



**DELPRETE**  
PASTA PER PASSIONE

# COMPANY PROFILE



**DEL PRETE**  
PASTA PER PASSIONE

## INDICE

<b>PASTA PER PASSIONE</b>	1
<i>ARTIGIANALITÀ</i>	2
<i>QUALITÀ</i>	3
<i>A CHI CI RIVOLGIAMO</i>	3
<i>MISSION &amp; VISION</i>	4
<i>SURGELAZIONE CRIOGENICA</i>	5
<b>I PRODOTTI</b>	6
<i>PASTA FRESCA</i>	7
<i>PASTA RIPIENA</i>	8
<i>TRAFILATA AL BRONZO</i>	9
<i>I SUGHI</i>	10



**PASTA PER PASSIONE**

# PASTA PER PASSIONE

Pasta Del Prete, nasce dall' intuizione di tre giovani fratelli imprenditori Francesco, Antonio e Fabio, che nel 2005 aprono un piccolo punto vendita per commercializzare la loro pasta fresca artigianale. Arrivano così le prime attestazioni di merito da parte di clienti privati e chef che incoraggiano i Del Prete a dar vita ad un progetto più complesso per soddisfare le richieste della distribuzione **Food Service** e **Ho.re.ca**.

Nel 2017 inaugurano la nuova struttura di produzione di **pasta fresca** e **surgelata**, dando inizio ad una feconda attività che, ad oggi, ha portato i prodotti Del Prete nei mercati di Italia, Europa, Oriente, Canada e Stati Uniti.

A Dicembre 2022 Pasta Del Prete ha ottenuto il prestigioso riconoscimento conferito dal **Comitato Leone d'Oro di Venezia** per Meriti Professionali come Migliore Azienda 2022.

## ARTIGIANALITÀ

Tutti i prodotti che escono dal pastificio sono fatti a mano. Gli impasti e le sfoglie, vengono lavorati con cura, così come i ripieni ed i sughi in abbinamento alle paste.

Mantenere questa marcata artigianalità, serve a garantire la **qualità** necessaria a soddisfare gli **elevati standard** dei clienti, dai privati agli addetti al settore food, come **Chef** e **ristoranti di alta qualità**.



# QUALITÀ

Per le paste e per i sughi **non vengono utilizzati conservanti**, per non alterare le proprietà nutrizionali, ma soprattutto l'esperienza di gusto. Inoltre, le materie prime utilizzate provengono da un' accurata selezione di **fornitori locali e Made in Italy**.

## A CHI CI RIVOLGIAMO

Nel 2015 l'incremento delle richieste di Chef e addetti alla ristorazione, fa entrare la pasta Del Prete nella media e grande ristorazione e distribuzione, rispettivamente **HO.RE.CA.** e **Food Service**.

I clienti e gli interlocutori del pastificio sono **ristoranti, chef** e i **professionisti** che operano nel mercato del **food**, sia italiano che estero. Inoltre, da oggi, grazie al nuovo shop potranno acquistare le paste Del Prete anche i privati, per portare la qualità da ristorante sulle proprie tavole.



# MISSION

La missione di Pasta Del Prete è quella di non essere semplici fornitori, ma di **fornire soluzioni di alta qualità a chef e ristoratori**, coadiuvandoli nel loro lavoro creativo grazie anche al servizio di **personalizzazione** dei prodotti in base alle loro richieste particolari.

In questo senso, i prodotti Del Prete sono un valido aiuto per arricchire il menù dei primi piatti con originalità e gusto.

# VISION

Pasta Del Prete non ha confini! Dopo il successo di questi primi anni di attività e i riconoscimenti arrivati per merito di impresa, l'ambizione dei fratelli Del Prete punta lontano. L'obiettivo futuro dell'azienda è quello di raggiungere altri nuovi mercati oltre a quelli già conquistati, per portare la qualità del **Made in Italy** in tutto il mondo.

Pasta Del Prete vuole essere un Top Player del settore Food di alta qualità, per diventare **Ambasciatore del gusto** inconfondibile della cucina italiana nel mondo.



## SURGELAZIONE CRIOGENICA

Pasta Del Prete ha scelto di investire sui migliori sistemi di surgelazione per far sì che la pasta arrivi fresca, senza aggiunta di conservanti e mantenga il gusto del fatto a mano.

Dal 2017 il pastificio dispone di un impianto di surgelazione criogenica, in grado di garantire maggiore sicurezza sotto l'aspetto **igienico** e **sanitario**, migliore conservazione della **qualità originaria del prodotto** e una **shelf life più lunga**.





# I PRODOTTI

# I PRODOTTI

## PASTA FRESCA

Ad oggi il menù del pastificio Del Prete, vanta più di **centottanta tipi di pasta** tra **fresca, ripiena e trafilata al bronzo**, rigorosamente fatta a mano e con metodi artigianali.

Le fresche portano in tavola la genuinità della pasta di una volta e la qualità e l' eccellenza di un prodotto che si sposa bene anche con una raffinata cucina contemporanea.



## PASTA RIPIENA

Tortelli, tortelloni, ravioli e tanto altro. Una pasta creativa, dove le materie prime della tradizione diventano autentici piatti **gourmet**. Per le ripiene, vengono selezionate solo materie prime di altissima qualità, dalle verdure a km 0, ai prodotti D.O.P campani e Made in Italy. Le paste ripiene Del Prete inoltre sono vere e proprie **opere d'arte**, che racchiudono la maestria dei giovani fratelli artigiani e il loro genio creativo in grado di incontrare i favori degli Chef più esigenti.



## TRAFILATA A BRONZO

Le paste trifilate al bronzo, ruvide e porose, sono ideali per trattenere ed assorbire qualsiasi tipo di condimento. Per mantenere la qualità e il gusto del fresco le trifilate vengono pastorizzate, confezionate e sterilizzate, in questo modo si evita l'utilizzo di qualsiasi conservante.

Ne deriva un prodotto di alta qualità in grado di trattenere i profumi del grano, i profumi dei campi.





## I SUGHI

Come per la preparazione dei ripieni, anche i sughi vengono prodotti nel Laboratorio di cucina del Pastificio. Il metodo è come quello fatto in casa, con quantità maggiori di ingredienti ovviamente.





**DEL PRETE**  
PASTA PER PASSIONE

**Pastificio Del Prete Snc**

Via Martiri Atellani n°55, 81030 Cesa (CE)

**P. iva-CF:** 04262910617

**Mail:** [info@pastificiodelprete.it](mailto:info@pastificiodelprete.it)

**Tel:** +39 081 213 6749

**Website:** [pastificiodelprete.it](http://pastificiodelprete.it)

SEGUICI SU:

