



Cecchin

PASTAFRESCA





Pastificio Cecchin è una storia di famiglia, nata dalla passione per la tradizione Italiana, per l'amore della buona cucina e dei prodotti semplici e genuini.

Da piccolo laboratorio artigianale, nato **25 anni** fa a Galliera Veneta con la produzione dei primi ravioli e tortelli, Cecchin rappresenta oggi una **realità solida e moderna** che occupa un posto di rilievo tra le aziende venete leader nel settore della pasta fresca.

Il nostro mix tra tradizione e innovazione

Gli impasti sono frutto di **esclusive ricette** elaborate in azienda con l'utilizzo di **ingredienti semplici** quali semola di grano duro, farina di grano tenero 0 e uova rigorosamente italiane. Tutti i ripieni, da quelli a base di carne a quelli con verdure, vengono realizzati direttamente nelle cucine degli stabilimenti partendo da **materie prime selezionate** prediligendo, quando possibile, ingredienti a km 0 o provenienti da realtà di grande rilevanza sociale (come nel caso dei formaggi prodotti dalla Comunità di San Patrignano).

Tutta la pasta Cecchin è prodotta **senza aromi, conservanti o glutammato**.

Sebbene il laboratorio sia dotato di **impianti all'avanguardia** e che la tecnologia sia il focus per garantire efficienza, sicurezza alimentare e attenzione alle tematiche ambientali, alcune lavorazioni vengono effettuate tutt'ora rigorosamente a mano, con gli stessi gesti e procedure delle ricette realizzate in casa.



Una pasta per tutti i giorni: il piacere quotidiano firmato Cecchin

Nell'ampio assortimento di pasta Cecchin rientrano sia i **grandi classici** del Made in Italy, come i cappelletti con prosciutto crudo, i ravioli con spinaci e ricotta e gli gnocchi di patate, sia alcune **specialità tipiche del territorio** veneto tra le quali i bigoli al torchio.

Negli anni il fiore all'occhiello del pastificio è però diventata la produzione delle crespelle, realizzate a regola d'arte con una sfoglia sottile e un cuore morbido di ripieno.

Come da tradizione la crespella è **piegata a mano** ed è pronta per essere riscaldata in forno, microonde o friggitrice ad aria per un consumo pratico e veloce anche fuori casa.

Accanto alle referenze presenti per tutto l'anno, il laboratorio propone un'ampia offerta di **specialità stagionali**; in base al trascorrere del tempo i ripieni della pasta si arricchiscono con ingredienti quali asparagi, erbe primaverili, radicchio e basilico.

Non mancano poi le **proposte gourmet** per le festività dove la tavola firmata Cecchin si completa con primi piatti sfiziosi e inediti a base di granchio, salmone, cappone e tartufo.



Certificazione
IFS



3 stabilimenti
produttivi



Sostenibilità ambientale
con investimenti costanti
per l'efficientamento energetico



Presidio canali:
GDO - HO.re.ca.
Normal Trade.



Azienda
internazionalizzata



Diverse soluzioni
di packaging:
vaschette, sacchetto, flowpack



Esperienza nella
gestione delle PL



Efficienza nella gestione
della catena del freddo



Ricette classiche
e specialità venete

Pasta fresca ripiena



Una **sfoglia sottile** e dalla **perfetta porosità** è ciò che rende i ravioli, i fagottini ed i cappelletti Cecchin piccoli capolavori del Made in Italy; una pasta fresca ripiena realizzata con **ingredienti semplici** e di **alta qualità** quali farina e uova, rigorosamente **senza conservanti** e creata seguendo fedelmente le ricette della tradizione.

L'**ampio assortimento** comprende sia i ripieni classici a base di carne o verdure, sia delle proposte con specialità locali quali l'Asiago DOP. Il perfetto completamento della gamma è rappresentato dai tortelloni, **chiusi a mano** uno ad uno, che rendono ogni boccone un'esperienza di sapore unica.

