



Pasta
Dante[®]
dal 1978

TRADIZIONE ARTIGIANALE TOSCANA



A scenic view of rolling green hills in Tuscany, Italy. In the foreground, a stone house with a tiled roof is nestled among tall, slender cypress trees. The house has a warm glow from its windows. The hills are covered in lush green vegetation, and the background shows more rolling hills under a soft, hazy sky. The overall atmosphere is peaceful and idyllic.

Pasta Dante
nel cuore della Toscana...

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 00,
semola di grano duro,
uova fresche pastorizzate.

Ripieno:

ricotta (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 00,
semola di grano duro,
uova fresche pastorizzate.

Ripieno:

ricotta (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 00,
semola di grano duro,
uova fresche pastorizzate
cacao amaro.

Ripieno:

ricotta (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 00,
semola di grano duro,
uova fresche pastorizzate.

Ripieno:

ricotta (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 00,
semola di grano duro,
uova fresche pastorizzate.

Ripieno:

ricotta (siero di latte ovino),
focchi di patate, carote, sedano, aglio, cipolla,
prezzemolo (tutto fresco), sale, aromi naturali.

Modalità di cottura:



Gettare il prodotto surgelato
in acqua a bollire.

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

TORTELLI DI CASTAGNE

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

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero 00,
semola di grano duro,
uova fresche pastorizzate,
cacao amaro.

Ripieno:

ricotta (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 bollire.



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



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 00,
semola di grano duro,
uova fresche pastorizzate.

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 00,
semola di grano duro,
uova fresche pastorizzate.

Ripieno:

ricotta (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

500g= 4 Nidi - 1 Nido 125g

Ingredienti:

semola di grano duro,
uova fresche pastorizzate.

Modalità di cottura:



Gettare il prodotto surgelato
in acqua a bollire.

PICI

500g= 4 Nidi - 1 Nido 125g

Ingredienti:

farina di grano tenero 00,
acqua.

Modalità di cottura:

Gettare il prodotto surgelato
in acqua a bollire.



Confezione da 2 Kg



Vassoio da 500 g



Confezione da 2 Kg



Vassoio da 500 g



SENZA COLORANTI E CONSERVANTI.

GNOCCHI DI PATATE

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

Ingredienti:

focchi di patate, farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale, uova fresche pastorizzate.

Modalità di cottura:

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

TORTELLINI DI CARNE

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

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero 00, semola di grano duro, uova fresche pastorizzate.

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

MARE



SENZA COLORANTI E CONSERVANTI.

TORTELLI DI MARE

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

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero 00,
semola di grano duro,
uova fresche pastorizzate.

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.

RAVIOLI AL NERO DI SEPPIA

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

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero 00,
semola di grano duro,
uova fresche pastorizzate, 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



