

Checco il Pastaio

Buoni come a casa





Checco il Pastaio

tra tradizione e innovazione culinaria italiana, propone pasta fresca all'uovo ripiena e a trafilata.

Grazie alla sapiente lavorazione a mano, alla selezione dei migliori ingredienti e alla creatività, Checco il Pastaio soddisfa i palati più esigenti.

A close-up photograph of fresh pasta on a wooden surface. The surface is dusted with white flour. In the foreground, there are two tortellini and a pile of wide, flat ribbons of pasta. In the background, there are more pieces of pasta, including some that look like small tubes or shells, and two brown eggs. The lighting is soft and natural, highlighting the texture of the pasta and the wood.

La Pasta

Regina delle nostre tavole **la pasta fresca all'uovo** di Checco il Pastaio è **lavorata a mano** secondo antiche ricette.

Compatta e leggera essa assorbe al meglio ogni condimento proprio come la pasta fatta in casa.





la pasta
Trafilata

Ingredienti della sfoglia:
semola di grano duro, uova fresche.



Bigoli



Tagliolini



Tagliatelle



Spaghetti alla Chitarra



Mafaldine



Conchiglie



Paccheri



Maccheroncini



Caserecce



Fusilli





la pasta
Ripiena

Ingredienti della sfoglia:
farina di grano tenero, semola di grano duro,
uova fresche.



Mezzaluna

A photograph of five yellow agnolotto pasta pieces, which are small, round, and folded into a complex, multi-layered shape. They are arranged on a light-colored surface dusted with flour. The lighting is soft, highlighting the texture of the pasta and the fine particles of flour. The background is a neutral, light brown color.

Agnolotto

A close-up photograph of four yellow, scalloped-edged ravioli resting on a surface dusted with white flour. The ravioli are arranged in a loose cluster, with one in the foreground and three behind it. The lighting is soft, highlighting the texture of the pasta and the fine particles of flour.

Quadro



Caramella



Tortello



Triangolo



Cappellaccio



Gnocchi





I prelibati
Ripieni



I classici alla
Carne

Agnello e timo

Brasato al vino rosso

Cime di rapa, salsiccia e peperoncino

Ragù di anitra

Ragù di cappone

Ragù di cinghiale

Ragù di vitello alla salvia

Ragù di capriolo

Ragù di faraona

Raviolone toscano



Speciali al
Pesce

Baccalà mantecato

Branzino

Caciucco di polpo, pomodorini e menta

Calamari, cannellini, salvia e rosmarino

Gamberi e pesto al basilico

Gamberi e zucchine

Granchio e canestrelli

Pesto rucola e rombo

Salmone affumicato e aneto

Tonno, capperi e olive

Trota di lago in saore



I ricercati
Vegetariani

Asparagi

Bieta erbetta e mozzarella di bufala

Burrata

Cacio e pepe

Caprese

Carciofi

Castagne

Erbette primaverili

Fontina valdostana

Formaggio Gorgonzola e pere

Funghi misti

Funghi porcini e formaggio Asiago

Limone e ricotta di bufala

Melanzane trifolate, mozzarella e pomodorino candito

Mascarpone e Parmigiano Reggiano

Mozzarella di bufala e basilico

Patate ed erba cipollina

Pesto agli Agrumi e ricotta di bufala

Pesto alla genovese con fagiolini e patate

Pomodoro secco, capperi e mozzarella

Radicchio di Treviso e Formaggio Asiago

Ricotta di bufala, scamorza di bufala e pepe rosa.

Ricotta e spinaci

Ritortello bolognese

Tartufo

Zucca e rosmarino

Zucchine e scamorza affumicata

Veganello

il Veggie Tortello

Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, acqua, zafferano.

Il nostro tortello al 100% vegetale, buono e gustoso! Preparato per coloro che scelgono una dieta Vegana.

Nel rispetto degli animali, della natura.

Carciofi

Castagne e radicchio

Funghi misti

Melanzane e pomodorino

Patate e erba cipollina

Radicchio

Rape rosse, erba cipollina, peperoncino

Prodotto e confezionato da:

Chalet Banqueting srl nello stabilimento di Via Venturini 10/b Creazzo (Vicenza)

Peso confezione: 3 kg

Caratteristiche imballaggio:

Cartone da n °2 vaschette in poplipropilene termosigillato da 1,5 kg ciascuna.

Vita commerciale del prodotto dalla data di confezionamento o data di scadenza: 12 mesi

Modalità di utilizzo:

Consumare previa cottura. Cuocere in acqua salata bollente e condire a piacere.

Tempo di cottura:

4 minuti

Processo produttivo:

La produzione avviene in uno stabilimento attrezzato con laboratori climatizzati, la pasta fresca viene resa sottile con una laminatrice a rulli e non per estrusione onde evitare il riscaldamento della stessa. La farcitura e il confezionamento del raviolo vengono realizzate manualmente per avere la possibilità di personalizzare il prodotto sia nel peso che nella forma.

Modalità di conservazione:

Conservare il prodotto a temperatura - 20° C.

Una volta scongelato, il prodotto ha durata 3 giorni a temperatura +4°.

Checco il Pastaio

Buoni come a casa

Via Venturini 10/b - 36051 Creazzo (Vi)

info@checcoilpastaio.it

checcoilpastaio.it