La pasta fresca ripiena Cecchin è proposta con **diverse grammature e differenti tipologie di packaging**, dalle classiche vaschette e sacchetti alle soluzioni di confezionamento in flow-pack.



I nostri cappelletti e fagottini



FAGOTTINI PROSCIUTTO CRUDO

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di prosciutto crudo e carne

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	45 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	1-2 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine



FAGOTTINI SPECK

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di speck e carne

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	45 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	1-2 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine



CAPPELLETTI PROSCIUTTO CRUDO

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di prosciutto crudo e carne

PESO (g)	250g - 300g - 500g - 1000g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	45 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	2 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine



CAPPELLETTI CON CAPPONE

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di cappone e carne

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	45 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	2 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine

Prodotto stagionale
da novembre a dicembre

I nostri sacchettiini



CAPPELLETTI PROSCIUTTO CRUDO
Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di prosciutto crudo

PESO (g)	250g
PACK	Sacchettino
SHELF LIFE	45 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	2 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in vaschetta ATM e flowpack con minimo d'ordine



RAVIOLI CON BRASATO
Pasta fresca all'uovo con ripieno di prosciutto crudo e carne di suino e bovino

PESO (g)	250g
PACK	Sacchettino
SHELF LIFE	45 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in vaschetta ATM e flowpack con minimo d'ordine



RAVIOLI RADICCHIO E SPECK
Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di ricotta, speck e radicchio

PESO (g)	250g
PACK	Sacchettino
SHELF LIFE	45 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in vaschetta ATM e flowpack con minimo d'ordine



RAVIOLI RICOTTA E SPINACI
Pasta fresca all'uovo con ripieno di ricotta e spinaci

PESO (g)	250g
PACK	Sacchettino
SHELF LIFE	45 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in vaschetta ATM e flowpack con minimo d'ordine



RAVIOLI ZUCCA E SCAMORZA
Pasta fresca all'uovo con ripieno di ricotta, zucca e scamorza affumicata

PESO (g)	250g
PACK	Sacchettino
SHELF LIFE	45 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in vaschetta ATM e flowpack con minimo d'ordine



RAVIOLI MISTO FUNGHI E ASIAGO
Pasta fresca all'uovo con ripieno di ricotta, misto funghi e Asiago DOP

PESO (g)	250g
PACK	Sacchettino
SHELF LIFE	45 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in vaschetta ATM e flowpack con minimo d'ordine

I nostri ravioli e tortelloni



RAVIOLI ASPARAGI E ASIAGO DOP
Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di ricotta, asparagi e Asiago DOP della Latterie Vicentine

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine



RAVIOLI RICOTTA E SPINACI
Pasta fresca all'uovo con ripieno di spinaci e ricotta

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine



RAVIOLI ASPARAGI VERDI E PROSCIUTTO CRUDO
Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di ricotta, asparagi verdi e prosciutto crudo

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine



RAVIOLI CACIO E PEPE
Pasta fresca all'uovo con aggiunta di pepe e ripieno a base di pecorino e pepe

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine



RAVIOLI ALLA CARBONARA

Pasta fresca all'uovo con aggiunta di pepe e ripieno a base di pancetta, tuorlo d'uovo e pecorino

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine



RAVIOLI POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di ricotta, pomodoro, mozzarella e basilico

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine



RAVIOLI ALLO SPECK

Pasta fresca all'uovo a base di speck, ricotta e carne

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine



RAVIOLI BRESAOLA E RUCOLA

Pasta fresca all'uovo con aggiunta di spinaci e ripieno a base di ricotta, bresaola e rucola

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine



RAVIOLI AL RADICCHIO

Pasta fresca all'uovo con aggiunta di radicchio a base di ricotta e radicchio

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine



RAVIOLI AL SALMONE

Pasta fresca all'uovo a base di ricotta e salmone affumicato

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine



RAVIOLI CON ZUCCA

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di zucca, ricotta e amaretti

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine



MEZZELUNE BASILICO E PINOLI

Pasta fresca all'uovo con aggiunta di basilico a base di ricotta, basilico e pinoli

