

PASTA
della
PESA

COMPANY PROFILE

Via D. Corvi, 6
60019 Senigallia (AN)

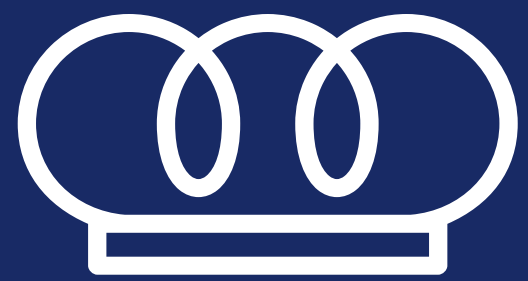
T. 071 6610027

F. 071 6611013

info@pastadellapesa.com

www.pastadellapesa.com





PASTA
della
PESA

STORIA

Nata nel 1990 in una piccola bottega al centro di Senigallia, riesce subito ad affermarsi per l'alta qualità e genuinità della sua pasta.

L'amore e la devozione per il lavoro ha contribuito a portare l'azienda a diventare una realtà unica nel suo genere.

CONCEPT

Noi di Pasta della Pesa ormai da anni cerchiamo di dare ai nostri clienti/partner un servizio che vada ben oltre il semplice scambio di beni.

Il rapporto che cerchiamo di creare con chi ci sceglie deve essere legato non solo al nostro prodotto ma anche al nostro essere azienda che pone al centro dei suoi interessi proprio il cliente.

Il successo di un nostro cliente si tramuta a sua volta in nostro successo, e quindi ciò che vogliamo è vincere il mercato insieme proprio come una vera squadra.



PASTA
della
PESA

PRODOTTI

PASTA ALL'UOVO FRESCA

La pasta tradizionale a disposizione degli chef ogni giorno e sempre freschissima di giornata. Per chi ama i primi tradizionali che ogni giorno non possono mancare nel nostro menù. Disponibile anche in atmosfera protetta.

PASTA ALL'UOVO SURGELATA

Oltre 100 creazioni per soddisfare ogni esigenza. La pasta fresca surgelata viene abbattuta appena prodotta. Il prodotto è portato a temperatura di -18°C in 1 ora per mantenere intatte tutte le proprietà organolettiche.

“L'obiettivo è creare una pasta che mantenga sempre un livello artigianale altissimo. Questo è ciò che distingue il prodotto Pasta della Pesa da un qualsiasi altro prodotto industriale”.

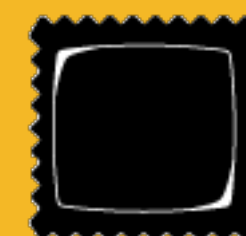
PRODOTTI

OLTRE 100 PRODOTTI TRA:



PASTE LUNGHE

Le nostre paste lunghe permettono allo chef di lavorarle anche nelle condizioni più estreme. Non scuociono e mantengono le loro proprietà organolettiche anche oltre i tempi di cottura consigliati. Non contengono assolutamente acqua, solo uova fresche rotte a mano, semola di grano duro e farina. Diversi tagli e diversi spessori per ogni esigenza. Disponibili anche al tuorlo e con farine speciali come la farina di canapa, kamut, farro e altre ancora.



PASTE RIPIENE

I numerosi ripieni hanno tutti una caratteristica in comune: l'alta qualità degli ingredienti. Ricotte fresche fustellate di Colfiorito, carni di prima scelta non grasse, Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, verdure fresche di giornata, pesce fresco dove possibile.

Disponiamo di varie alternative sia per quanto riguarda i ripieni di pesce, di carne, vegetariani e anche vegani.

PRODOTTI

OLTRE 100 PRODOTTI TRA:

PASTE CORTE

Le paste corte sono trafilate al bronzo come il resto della nostra pasta. Lo chef potrà scegliere tra diversi formati e impasti. Abbiamo infatti paste corte al pomodoro, spinaci, zafferano, nero di seppia, ortica, con o senza uovo.

PASTE SPECIALI

Tra le paste speciali vantiamo gli ormai famosi **sceritielli** e **tonnarelli**, ma anche i nuovissimi **fregolozzi**. Tutti prodotti creati grazie ai consigli e alle richieste degli chef che lavorano con noi.

GNOCCHI

La vasta gamma di gnocchi permette di esaudire ogni tipo di esigenza sia di prezzo che di formato. Fatti a macchina, con il miglior fiocco di patata in commercio si distinguono oltre che per formato (grandi e piccoli) anche per impasto. Normali, al pomodoro, alla canapa, all'ortica, alle rape rosse, lo chef può scegliere tra un ampio ventaglio di specialità. E per chi ama la tradizione può sempre scegliere i nostri **gnocchi fatti a mano**, prodotti con patate lessate da noi.



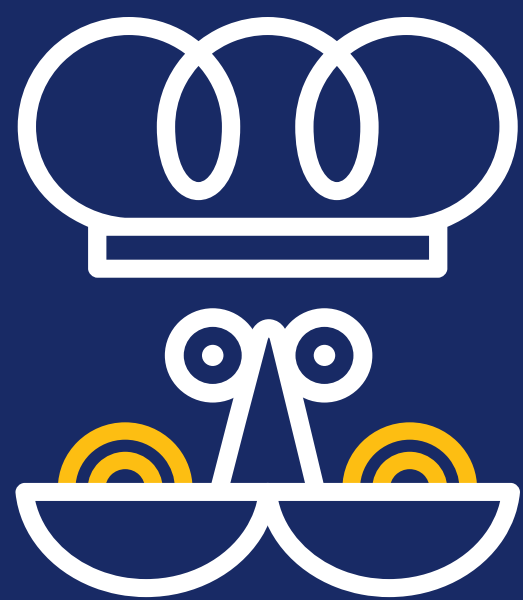
ALTA ARTIGIANALITÀ

La base della nostra sfoglia è costituita interamente da ingredienti di primissima qualità e laddove possibile anche a Km 0.

Le nostre carni sono di primissima scelta usiamo mortadelle e prosciutti freschi "Negrini" e sottofese fresche di vitellone.

Le nostre ricotte di Colfiorito sono fresche e fustellate (non pastorizzate). Il Parmigiano Reggiano che utilizziamo nei nostri ripieni è stagionato 24 mesi.

Non utilizziamo acqua nella nostra pasta: solo semola di grano duro, farina 00 e uova fresche rotte a mano.



PASTA
della
PESA

SERVIZI



CONSULENZA

I nostri consulenti saranno lieti di consigliarti il miglior prodotto per le tue esigenze.

Richiedi la visita senza impegno di un consulente nella tua zona.



CONSEGNE

Siamo da te almeno 2 volte a settimana. Eseguiamo sempre il 100% degli ordini. Con noi non si hanno mai brutte sorprese. L'affidabilità è alla base di tutto il nostro lavoro.



FORMAZIONE

Ogni anno organizziamo un evento formativo gratuito per tutti i ristoratori. I nostri eventi sono di stampo manageriale per aiutare i ristoratori a vincere nel mercato.

Tel. 071 66 100 27

E-mail. info@pastadellapesa.com

Web. www.pastadellapesa.com