



TRADIZIONE ARTIGIANALE TOSCANA



www.pastadante.it

TEL. 0564 999100



La nostra storia.

Nel 1978 la Signora Dante Maria apre il primo punto vendita di pasta fresca all'uovo, a Castel del Piano in provincia di Grosseto, situato nel corso Nasini con annesso laboratorio.

In questa attività, produceva e vendeva prodotti tradizionali come tortelli di ricotta e spinaci, tortellini alla carne, gnocchi di patate, tagliatelle e pici. Successivamente iniziò una collaborazione con i propri figli che si dedicarono alla vendita dei prodotti ai negozi di alimentari situati nella zona.

Nel 1983 la Signora Dante, apre un piccolo laboratorio di 700 mq situato sempre a Castel del Piano e dove per la prima volta i prodotti vengono surgelati e confezionati per essere venduti a grosse catene di supermercati come la Coop ed altri, sia in Toscana che in Umbria.

Nel 1998 il punto vendita di Castel del Piano, viene trasferito in una zona più centrale e trafficata del paese, acquisendo di conseguenza, maggiore visibilità. Grazie a questa intuizione, si verifica un sensibile aumento del fatturato che permetterà di aumentare l'offerta dei prodotti tipici locali come: formaggi di Pienza, vino di Villa Banfi, miele, dolci artigianali e rosticceria tipica.

Nel 2006 si creano i presupposti per un grande investimento commerciale e viene costituita una nuova società, "Pasta Dante Srl" che avrà una nuova sede in Maremma, più vicino a Grosseto.

In questa nuova sede, più vicina alle grandi arterie stradali, l'azienda riesce ad ampliare maggiormente la sua gamma di prodotti e la sua rete di vendita che si articola dal Nord al Sud d'Italia ed affacciandosi anche all'estero.

1978



1983



Oggi...

Pasta Dante, è situata nel cuore della Toscana, specializzata nella produzione industriale di pasta fresca surgelata, è da sempre attenta alle esigenze qualitative e gustative del consumatore. È proprio dal connubio tra qualità e gusto che nascono prodotti tradizionali e genuini grazie ai quali l'azienda rappresenta, ad oggi, una tra le realtà produttive più conosciute nel territorio maremmano. Il pastificio Dante offre una vasta gamma di pasta tradizionale, all'uovo e ripiena (tagliatelle, tortelli, cannelloni, tortellini, gnocchi ecc.) rispettando rigorosamente le tradizionali ricette toscane.

2006

1998



Puntando alla qualità e alla tradizione e avvalendosi di macchine industriali specializzate nella realizzazione di pasta, il pastificio Dante ha incrementato la produzione su tutto il territorio locale e Nazionale. Così facendo, l'azienda è riuscita a fidelizzare varie tipologie di consumatori, tra cui mense, ristoranti, negozi alimentari e grande distribuzione, offrendo sia specialità di mare che di terra. E' infatti una minuziosa ed accurata scelta degli ingredienti che rende la pasta Dante semplice nella composizione ma ricca nel gusto. Pasta Dante fornisce ottimi momenti di convivialità in pochissimo tempo, in quanto la cottura dei prodotti non necessita scongelamento; i prodotti, infatti, essendo surgelati, vengono direttamente versati in acqua bollente o infornati all'occorrenza.

Tre generazioni in pasta.



TERRA



SENZA COLORANTI E CONSERVANTI.

TORTELLI MAREMMANI

1kg= 42 Pz. - 1 Pz. 24g

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero tipo 00 100% Italiano,
semola di grano duro, uova fresche pastorizzate
provenienti da allevamenti italiani.

Ripieno:

ricotta fresca artigianale proveniente da filiera
100% Italiana (siero di latte ovino),
latte, spinaci biologici, sale,
spezie (pepe, noce moscata).

Modalità di cottura:



Gettare il prodotto surgelato
in acqua a bollore.

TORTELLI AL TARTUFO

1kg= 42 Pz. - 1 Pz. 24g

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero tipo 00 100% Italiano,
semola di grano duro, uova fresche pastorizzate
provenienti da allevamenti italiani.

Ripieno:

ricotta fresca artigianale proveniente da filiera
100% Italiana (siero di latte ovino),
tartufo scorzone (tuber aestivum vitt),
sale, spezie (pepe, noce moscata).