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine



MEZZELUNE AI FUNGHI PORCINI

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di ricotta e funghi porcini

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine



MEZZELUNE ALL'ORTICA

Pasta fresca all'uovo con aggiunta di spinaci e ripieno di ricotta ed ortica

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine



RAVIOLI CON FUNGHI FINFERLI

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di ricotta e funghi finferli

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine



TORTELLONI ALL'ANATRA

Pasta fresca all'uovo chiusa a mano con ripieno di anatra

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola



MEZZELUNE ALLE RAPE ROSSE

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di ricotta e barbabietole rosse

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine



RAVIOLI ALLE ERBETTE PRIMAVERILI

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di ricotta e bieta erbetta

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine



TORTELLONI RICOTTA E SPINACI

Pasta fresca all'uovo chiusa a mano con ripieno di ricotta e spinaci

PESO (g)	300g - 500g - 1000g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola



TORTELLONI AL TARTUFO

Pasta fresca all'uovo chiusa a mano con ripieno a base di ricotta, funghi e tartufo nero estivo

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola

Prodotto stagionale

da febbraio a maggio

Prodotto stagionale

da maggio a settembre

Tortelloni

chiusi a mano

Tortelloni

chiusi a mano

Tortelloni

chiusi a mano

Pasta fresca liscia



Semola di grano duro, farina di grano tenero e uova: solo **tre semplici ingredienti** uniti alla passione dei mastri pastai Cecchin per dare vita ad una pasta dal carattere ruvido che **trattiene alla perfezione** ogni sugo.

Dalla tradizione gastronomica veneta prendono vita alcuni **prodotti iconici** del pastificio quali i bigoli, mentre da altre regioni del Bel Paese arrivano le ricette per tagliatelle, pappardelle e spaghetti alla chitarra.

Declinata in **diversi formati**, con proposte di grammature adatte sia per la GDO che per il canale Ho.re.ca., la pasta liscia Cecchin diventa la protagonista indiscussa di ogni piatto.



TAGLIATELLE Pasta fresca all'uovo

PESO (g)	300g - 500g - 1000g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	6 min in pentola



TAGLIOLINI Pasta fresca all'uovo

PESO (g)	300g - 500g - 1000g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	5 min in pentola



PAPPARDELLE Pasta fresca all'uovo

PESO (g)	300g - 500g - 1000g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola



BIGOLI Pasta fresca all'uovo

PESO (g)	300g - 500g - 1000g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	10 min in pentola
NOTE	Piatto tipico veneto, trattengono in modo ottimale il sugo



SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Pasta fresca all'uovo

PESO (g)	300g - 500g - 1000g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola



MACCHERONI

Pasta fresca all'uovo

PESO (g)	300g - 500g - 1000g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	5 min in pentola



LASAGNA

Pasta fresca all'uovo

PESO (g)	1000g - 2000g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C



PAPPARDELLE AL POMODORO

Pasta fresca all'uovo
con aggiunta di pomodoro

PESO (g)	300g - 500g - 1000g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	3 min in pentola

Prodotto stagionale
da maggio a settembre



Crespelle



Il pastificio Cecchin è diventato un punto di riferimento a livello nazionale per la produzione delle crespelle, piccoli scrigni realizzati con **pochi e semplici ingredienti**. Il ricco ripieno è proposto in diversi gusti, dal classico pomodoro e mozzarella a varianti più sfiziose realizzate con ingredienti di stagione, fino alle proposte gourmet perfette per le tavole delle **Festività**.

Piegate rigorosamente a mano una ad una, le crespelle rappresentano il perfetto connubio tra artigianalità e praticità di utilizzo: sono infatti pronte **per essere riscaldate** direttamente in microonde, in forno o in friggitrice ad aria e sono ideali anche per un pasto veloce fuori casa.



