PÂTES FRAÎCHES & CRÉATIONS SUR-MESURE

Vous êtes à la recherche d'une pâte unique,
qui vous ressemble et correspond à vos désirs de saveurs,
contactez-nous.

Pasta Pazza
Spécialités Italiennes
FABRICATION ARTISANALE
2 rue buffon 76600 Le Havre

Willy Dinalle
06 36 86 25 65
w.dinalle@pasta-pazza.com

pasta-pazza.com

BDSA L'agence

Chaque pâte raconte une histoire de passion

Pasta Pazza

Spécialités Italiennes
FABRICATION ARTISANALE

* Pastificio : fabricant de pâtes.

Pasta Pazza

Spécialités Italiennes
FABRICATION ARTISANALE

Au cœur du Havre, Pasta Pazza incarne la passion et le savoir-faire hérités des maîtres pastiers italiens. Derrière chaque création savoureuse se trouve Willy Dinalle, un maître pastier exceptionnel qui a façonné son art à Lyon et en Italie, berceau de la tradition culinaire. Formé pendant un an par des maîtres pastiers renommés, Willy Dinalle a su transcender les frontières de la pâte pour devenir un artisan inégalé. **Sa dévotion à l'art des pâtes a été récompensée par le prestigieux prix spécial coup de coeur du jury au concours national de Paris des pâtes en 2023, 5e au championnat de France de pâtes 2024,** une distinction qui témoigne de son engagement envers la perfection artisanale. Chez Pasta Pazza, chaque création est le résultat d'une expertise minutieuse et d'une implication sans faille à l'égard de la tradition.

Pasta Pazza offre une alliance parfaite entre la tradition artisanale et l'innovation, garantissant une expérience gustative inégalée.

Chaque matière première est sélectionnée avec soin, en portant une grande attention à la qualité et à la provenance garantissant ainsi la fraîcheur des produits.

Installée au Havre, toute l'équipe est fière de pouvoir proposer une rapidité de service de livraison. Chaque jour, elle s'engage à produire des délices frais et authentiques pour répondre aux attentes exigeantes des clients professionnels. La fraîcheur est la promesse de Pasta Pazza et la satisfaction des clients est une priorité absolue. Les saveurs proposées évoluent régulièrement pour que chaque bouchée vous transporte dans un voyage culinaire unique.

Découvrez le secret de la texture parfaite de nos pâtes sèches haut de gamme : l'union de notre semoule de blé dur italienne d'excellence, d'un séchage lent et d'un moule en bronze pour un goût authentique et savoureux garanti.

NOTRE COLLECTION DE PÂTES SÈCHES

Ingrédients :
Semoule de blé dur 100% italienne, eau,
Allergènes : Gluten, peut contenir des traces de moutarde et de soja.

SAUCE TOMATE

À base de tomates 100% italiennes.
Une recette originale Pasta Pazza.

VARIÉTÉS	GOÛTS	Conditionnement / DLC
Casarecce	Nature, Épinard, Tomate, Cèpe, Encre de seiche, Citron, Poivres du monde, Charbon naturel	Boîte de 350 g net — Vrac de 1,5 à 2 kg net — DLC 2 ans
Gnocchetti sardi		
Primula		
Trottoloni		

Gnocchetti sardi

Primula

Trottoloni

Casarecce