

SPECIALE  
"CREPPELLE DA BANCO"



**CasadiPasta**®  
Artigiani in Gastronomia



Visita il sito per scoprire tutte le nostre specialità surgelate  
[www.casadipasta.it](http://www.casadipasta.it)



**CasadiPasta**  
Artigiani in Gastronomia



# CasadiPa

## PRESENTAZIONE

Le crespelle **CasadiPasta** sono il frutto di un'accurata selezione delle materie prime ed una lavorazione totalmente artigianale che conferisce al prodotto un sapore unico ed inconfondibile.

In tanti gusti e formati differenti, attireranno la curiosità di molti clienti soffermandosi al banco gastronomia del tuo negozio o supermercato.

Alta qualità delle materie prime, ampia varietà di scelta, praticità del prodotto solo da scaldare, nessun uso di conservanti e coloranti, shelf-life oltre l'anno, nessuno spreco.

In poche parole, un primo piatto veloce e saporito per ogni occasione.

Questa guida ha come obiettivo presentare in maniera ottimale le specialità **CasadiPasta**, stimolando il consumatore attraverso l'impatto visivo e completando, con la degustazione a casa, un'esperienza sensoriale totalmente appagante.



sta

---

## Piccoli accorgimenti per una esposizione perfetta

- Scongelate il prodotto sistemandolo in frigo il giorno prima.
- Posizionate le crespelle (1 vaschetta ) nel vassoio da esposizione come da foto.
- Aggiungete la besciamella nella quantità desiderata come descritto.
- Guarnite il prodotto con gli ingredienti che richiamano il ripieno.

## Consigli utili al consumatore per scaldarle a casa

- In microonde:  
(per un rinvenimento pratico e veloce)  
2 minuti a 700w per porzione  
(2 pz. Crespella/Saccottino, 3 pz. Cuor di Crespella).
- In forno tradizionale:  
(per un risultato ottimale con una gratinatura croccante)  
15 minuti a 180 °C a forno caldo.

N.B.: alimento da vendere con la dicitura: **prodotto decongelato.**

---



CREPELLA / SACCOTTINO

## **RADICCHIO E SPECK**

### Consiglio su come guarnire:

Lavate ed asciugate delle foglie di radicchio rosso o Treviso e tagliatele sottili.

Prendete dello speck a fette piuttosto spesse e tagliatele a piccoli dadini o striscioline.

Versate la besciamella coprendo la parte centrale di tutte le crespelle.

Guarnite le crespelle posizionando gli ingredienti sopra la besciamella come nelle foto.

Spolverate con dell'abbondante formaggio Grana.

\* Per la variante a Saccottino si consiglia di togliere l'elastico alimentare che chiude la parte superiore e rifinire con un filo di erba cipollina o porro creando un piccolo fiocco.

### **Durata prodotto:**

Non avendo nessun conservante aggiunto, il prodotto una volta scongelato necessita di essere consumato entro tre giorni conservandolo comunque in frigorifero.

### **Packaging:**

vaschetta da 12 pezzi (6 porzioni) 1000g

cartone da 4 vaschette per un totale di 48 pezzi (24 porzioni) 4000g



CREPELLA / SACCOTTINO

## **MELANZANE E PROVOLA**

Consiglio su come guarnire:

Scolate le melanzane sottolio e tagliatele a listarelle sottili.

Prendete una fetta di formaggio Provola e tagliatela a cubetti.

Versate la besciamella coprendo la parte centrale di tutte le crespelle.

Guarnite le crespelle posizionando gli ingredienti sopra la besciamella come nelle foto.

Spolverate con dell'abbondante formaggio Grana.

\* Per la variante a Saccottino si consiglia di togliere l'elastico alimentare che chiude la parte superiore e rifinire con un filo di erba cipollina o porro creando un piccolo fiocco.

### **Durata prodotto:**

Non avendo nessun conservante aggiunto, il prodotto una volta scongelato necessita di essere consumato entro tre giorni conservandolo comunque in frigorifero.

### **Packaging:**

vaschetta da 12 pezzi (6 porzioni) 1000g

cartone da 4 vaschette per un totale di 48 pezzi (24 porzioni) 4000g



CRESPELLA / SACCOTTINO

## **FUNGHI MISTI**

### Consiglio su come guarnire:

Scolate i funghi misti sottolio e tagliateli a pezzettini.