CRESPELLE POMODORO E MOZZARELLA

Specialità gastronomica con ripieno di pomodoro e mozzarella

PESO (g)	175g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	32 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	In forno 170° C per 10-12 min o in microonde 4 min a 600W
NOTE	Rigorosamente piegate a mano Pronte per essere riscaldate



CRESPELLE ZUCCHINE E BRIE

Specialità gastronomica con ripieno di zucchine e formaggio Brie

PESO (g)	175g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	32 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	In forno 170° C per 10-12 min o in microonde 4 min a 600W
NOTE	Rigorosamente piegate a mano Pronte per essere riscaldate



CRESPELLE FUNGHI PORCINI

Specialità gastronomica con ripieno di funghi porcini e ricotta

PESO (g)	175g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	32 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	In forno 170° C per 10-12 min o in microonde 4 min a 600W
NOTE	Rigorosamente piegate a mano Pronte per essere riscaldate



CRESPELLE PROSCIUTTO COTTO E STRACCHINO

Specialità gastronomica con ripieno di prosciutto cotto e formaggio stracchino

PESO (g)	175g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	32 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	In forno 170° C per 10-12 min o in microonde 4 min a 600W
NOTE	Rigorosamente piegate a mano Pronte per essere riscaldate



**CRESPELLE
POMODORO E MOZZARELLA**

Specialità gastronomica con ripieno di pomodoro e mozzarella

PESO (g)	350g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	32 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	In forno 170° C per 10-15 min o in microonde 3-4 min a 750W
NOTE	Rigorosamente piegate a mano Pronte per essere riscaldate



**CRESPELLE
ZUCCHINE E BRIE**

Specialità gastronomica con ripieno di zucchine e formaggio Brie

PESO (g)	350g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	32 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	In forno 170° C per 10-15 min o in microonde 3-4 min a 750W
NOTE	Rigorosamente piegate a mano Pronte per essere riscaldate



**CRESPELLE
FUNGHI CHIODINI E ASIAGO DOP**

Specialità gastronomica con ripieno di funghi chiodini e Asiago DOP

PESO (g)	350g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	32 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	In forno 170° C per 10-15 min o in microonde 3-4 min a 750W
NOTE	Rigorosamente piegate a mano Pronte per essere riscaldate



**CRESPELLE
FORMAGGI E ASIAGO DOP**

Specialità gastronomica con ripieno di ricotta, stracchino e formaggio Asiago DOP

PESO (g)	350g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	32 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	In forno 170° C per 10-15 min o in microonde 3-4 min a 750W
NOTE	Rigorosamente piegate a mano Pronte per essere riscaldate



**CRESPELLE
FUNGHI PORCINI**

Specialità gastronomica con ripieno di funghi porcini e ricotta

PESO (g)	350g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	32 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	In forno 170° C per 10-15 min o in microonde 3-4 min a 750W
NOTE	Rigorosamente piegate a mano Pronte per essere riscaldate



**CRESPELLE
PROSCIUTTO COTTO E STRACCHINO**

Specialità gastronomica con ripieno di prosciutto cotto e formaggio stracchino

PESO (g)	350g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	32 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	In forno 170° C per 10-15 min o in microonde 3-4 min a 750W
NOTE	Rigorosamente piegate a mano Pronte per essere riscaldate



**CRESPELLE
CARCIOFI E SQUACQUERONE**

Specialità gastronomica con ripieno di carciofi e squacquerone

PESO (g)	350g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	32 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	In forno 170° C per 10-15 min o in microonde 3-4 min a 750W
NOTE	Rigorosamente piegate a mano Pronte per essere riscaldate



**CRESPELLE
SPINACI E RICOTTA**

Specialità gastronomica con ripieno di spinaci e ricotta

PESO (g)	350g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	32 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	In forno 170° C per 10-15 min o in microonde 3-4 min a 750W
NOTE	Rigorosamente piegate a mano Pronte per essere riscaldate

Prodotto stagionale
da marzo a settembre



**CREPPELLE
ASPARAGI E ASIAGO DOP**
Specialità gastronomica con ripieno
di asparagi e Asiago DOP

PESO (g) 350g
PACK Vaschetta
SHELF LIFE 32 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE In forno 170° C per 10-15 min
o in microonde 3-4 min a 750W
NOTE Rigorosamente piegate a mano
Pronte per essere riscaldate

