



CAVALLARI

Maestri pastai dal 1950

VISION

Guardiamo al futuro con la stessa passione di sempre, unendo innovazione e tradizione per garantire una pasta autentica, dal sapore inconfondibile, proprio come quella dei nostri nonni.

MISSION

Le moderne linee di produzione ci permettono di soddisfare le richieste del mercato, portando la nostra pasta in tutto il mondo, senza compromettere mai la qualità che ci distingue.

La pasta Cavallari non è solo un prodotto: è un'esperienza sensoriale unica che si basa su tradizione, qualità e passione.



Tradizione e Qualità dal 1950

Con oltre 70 anni di esperienza, la nostra pasta è un risultato di passione familiare e maestria artigianale, tramandata di generazione in generazione.

Ogni prodotto racconta la storia di una tradizione autentica che rispetta i valori della cucina italiana.

Ingredienti
selezionati

Processo
produzione
artigianale



Sostenibilità
ed ambiente

Innovazione
e tradizione

DALLE ORIGINI AD OGGI

Nel 1950, Efrem Cavallari fondò un piccolo laboratorio artigianale di produzione di pasta a Este, ai piedi dei Colli Euganei. Con passione sincera e genuina, tramandò l'arte al figlio Paolo che continuò l'attività migliorando la produzione, senza mai tralasciare le buone regole ricevute dal padre: semola di grano duro italiano, uova fresche e acqua pura.

Una pasta preparata con cura e dedizione, capace di trasmettere l'autenticità dei sapori casalinghi. Oggi, il pastificio si trova a Baone, nel cuore del Parco Regionale dei Colli Euganei, continua a produrre pasta all'uovo con le stesse tecniche, rimanendo fedele alla tradizione e tramandandola alla nuova generazione.

Pasta all'uovo

POROSA DI NATURA



Le pasta all'uovo Cavallari, realizzate con semola di grano duro 100% italiana e uova fresche pastorizzate, offrono un gusto autentico e una consistenza perfetta, ideali per esaltare qualsiasi condimento grazie alla sua porosità.

Diversi formati disponibili

TAGLIOLINI 1,5 mm e 3 mm

FETTUCINE 5 mm

TAGLIATELLE 7 mm

PAPPARDELLE 15 mm

Pasta al nero di seppia

ESSICCAZIONE LENTA A BASSA TEMPERATURA



Le pasta al nero di seppia Cavallari combinano semola di grano duro selezionato 100% italiano con il sapore raffinato del mare, offrendo un'esperienza unica di gusto e autenticità grazie al nostro metodo di essiccazione che trattiene le proprietà organolettiche invariate.

Diversi formati disponibili:

TAGLIOLINI 3 mm
FETTUCCHINE 5 mm

Pasta con spinaci e paglia e fieno

LAMINATA, COME CON IL MATTARELLO



Le pasta paglia e fieno Cavallari uniscono il gusto autentico della pasta all'uovo alla freschezza degli spinaci, per un equilibrio perfetto di sapore, colore e tradizione esaltate dalla laminazione.

Diversi formati disponibili:

TAGLIOLINI 3 mm
FETTUCCINE 5 mm

Produzione

UN PROCESSO PRODUTTIVO UNICO IN ITALIA

- **Formato:** la Matassa
- **Impasto:** Semola di grano duro, uova fresche pastorizzate e acqua dosata con precisione per una pasta liscia ed elastica.
- **Laminazione:** Sfoglia lavorata con cura per ottenere la giusta ruvidità, ideale per trattenere i sughi.
- **Pastorizzazione:** Processo che preserva freschezza e sicurezza alimentare, garantendo una lunga conservazione.
- **Essiccazione:** Lenta e a bassa temperatura per circa 20 ore, mantenendo intatti sapore e porosità e garantendo un'ottima tenuta in cottura.
- **Confezionamento:** Protezione della pasta per preservare qualità, freschezza e praticità d'uso.

Horeca

Il mercato Ho.re.ca [Hotellerie-Restaurant-Catering] comprende hotel, ristoranti, bar e catering, che cercano ingredienti di alta qualità per garantire piatti eccellenti.

La pasta Cavallari è ideale per questo settore grazie a:

- Confezioni da 500 gr, formati adatti alla ristorazione
- Cottura uniforme e consistenza perfetta.
- Scadenza a lungo termine, per una gestione ottimale del magazzino.
- Facilità di preparazione, con tempi di cottura rapidi e tenuta al dente.
- Qualità costante, con ingredienti selezionati e lavorazione tradizionale.

Privati

La nostra linea dedicata al pubblico in confezioni da 250 gr.

- Tradizione artigianale, con oltre 70 anni di esperienza.
- Ingredienti selezionati, senza OGM né conservanti.
- Essiccazione lenta a bassa temperatura, mantenendo le proprietà organolettiche per un sapore perfetto.
- Pasta porosa che esalta la cucina italiana.

Disponibile in vari formati, dalle classiche tagliatelle alle raffinate pappardelle, per trasformare ogni piatto in un'esperienza unica.



CONTATTI

+39 0429 601622
info@pastacavallari.it
www.pastacavallari.it
Via Ca' Borini, 19
35030 Baone PD