Modalità di cottura:

Gettare il prodotto surgelato
in acqua a bollore.



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg



SENZA COLORANTI E CONSERVANTI.

TORTELLI AI FUNGHI PORCINI

1kg= 42 Pz. - 1 Pz. 24g

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero tipo 00 100% Italiano, semola di grano duro, uova fresche pastorizzate provenienti da allevamenti italiani, cacao amaro.

Ripieno:

ricotta fresca artigianale proveniente da filiera 100% Italiana (siero di latte ovino), fungo porcino (*boletus edulis*), sale, spezie (pepe, noce moscata).

Modalità di cottura:



Gettare il prodotto surgelato in acqua a bollire.

TORTELLI TOSCANI

1kg= 87 Pz. - 1 Pz. 12g

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero tipo 00 100% Italiano, semola di grano duro, uova fresche pastorizzate provenienti da allevamenti italiani.

Ripieno:

ricotta fresca artigianale proveniente da filiera 100% Italiana (siero di latte ovino), spinaci biologici, sale, spezie (pepe, noce moscata).

Modalità di cottura:

Gettare il prodotto surgelato in acqua a bollire.



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg

TERRA



SENZA COLORANTI E CONSERVANTI.

TORTELLI DI PATATE

1kg= 42 Pz. - 1 Pz. 24g

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero tipo 00 100% Italiano, semola di grano duro, uova fresche pastorizzate provenienti da allevamenti italiani.

Ripieno:

ricotta fresca artigianale proveniente da filiera 100% Italiana (siero di latte ovino), patate fresche pastorizzate, carote, aglio, cipolla, prezzemolo (tutto fresco), sale, aromi naturali.

Modalità di cottura:



Gettare il prodotto surgelato in acqua a bollore.

TORTELLI DI CASTAGNE

1kg= 42 Pz. - 1 Pz. 24g

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero tipo 00 100% Italiano, semola di grano duro, uova fresche pastorizzate provenienti da allevamenti italiani.

Ripieno:

ricotta fresca artigianale proveniente da filiera 100% Italiana (siero di latte ovino), farina di castagne, castagne tritate, succo di limone, cannella, besciamella (latte vaccino, farina 00, burro), sale, spezie (pepe, noce moscata).

Modalità di cottura:

Gettare il prodotto surgelato in acqua a bollore.



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg



SENZA COLORANTI E CONSERVANTI.

CANNELLONI DI CARNE

1kg= 26 Pz. - 1 Pz. 40g

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero tipo 00 100% Italiano, semola di grano duro, uova fresche pastorizzate provenienti da allevamenti italiani.

Ripieno:

carne bovina, prosciutto crudo, besciamella (latte vaccino, farina 00, burro), pangrattato, spezie, sale e pepe.

Modalità di cottura:

disporre i cannelloni surgelati in una teglia imburata in stretti intervallati con la besciamella e sugo a scelta.

Far cuocere in forno per 50'/60' a 180°

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

1kg= 26 Pz. - 1 Pz. 40g

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero tipo 00 100% Italiano, semola di grano duro, uova fresche pastorizzate provenienti da allevamenti italiani.

Ripieno:

ricotta fresca artigianale proveniente da filiera 100% Italiana (siero di latte ovino), latte, spinaci biologici, spezie (pepe, noce moscata), sale.

Modalità di cottura:

disporre i cannelloni surgelati in una teglia imburata in stretti intervallati con la besciamella e sugo a scelta.

Far cuocere in forno per 50'/60' a 180°



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg

TERRA



SENZA COLORANTI E CONSERVANTI.

TAGLIATELLE

700g= 6 Nidi - 1 Nido 116g

Sfoglia:

semola di grano duro,
uova fresche pastorizzate provenienti da
allevamenti italiani.

Modalità di cottura:



Gettare il prodotto surgelato
in acqua a bollore.

PICI

600g= 5 Nidi - 1 Nido 120g

Ingredienti:

farina di grano tenero tipo 00 100% Italiano,
acqua.

Modalità di cottura:

Gettare il prodotto surgelato
in acqua a bollore.



Confezione da 2 Kg



Vassoio da 700 g



Confezione da 2 Kg



Vassoio da 600 g



SENZA COLORANTI E CONSERVANTI.