Prodotto stagionale
da settembre ad aprile



**CREPPELLE
RADICCHIO E SALSICCIA**
Specialità gastronomica con ripieno
di radicchio e salsiccia

PESO (g) 350g
PACK Vaschetta
SHELF LIFE 32 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE In forno 170° C per 10-15 min
o in microonde 3-4 min a 750W
NOTE Rigorosamente piegate a mano
Pronte per essere riscaldate

Prodotto stagionale
Natale



**CREPPELLE
TARTUFO**
Specialità gastronomica con ripieno
di funghi e tartufo nero estivo

PESO (g) 350g
PACK Vaschetta
SHELF LIFE 32 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE In forno 170° C per 10-15 min
o in microonde 3-4 min a 750W
NOTE Rigorosamente piegate a mano
Pronte per essere riscaldate

Prodotto stagionale
da novembre a dicembre



**CREPPELLE
GRANCHIO**
Specialità gastronomica con ripieno
di granchio

PESO (g) 350g
PACK Vaschetta
SHELF LIFE 32 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE In forno 170° C per 10-15 min
o in microonde 3-4 min a 750W
NOTE Rigorosamente piegate a mano
Pronte per essere riscaldate

Prodotto stagionale
da novembre a dicembre



**CREPPELLE
SALMONE**
Specialità gastronomica con ripieno
di ricotta e salmone affumicato

PESO (g) 350g
PACK Vaschetta
SHELF LIFE 32 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE In forno 170° C per 10-15 min
o in microonde 3-4 min a 750W
NOTE Rigorosamente piegate a mano
Pronte per essere riscaldate

Prodotto stagionale
da ottobre a marzo



**CREPPELLE
ZUCCA E SPECK**
Specialità gastronomica con ripieno
di zucca, speck e ricotta

PESO (g) 350g
PACK Vaschetta
SHELF LIFE 32 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE In forno 170° C per 10-15 min
o in microonde 3-4 min a 750W
NOTE Rigorosamente piegate a mano
Pronte per essere riscaldate



Gnocchi e specialità



Gli gnocchi di patate, uno dei piatti per antonomasia della gastronomia **Made In Italy**, completano l'ampio portafoglio prodotti del pastificio Cecchin.

Proposti sia nel gusto classico che nella rivisitazione alla zucca, tutti gli gnocchi del laboratorio vengono realizzati con una forma e una **speciale lavorazione in superficie** che permette di trattenere in modo ottimale qualsiasi condimento.

Tra le **specialità** troviamo anche i passatelli, realizzati con Grana Padano DOP e seguendo i dettami della tradizione emiliana. Perfetti se serviti in brodo, i passatelli sono ideali anche asciutti in abbinamento ad ingredienti e sughi sfiziosi.



GNOCCHI DI PATATE

Gnocchi a base di patate

PESO (g)	400g - 2000g
PACK	Flowpack - Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	In pentola sono pronti non appena affiorano in superficie
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine



PASSATELLI

Specialità gastronomica di origine emiliana a base di pangrattato, uova e Grana Padano DOP

PESO (g)	300g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	In pentola sono pronti non appena affiorano in superficie

Prodotto stagionale
da settembre a marzo



GNOCCHI DI ZUCCA

Gnocchi a base di patate e zucca

PESO (g)	400g - 2000g
PACK	Flowpack - Vaschetta
SHELF LIFE	36 gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	In pentola sono pronti non appena affiorano in superficie
NOTE	Disponibile a richiesta anche in flowpack con minimo d'ordine





Laboratorio Alimentare Cecchin srl a socio unico
Via Tagliamento 10
36056 Tezze sul Brenta (VI)
Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento
di Convivio S.p.A. - Via Spadari 7/9, Milano (MI)

Tel. 0424 562045
info@pastacecchin.it
www.pastacecchin.it

