



Pastificio Veneto

20 | LE BUONE TRADIZIONI VENETE | 16

Pastificio Veneto



**POLENTA E
PASTA FRESCA**

Storia e tradizione della cultura Veneta

No Conservanti

No Coloranti

No Additivi Aggiunti

La nostra azienda nasce dall'idea di tre giovani nel riscoprire la *tradizione della nostra terra.*

Dopo un'esperienza decennale nel settore alimentare, ci siamo resi conto della necessità dei nostri tempi di tornare a mangiare in modo *sano e genuino.*

Da qui la scelta di creare prodotti tipici della nostra *cultura veneta* con ingredienti selezionati di alta qualità come le uova fresche prodotte da galline allevate a terra e la farina di grano duro di Altamura per la pasta fresca; la farina solo di mais rigorosamente vicentino per la polenta.

La nostra lavorazione, volutamente artigianale (tutta la produzione avviene manualmente, dallo sfarinare al confezionare) è stata tramandata dalla nostra famiglia, ma con un tocco innovativo:

il Senza Glutine!

Abbiamo infatti predisposto due laboratori completamente separati, uno per la produzione della polenta e uno per la produzione di pasta fresca.



Pastificio Veneto

20 LE BUONE TRADIZIONI VENETE 16

La Pasta Fresca: La Qualità della Farina di Altamura



Pasta fresca all'Uovo

Dopo un'accurata selezione degli ingredienti e con la ricetta tramandata dai nostri genitori e nonni, siamo arrivati a produrre la nostra **pasta fresca all'uovo**.

La ricetta semola di grano duro di **Altamura al 100%**, uova di gallina allevata a terra e un pizzico di sale.

Bigoli fini (mm 2,3)

Confezione 500/1000 gr



Bigoli (mm 3,25)

Confezione 500/1000 gr



Gargati

Confezione 500/1000 gr



Asagnoni (mm 17)

Confezione 400 gr





Pastificio Veneto

20 LE BUONE TRADIZIONI VENETE 16

La Pasta Fresca: La Qualità della Farina di Altamura



Pasta fresca all'Uovo

Tagliatelle da Brodo (mm 2,5)

Confezione 300 gr



Tagliolini (mm 4,5)

Confezione 500 gr



Fettuccine (mm 8)

Confezione 500 gr



Sfoglia per Pasticcio

Confezione 500 gr





Pastificio Veneto

20 LE BUONE TRADIZIONI VENETE 16

Gnocchi: Morbidi e Delicati



Gli Gnocchi

Hanno lo stesso sapore degli gnocchi di patate delle nostre nonne, quelli morbidi e delicati, passati uno ad uno con la forchetta.

I nostri gnocchi sono artigianali e conservano quel gusto inconfondibile e vellutato degli gnocchi fatti in casa, capaci di esaltare qualsiasi ricetta.

Gli ingredienti: patate cotte al vapore, farina di grano tenero e uova di gallina, niente conservanti o coloranti, solo prodotti genuini di alta qualità, per mangiare sano questo è il nostro motto!

Li proponiamo in due formati:



Gnocchi a Tronchetto

Confezione 500 gr



Gnocchi Rigati a Forchetta

Confezione 400 gr



Pastificio Veneto

20 LE BUONE TRADIZIONI VENETE 16

La Polenta: Nutriente e Sana

*Senza
Glutine*



La Polenta

La nostra polenta viene prodotta solo con farina di mais vicentino (certificata senza glutine) di alta qualità.

Vi ricordate come facevano la polenta le nostre nonne?

La nostra produzione ricorda in tutto il loro il loro lavoro:

quando l'acqua bolle, si aggiunge il sale e si inizia a sfarinare; dopodiché si fa bollire lentamente fino a cottura ultimata e si rovescia negli stampi, dove rima-

ne ad asciugare e a raffreddare a temperatura ambiente per 24 ore.

Per questo la nostra polenta non si rompe e si presta a qualsiasi tipo di cottura o lavorazione vogliate sottoporla (griglia, fritta, crema di mais, etc.).

Viene prodotta in un laboratorio dove non si usano prodotti di origine animale e in assenza di glutine.

Polenta Gialla

Confezione 1000 gr Intera



Polenta Gialla

Confezione 1000 gr a Fette



Polenta Gialla

Confezione 500 gr Intera



Polenta Bianca

Confezione 1000 gr Intera



Polenta Bianca

Confezione 500 gr Intera



La Tradizione del Gusto
Selezioniamo gli ingredienti
attraverso le Ricette
tramandate dai nostri
genitori e nonni





Pastificio Veneto

20 LE BUONE TRADIZIONI VENETE 16

Via Del Lavoro - 36070 Castelgomberto (VI)

 **pastificioveneto**  **0445 94 14 97**

 **info@pastificiovenetosrls.it**

 **www.pastificiovenetosrls.it**