GNOCCHI DI PATATE

100g= 30 Pz. - 1 Pz. 4g

Ingredienti:

patate fresche pastorizzate,
farina di grano tenero tipo 00 100% Italiano, acqua, sale.

Modalità di cottura:

gettare il prodotto surgelato in acqua a bollire;
scolare quando gli gnocchetti vengono a galla.

Modalità di cottura:



Gettare il prodotto surgelato
in acqua a bollire.

TORTELLINI DI CARNE

100g= 30 Pz. - 1 Pz. 4g

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero tipo 00 100% Italiano,
semola di grano duro, uova fresche pastorizzate
provenienti da allevamenti italiani.

Ripieno:

prosciutto stagionato, carne di bovino,
besciamella (latte vaccino, farina 00, burro),
sale, spezie (pepe, noce moscata)

Modalità di cottura:

Gettare il prodotto surgelato
in acqua a bollire.



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg

TERRA



SENZA COLORANTI E CONSERVANTI.

TORTELLI RUSTICI RICOTTA E SPINACI

1kg= 42 Pz. - 1 Pz. 24g

Ingredienti:

Sfoglia:

farina integrale di grano tenero 00, semola di grano duro, uova fresche pastorizzate provenienti da allevamenti italiani.

Ripieno:

ricotta fresca artigianale proveniente da filiera 100% Italiana (siero di latte ovino), latte, spinaci, sale, spezie (pepe, noce moscata).

Modalità di cottura:



Gettare il prodotto surgelato in acqua a bollire.

ANTICO MAREMMANO RICOTTA E SPINACI

1kg= 42 Pz. - 1 Pz. 24g

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero antico Verna tipo 2 macinata a pietra 100% italiano, semola di grano duro antico Senatore Cappelli Bio macinata a pietra 100% italiano, uova fresche pastorizzate provenienti da allevamenti italiani.

Ripieno:

ricotta fresca artigianale proveniente da filiera 100% Italiana (siero di latte ovino), latte, spinaci, sale, spezie (pepe, noce moscata).

Modalità di cottura:

Gettare il prodotto surgelato in acqua a bollire.



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg



TRADIZIONE ARTIGIANALE TOSCANA

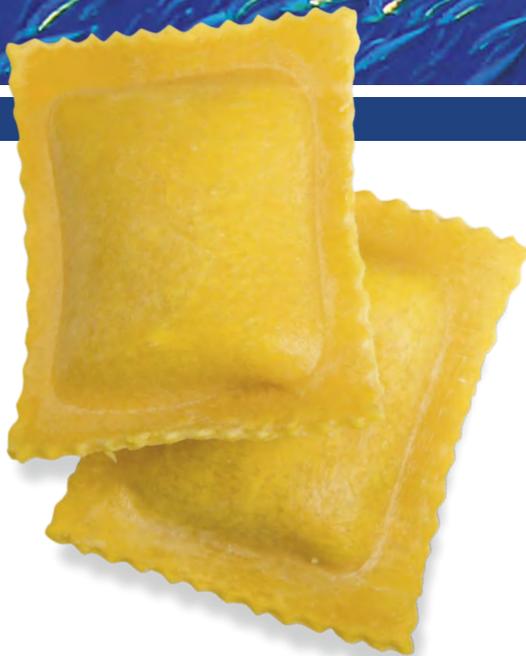
La cottura della nostra pasta fresca surgelata

- 1) Metti l'acqua a bollire e aggiungi del sale.*
- 2) Prendi la pasta dal congelatore e quando l'acqua bolle, versa la pasta ancora congelata e mescola bene.*
- 3) I tempi di cottura sono indicati sul retro della confezione e possono variare in base al prodotto scelto.*
- 4) Scola la pasta e gustala con il sugo che preferisci.*

Condividi le foto delle ricette realizzate con i prodotti **PASTA DANTE** utilizzando l'hashtag #acasacondante e taggando @pasta_dante **le foto più belle o le ricette più creative** saranno pubblicate su i nostri canali social.



MARE



SENZA COLORANTI E CONSERVANTI.

RAVIOLI AGLI SCAMPI

1kg= 87 Pz. - 1 Pz. 12g

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero tipo 00 100% Italiano, semola di grano duro, uova fresche pastorizzate provenienti da allevamenti italiani.