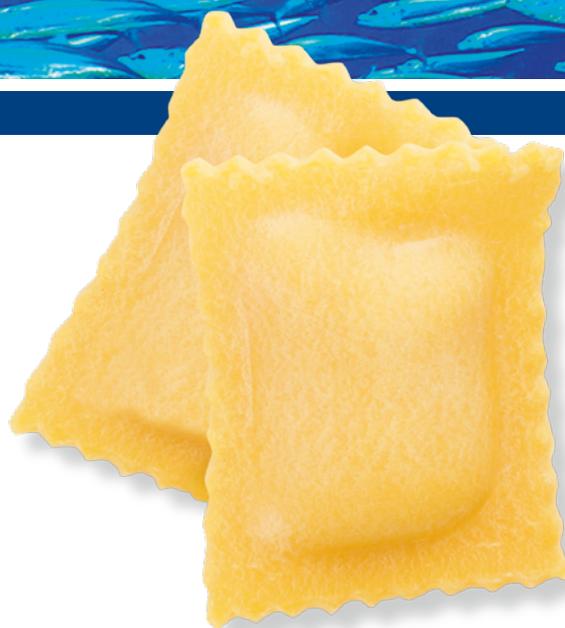
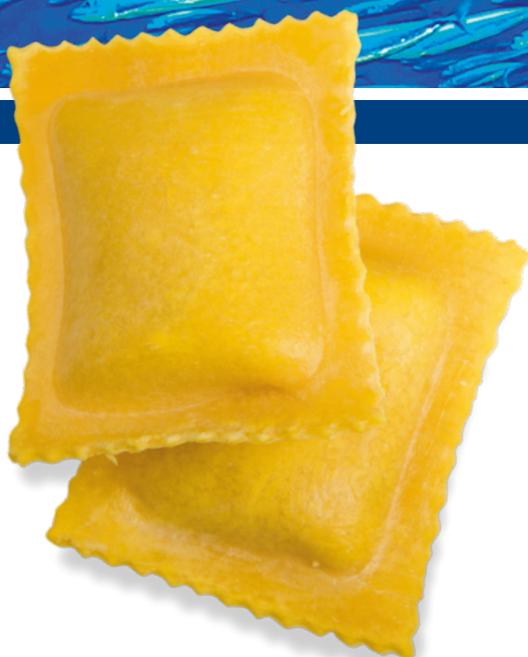
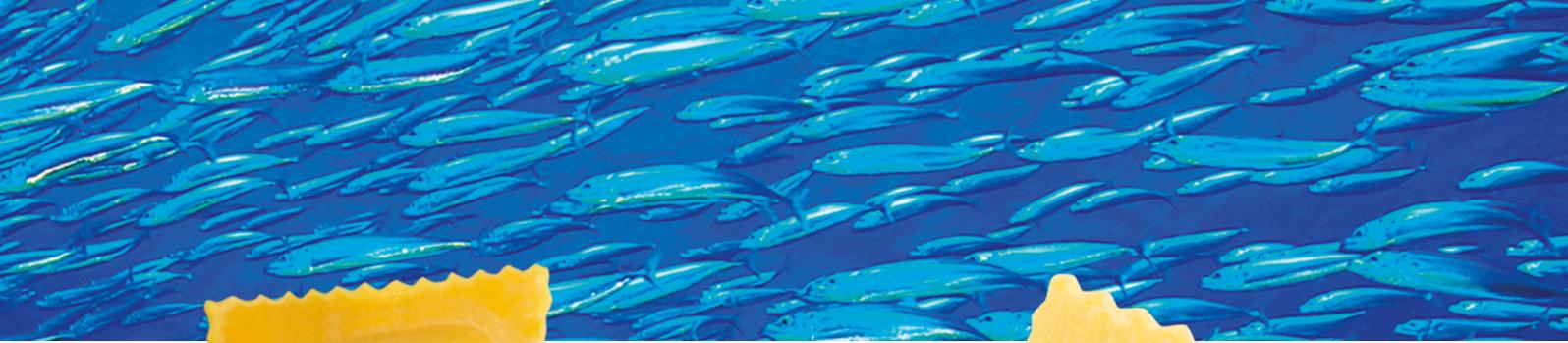
Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg



SENZA COLORANTI E CONSERVANTI.

RAVIOLI AGLI SCAMPI

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

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero 00,
semola di grano duro,
uova fresche pastorizzate.

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 bollire.

RAVIOLI ALLA POLPA DI GRANCHIO

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

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero 00,
semola di grano duro, uova fresche pastorizzate.

Ripieno:

gamberetti lessati, surimi di granchio (albume,
amido di mais, amido di patate, amido di
tapioca, aceto di riso), estratto di granchio,
(zucchero, aroma e sapore di granchio,
colorante naturale di paprika), pangrattato,
besciamella (latte vaccino, farina 00, burro),
aglio, prezzemolo, sale e pepe.

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

MARE



SENZA COLORANTI E CONSERVANTI.

RAVIOLI AL SALMONE

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

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero 00,
semola di grano duro, uova fresche pastorizzate.

Ripieno:

salmoncino 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 bollire.

BIANCO NERO DI MARE

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

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero 00, semola di grano
duro, uova fresche pastorizzate, nero di seppia.

Ripieno Nero:

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

Ripieno Bianco:

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 bollire.



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg



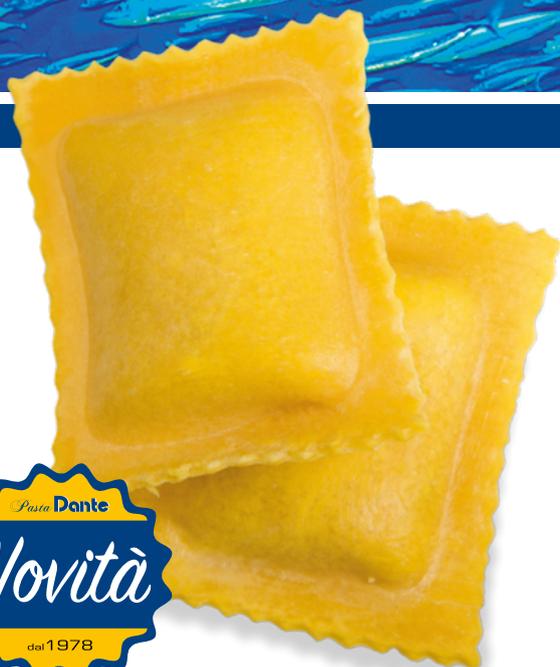
Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg



SENZA COLORANTI E CONSERVANTI.

