



**RASPANTI**

LA PASTA FRESCA

*dal 1982*



**IL GUSTO AUTENTICO DELLA PASTA SICILIANA**



# CATALOGO





# INDICE

Il pastificio Raspanti

pag. 6

Pasta fresca all'uovo

pag. 8

Pasta fresca senza uovo

pag. 12

Pasta fresca ripiena

pag. 16

# Il Pastificio Raspanti

La Pasta Fresca Raspanti nasce a Nicosia nel 1982, dall'amore di Salvatore per le tagliatelle della nonna e per la pasta fresca fatta in casa.

Oggi il pastificio si occupa non solo della vendita al dettaglio, ma anche della collaborazione con le insegne di supermercati, di negozi alimentari e della ristorazione distribuendo i propri prodotti in tutta la Sicilia ed affacciandosi ai mercati esteri.

L'azienda è una brillante realtà imprenditoriale a conduzione familiare che possiede un regime semi industriale capace di produrre e confezionare 1000 Kg di pasta al giorno.

La ricerca maniacale della qualità dei prodotti è fondamentale per la mission dell'azienda, infatti vengono selezionati solo prodotti locali come le farine ottenute da grani siciliani, le uova allevate a terra, le carni e la ricotta provenienti dal territorio dei Nebrodi.

Il Pastificio Raspanti utilizza le migliori miscele di grano duro lavorate in modo artigianale utilizzando esclusivamente trafile in bronzo.

La produzione si divide in diverse linee di pasta fresca:

- all'uovo;
- integrale;
- senza uovo;
- ripieni
- grani antichi.



# Pasta fresca all'uovo



# Pasta fresca all'uovo



5 buchi  
art. 199



Cavatelli  
art. 201



Busiata  
art. 200



Conchiglie  
art. 202



Golosini  
art. 203

# Pasta fresca all'uovo



Paccheri  
art. 204



Maccheroni Caserecci  
art. 205



Pappardelle  
art. 206



Maccheroncini  
art. 207

# Pasta fresca all'uovo



Siciliani  
art. 208



Spaghetti  
art. 209



Tagliatelle  
art. 210



Paglia e fieno  
art. 211

# Pasta fresca senza uovo



# Pasta fresca senza uovo



Garganelli  
art. 212



Gnocchi di patate  
art. 213



Maccheroni ferretto  
art. 214

# Pasta fresca senza uovo



Orecchiette  
art. 216



Strozzapreti  
art. 215



Trofie  
art. 217



LA PASTA FRESCA  
RASPANTI

# Pasta fresca ripiena



# Pasta fresca ripiena

anche surgelata



Girasoli  
con ripieno a scelta  
*(formato adatto per la ristorazione)*



Ravioli alla carne  
art. 219



Ravioli ai funghi  
art. 220



Ravioli agli asparagi  
art. 221

# Pasta fresca ripiena

anche surgelata



Ravioli ricotta e scorza di limone  
art. 222



Ravioli ricotta e spinaci  
art. 223



Tortellini alla carne  
art. 224



Tortellini al crudo  
art. 225

# Pasta fresca ripiena

anche surgelata



Ravioli al pistacchio  
art. 226



Ravioli speck e noci  
art. 227



Ravioli al salmone  
art. 228



Ravioli di cernia  
art. 229



Ravioli di pesce spada  
art. 230

# Pasta fresca ripiena

anche surgelata



Ravioli alla zucca  
art. 231



Ravioli ricotta di capra, noci e miele  
art. 232



Ravioli gamberi e mandorle  
art. 233



Ravioli pollo e zenzero  
art. 234



Ravioli scamorza e speck  
art. 235





# Pasta secca



Fusilloni  
art. 173



Busiate al  
pistacchio  
art. 164



Calamarata  
art. 163

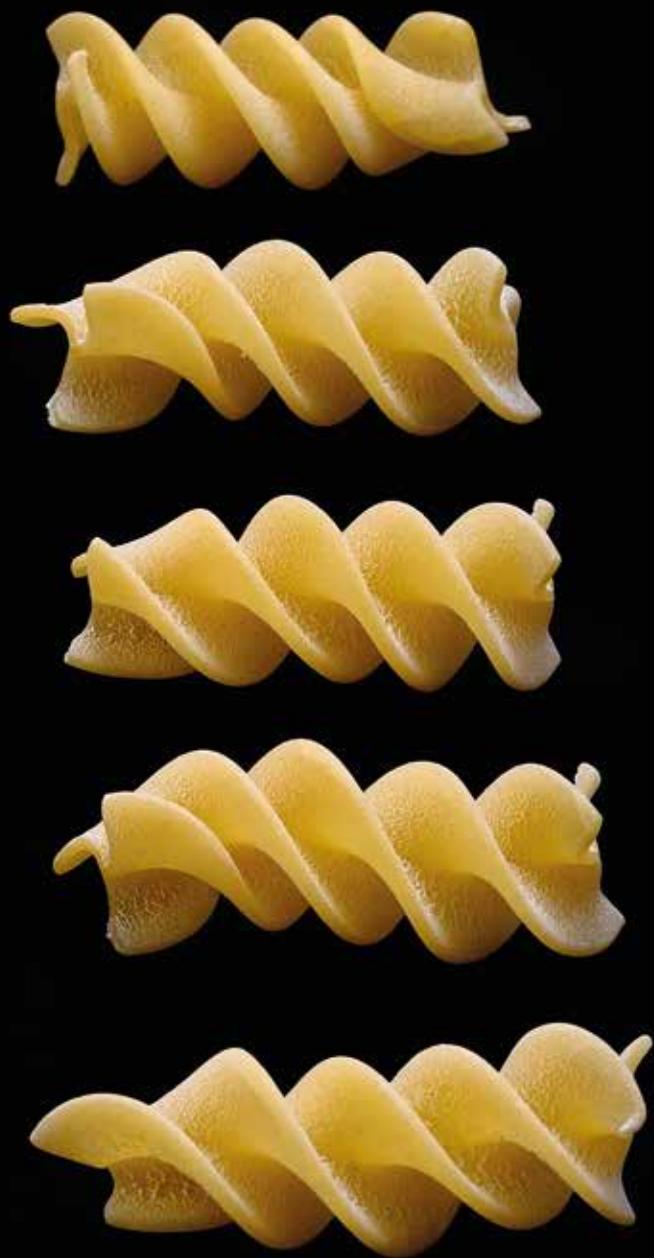


Busiate  
art. 170



Paccheri  
art. 171







Un successo tutto made in Sicily!





**R A S P A N T I**

**LA PASTA FRESCA**

*dal 1982*

## **Pastificio Raspanti**

Via della Pace, 3 - 94014 Nicosia (EN)

Tel/fax 0935 646481 - Salvatore 388 7486344 - Lorenzo 327 5688008

info@pastaraspanti.it - pastaraspanti@cenaspec.it

www.pastaraspanti.it

P.Iva 01291720868 - SDI: J6URRTW

La Pasta Fresca Raspanti  