CAVALLARI

Maestri pastai dal 1950

Pasta Cavallari
Via Ca' Borini, 19, 35030 Baone PD
www.pastacavallari.it

Pasta all'uovo

Tagliatelle

POROSA DI NATURA



Le tagliatelle all'uovo Cavallari sono un classico della tradizione gastronomica italiana, realizzate con semola di grano duro e uova fresche pastorizzate, senza conservanti né additivi. Prodotto artigianale, queste tagliatelle sono preparate con una sfoglia di circa 0.9 millimetri di spessore e una larghezza che varia tra 6 o 7 millimetri. La loro masticabilità e consistenza le rendono ideali per essere cucinate in circa 8-10 minuti. Il formato matassa consente di mantenere il sapore e l'odore tipico della pasta all'uovo, perfetta per essere servita in piatti tradizionali o creativi.

Caratteristiche organolettiche:

- Formato matassa
- Giallo paglierino
- Sapore e odore tipico della pasta all'uovo
- Buona masticabilità

Valori nutrizionali per 100g:

- Energia 1620Kj – 382 kcal
- Grassi 4,0g di cui saturi 1,2 g
- Carboidrati 69,9 g di cui zuccheri 1,7 g
- Proteine 15,4 g
- Sale 3,07 g
- Fibra alimentare 2,5 g

Allergeni: Semola di grano duro, uova, molluschi, soia e senape (possibile contaminazione)

Imballo primario: 250 gr

Prodotto in Italia
Senza OGM



Pasta all'uovo

Pappardelle

POROSA DI NATURA



Le pappardelle all'uovo Cavallari sono larghe strisce di pasta all'uovo, realizzate con semola di grano duro e uova fresche pastorizzate. La sfoglia, con uno spessore di 0.9 millimetri e una larghezza di 15 millimetri, si presta a una cottura di 8-10 minuti, mantenendo una consistenza eccellente e una masticabilità perfetta. Ideali per condimenti ricchi e strutturati, come ragù di carne o salse abbondanti.

Caratteristiche organolettiche:

- Formato matassa
- Giallo paglierino
- Sapore e odore tipico della pasta all'uovo
- Buona masticabilità

Valori nutrizionali per 100g:

- Energia 1620Kj – 382 kcal
- Grassi 4,0g di cui saturi 1,2 g
- Carboidrati 69,9 g di cui zuccheri 1,7 g
- Proteine 15,4 g
- Sale 3,07 g
- Fibra alimentare 2,5 g

Allergeni: Semola di grano duro, uova, molluschi, soia e senape (possibile contaminazione)

Imballo primario: 250 gr

Prodotto in Italia
Senza OGM



Pasta all'uovo

Fettuccine

POROSA DI NATURA



Le fettuccine all'uovo Cavallari sono una prelibatezza della cucina italiana, preparate con semola di grano duro e uova fresche pastorizzate. Con uno spessore di 0.9 millimetri e una larghezza che varia tra 3 e 4 millimetri, le fettuccine hanno una cottura di 8-10 minuti, garantendo una consistenza perfetta e una masticabilità ideale. Perfette per essere accompagnate da sughi ricchi e cremosi.

Caratteristiche organolettiche:

- Formato matassa
- Giallo paglierino
- Sapore e odore tipico della pasta all'uovo
- Buona masticabilità

Valori nutrizionali per 100g:

- Energia 1620Kj – 382 kcal
- Grassi 4,0g di cui saturi 1,2 g
- Carboidrati 69,9 g di cui zuccheri 1,7 g
- Proteine 15,4 g
- Sale 3,07 g
- Fibra alimentare 2,5 g

Allergeni: Semola di grano duro, uova, molluschi, soia e senape (possibile contaminazione)

Imballo primario: 250 gr

Prodotto in Italia
Senza OGM



Pasta all'uovo

Tagliolini

POROSA DI NATURA



I tagliolini all'uovo Cavallari sono un classico della cucina italiana, realizzati con semola di grano duro e uova fresche pastorizzate, senza conservanti né additivi. Il formato più sottile rispetto alle tagliatelle, con uno spessore di 0.9 millimetri e una larghezza che varia tra 1 o 3 millimetri, li rende perfetti per essere cucinati in 8-10 minuti, offrendo un'ottima masticabilità e un gusto delicato. Un piatto perfetto per ogni tipo di condimento, dai più semplici ai più elaborati.

Caratteristiche organolettiche:

- Formato matassa
- Giallo paglierino
- Sapore e odore tipico della pasta all'uovo
- Buona masticabilità

Valori nutrizionali per 100g:

- Energia 1620Kj – 382 kcal
- Grassi 4,0g di cui saturi 1,2 g
- Carboidrati 69,9 g di cui zuccheri 1,7 g
- Proteine 15,4 g
- Sale 3,07 g
- Fibra alimentare 2,5 g

Allergeni: Semola di grano duro, uova, molluschi, soia e senape (possibile contaminazione)

Imballo primario: 250 gr

Prodotto in Italia
Senza OGM



Tradizione e Qualità dal 1950

Conoltre 70anni 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, Il Nonno Efrem fondò un laboratorio artigianale di pasta a Baone, nel cuore della provincia di Padova. Con passione e ingredienti semplici come semola di grano duro, uova fresche e acqua, diede vita a una pasta autentica, amata da tutti. Con il tempo, l'attività crebbe sotto la guida di Paolo, il figlio che, nel 1990, si trasferì in uno stabilimento più ampio. Oggi, il Pastificio Cavallari continua a produrre pasta di qualità artigianale, rimanendo fedele alle tradizioni e tramandandole alla nuova generazione.

MAESTRI PASTAI DAL 1950



CAVALLARI

Pasta Cavallari
Via Ca' Borini, 19, 35030 Baone PD
www.pastacavallari.it