Ripieno:

gamberetti lessati, tentacoli di totano precotti, crema agli scampi (latte intero, acqua, farina di grano tenero tipo 0, olio di semi di girasole, burro, concentrato di pomodoro), pangrattato, prezzemolo besciamella (latte vaccino, farina 00, burro), aglio, sale, spezie (pepe, noce moscata).

Modalità di cottura:



Gettare il prodotto surgelato in acqua a bollore.



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg

RAVIOLI AL SALMONE

1kg= 87 Pz. - 1 Pz. 12g

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero tipo 00 100% Italiano, semola di grano duro, uova fresche pastorizzate provenienti da allevamenti italiani.

Ripieno:

salmone affumicato, tentacoli di totano lessati, filetti di merluzzo, pangrattato, aglio, besciamella (latte vaccino, farina 00, burro), prezzemolo, sale, spezie (pepe, noce moscata).

Modalità di cottura:

Gettare il prodotto surgelato in acqua a bollore.



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg



SENZA COLORANTI E CONSERVANTI.

TORTELLI DI MARE

1kg= 42 Pz. - 1 Pz. 24g

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero tipo 00 100% Italiano, semola di grano duro, uova fresche pastorizzate provenienti da allevamenti italiani.

Ripieno:

tentacoli di totano precotti, filetto di merluzzo, gamberetti lessati, pangrattato, prezzemolo, aglio, sale, besciamella (latte vaccino, farina 00, burro), spezie (pepe, noce moscata).

Modalità di cottura:



Gettare il prodotto surgelato in acqua a bollore.



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg

RAVIOLI AL NERO DI SEPPIA

1kg= 87 Pz. - 1 Pz. 12g

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero tipo 00 100% Italiano, semola di grano duro, uova fresche pastorizzate provenienti da allevamenti italiani, nero di seppia.

Ripieno:

tentacoli di totano precotti, gamberetti lessati, pangrattato, prezzemolo, aglio, sale, besciamella (latte vaccino, farina 00, burro), spezie (pepe, noce moscata).

Modalità di cottura:

Gettare il prodotto surgelato in acqua a bollore.



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg

MARE



SENZA COLORANTI E CONSERVANTI.

RAVIOLI ALLA SPIGOLA

1kg= 87 Pz. - 1 Pz. 12g

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero tipo 00 100% Italiano,
semola di grano duro, uova fresche pastorizzate
provenienti da allevamenti italiani.

Ripieno:

tentacoli di totano precotti, filetti di merluzzo,
gamberetti lessati, pangrattato, prezzemolo,
crema di spigola (spigola 49%, olio extravergine
di oliva, merluzzo, seppia, gamberetti, sale
cipolla, prezzemolo, sedano, zucchero),
besciamella (latte vaccino, farina 00, burro),
aglio, sale e pepe.

Modalità di cottura:



Gettare il prodotto surgelato
in acqua a bollore.



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg



Confezione da 2 Kg



Vassoio da 700 g

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA

700g= 6 Nidi - 1 Nido 116g

Sfoglia:

farina di grano tenero tipo 00 100% Italiano,
semola di grano duro,
uova fresche pastorizzate provenienti da
allevamenti italiani, nero di seppia.

Modalità di cottura:

Gettare il prodotto surgelato
in acqua a bollore.



PANCALAGGIO & CONFEZIONAMENTO



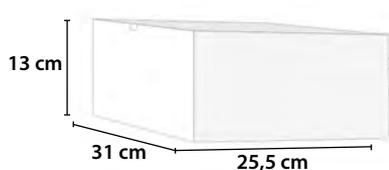
Pancale con scatola da 1kg
scatole per pancale= 80 Pz.



Pancale con scatola da 500g
scatole per pancale= 130 Pz.



Pancale con scatola da 2,5kg
scatole per pancale= 120 Pz.



Scatola da 2,5kg
per Ristorazione:
Busta



Scatola da 500g:
contiene n. 6
vassoi



Scatola da 1kg:
contiene n. 6
vassoi



Vassoio da 1kg



Vassoio da 500g



Vassoio da 300g
per prodotti Bio



TRADIZIONE ARTIGIANALE TOSCANA

Pasta DANTE Srl
Via Cinigianese, 4 Loc. Arcille
58042 Campagnatico (GR)
tel. 0564.999100

info@pastadante.it



www.pastadante.it

TEL. 0564 999100