

# Frescha

LA BONTÀ CHE UNISCE



*Siamo fatti*

*di-versi e il cibo per*

*noi è poesia*

G.Marangoni



# Il Progetto



**Il nostro pastificio** nasce dalla passione per la pasta fresca e dalla volontà di offrire prodotti di alta qualità ai nostri clienti.

Utilizziamo solo ingredienti selezionati che provengono da fornitori di fiducia, per garantire un gusto autentico e genuino. Ogni giorno lavoriamo con dedizione per creare una pasta che rispecchi la tradizione italiana, ma con un occhio attento all'innovazione e alla sostenibilità.

**Il progetto** non si ferma qui: siamo orgogliosi di essere una cooperativa sociale che favorisce l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate. Attraverso il nostro lavoro, non solo produciamo ottima pasta, ma contribuiamo anche al benessere della comunità.

**La nostra missione** è chiara: unire la tradizione culinaria italiana alla qualità eccellente dei nostri prodotti, creando un impatto positivo nella società. Scegliere la nostra pasta significa gustare la differenza e sostenere un progetto che vuole fare la differenza.

Nel nostro pastificio la tradizione incontra la tecnologia per creare una pasta fresca di altissima qualità. Situato in Varese in via C. Correnti 1, il nostro pastificio dispone di macchinari che ci permettono di produrre una vasta gamma di pasta fresca.

I principali macchinari che utilizziamo sono:  
2 presse per pasta fresca: ideali per produrre vari formati di pasta lunga e corta garantendo sempre la giusta consistenza e qualità.

1 gnoccatrice: per realizzare gnocchi soffici e gustosi, secondo la migliore tradizione italiana.

Grazie a questi strumenti, garantiamo un elevato standard qualitativo e soddisfare le esigenze dei nostri clienti. La combinazione di tecniche tradizionali e innovazione tecnologica ci consente di offrire una pasta fresca che preserva il sapore autentico e la consistenza perfetta.

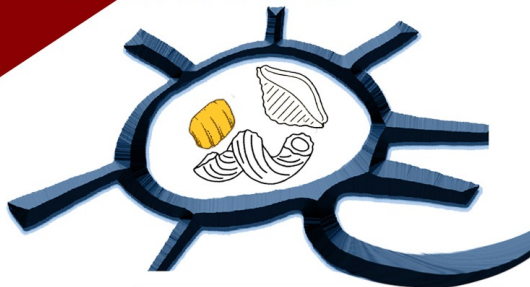
La nostra dedizione e attenzione ai dettagli si riflettono in ogni fase della produzione, dall'impasto alla confezione, garantendo un prodotto finale che vuole distinguersi per gusto e qualità.

## IL NOSTRO PASTIFICIO



# PASTA Frescha

LA BONTÀ CHE UNISCE



## LA BONTÀ CHE UNISCE

Intorno alla tavola si mangia, si dialoga, si mettono insieme esperienze e differenze. Ogni atto legato al cibo, anche il più semplice e quotidiano, esprime una **cultura**. E dentro ci passano **gusti e sapori**, ma anche **storie e saperi**.

LA BONTÀ CHE UNISCE **la tradizione e qualità della pasta** alimento sano, sostenibile, diffuso in tutti i continenti e in grado di soddisfare tutti i tipi di cucina, da quella sofisticata dei ristoranti di alto livello alla più semplice e casalinga **per sostenere un progetto inclusivo**



Perche' Frescha



Come **Help**  
un aiuto alla integrazione  
delle persone fragili o svantaggiate.

Come **Home**  
le nostre case di accoglienza



Come **Hope**  
la diversità come ricchezza.

Vieni a trovarci su:  
**WWW.FRESCHA.IT**