RAVIOLI DI PESCE SPADA

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

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero 00,
semola di grano duro,
uova fresche pastorizzate.

Ripieno:

pesce spada, filetto di merluzzo, gamberetti lessati,
besciamella (latte vaccino, farina 00, burro),
pangrattato, prezzemolo, aglio fresco,
sale e aromi naturali.

Modalità di cottura:



Gettare il prodotto surgelato
in acqua a bollore.

RAVIOLI DI POLPO

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

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero 00,
semola di grano duro,
uova fresche pastorizzate.

Ripieno:

polpo cotto, tentacoli di totano precotto,
pangrattato, prezzemolo, aglio, sale e pepe.
besciamella (latte vaccino, farina 00, burro),

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

MARE



SENZA COLORANTI E CONSERVANTI.

RAVIOLI ALLA SPIGOLA

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

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero 00,
semola di grano duro,
uova fresche pastorizzate.

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 bollire.



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg

RAVIOLI ALL'ASTICE

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

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero 00,
semola di grano duro,
uova fresche pastorizzate,
paprika.

Ripieno:

polpa di astice, surimi di aragosta,
fettuccine di totano, gamberetti,
besciamella (latte vaccino, farina 00, burro),
pangrattato, prezzemolo,
aglio fresco, sale e aromi naturali.

Modalità di cottura:

Gettare il prodotto surgelato
in acqua a bollire.



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg



SENZA COLORANTI E CONSERVANTI.

CANNELLONI AI GAMBERETTI

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

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero 00,
semola di grano duro,
uova fresche pastorizzate.

Ripieno:

gamberetti lessati, crema di gamberi (latte intero,
farina di grano tenero di tipo 0, burro, doppio
concentrato di pomodoro, crema agli scampi),
pangrattato, prezzemolo, sale e pepe.

Modalità di cottura:

disporre i cannelloni surgelati in una teglia imburata
in strati intervallati con la besciamella
e sugo a scelta;
far cuocere in forno per 50'/60' a 180°

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA

500g= 4 Nidi - 1 Nido 125g

Ingredienti:

farina di grano tenero 00,
semola di grano duro,
uova fresche pastorizzate,
nero di seppia.

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 Kg



Vassoio da 500 g

Pasta **Dante**
Novità
dal 1978



Pasta **Dante**
dal 1978
TRADIZIONE ARTIGIANALE TOSCANA



Gnocchi
di Patate

IT 980-907
AGRICOLTURA UE



Pasta **Dante**
dal 1978
TRADIZIONE ARTIGIANALE



Tagliatelle





BIO



PICI BIO

500g= 4 Nidi - 1 Nido 125g

Ingredienti:

farina di grano tenero 00 bio,
acqua.

Modalità di cottura:



Gettare il prodotto surgelato
in acqua a bollore.

GNOCCHI DI PATATE BIO

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

Ingredienti:

fiocchi di patate bio,
farina di grano tenero 00 bio,
acqua, sale

Modalità di cottura:

gettare il prodotto surgelato in acqua a bollore;
scolare quando gli gnocchi vengono a galla.



Confezione da 2 Kg



Vassoio da 300 g



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



TAGLIATELLE **BIO**

500g= 4 Nidi - 1 Nido 125g

Ingredienti:

semola di grano duro bio,
uova fresche pastorizzate bio.

Modalità di cottura:



Gettare il prodotto surgelato
in acqua a bollire.

TORTELLI TOSCANI **BIO**

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

Ingredienti:

Sfoggia:
farina di grano tenero 00 bio,
semola di grano duro bio,
uova fresche pastorizzate bio.

Ripieno:
ricotta biologica (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 Kg



Vassoio da 300 g



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



PANCALAGGIO & CONFEZIONAMENTO



120 cm 84 cm

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



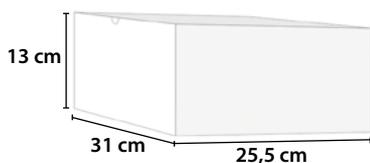
125 cm 81 cm

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



120 cm 77 cm

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 - Fax 0564.998209
www.pastadante.it
info@pastadante.it

seguici su facebook