Prendete del prezzemolo e tritatelo finemente.

Versate la besciamella coprendo la parte centrale di tutte le crespelle.

Guarnite le crespelle posizionando gli ingredienti sopra la besciamella come nelle foto.

Spolverate con dell'abbondante formaggio Grana.

\* Per la variante a Saccottino si consiglia di togliere l'elastico alimentare che chiude la parte superiore e rifinire con un filo di erba cipollina o porro creando un piccolo fiocco.

### **Durata prodotto:**

Non avendo nessun conservante aggiunto, il prodotto una volta scongelato necessita di essere consumato entro tre giorni conservandolo comunque in frigorifero.

### **Packaging:**

vaschetta da 12 pezzi (6 porzioni) 1000g

cartone da 4 vaschette per un totale di 48 pezzi (24 porzioni) 4000g



CREPELLA / SACCOTTINO

## **ASPARAGI VERDI**

### Consiglio su come guarnire:

Scolate gli asparagi verdi sottolio e tagliateli a rondelle lasciando le punte intere.

Versate la besciamella coprendo la parte centrale di tutte le crespelle.

Guarnite le crespelle posizionando gli ingredienti sopra la besciamella come nelle foto.

Spolverate con dell'abbondante formaggio Grana.

\* Per la variante a Saccottino si consiglia di togliere l'elastico alimentare che chiude la parte superiore e rifinire con un filo di erba cipollina o porro creando un piccolo fiocco.

### **Durata prodotto:**

Non avendo nessun conservante aggiunto, il prodotto una volta scongelato necessita di essere consumato entro tre giorni conservandolo comunque in frigorifero.

### **Packaging:**

vaschetta da 12 pezzi (6 porzioni) 1000g

cartone da 4 vaschette per un totale di 48 pezzi (24 porzioni) 4000g





CREPELLA / SACCOTTINO

## **BRIE E TARTUFO**

Consiglio su come guarnire:

Prendete del formaggio Brie e tagliatelo a fettine sottili.

Grattate a scaglie del tartufo nero sotto vaso oppure utilizzate una crema tartufata.

Versate la besciamella coprendo la parte centrale di tutte le crespelle.

Guarnite le crespelle posizionando gli ingredienti sopra la besciamella come nelle foto.

Spolverate con dell'abbondante formaggio Grana.

\* Per la variante a Saccottino si consiglia di togliere l'elastico alimentare che chiude la parte superiore e rifinire con un filo di erba cipollina o porro creando un piccolo fiocco.

### **Durata prodotto:**

Non avendo nessun conservante aggiunto, il prodotto una volta scongelato necessita di essere consumato entro tre giorni conservandolo comunque in frigorifero.

### **Packaging:**

vaschetta da 12 pezzi (6 porzioni) 1000g

cartone da 4 vaschette per un totale di 48 pezzi (24 porzioni) 4000g



**CasadiPasta**  
Artigiani in Gastronomia



CREPELLA / SACCOTTINO

## **ZUCCHINE E GAMBERETTI**

Consiglio su come guarnire:

Prendete delle piccole zucchine fresche, tagliatele a quarti e poi a rondelle ed infine fatele bollire 10 minuti con un pizzico di sale.

Scolate e lavate dei gamberetti in salamoia.

Versate la besciamella coprendo la parte centrale di tutte le crespelle.

Guarnite le crespelle posizionando gli ingredienti sopra la besciamella come nelle foto.

Spolverate con dell'abbondante formaggio Grana.

\* Per la variante a Saccottino si consiglia di togliere l'elastico alimentare che chiude la parte superiore e rifinire con un filo di erba cipollina o porro creando un piccolo fiocco.

### **Durata prodotto:**

Non avendo nessun conservante aggiunto, il prodotto una volta scongelato necessita di essere consumato entro tre giorni conservandolo comunque in frigorifero.

### **Packaging:**

vaschetta da 12 pezzi (6 porzioni) 1000g

cartone da 4 vaschette per un totale di 48 pezzi (24 porzioni) 4000g



CRESPELLA

## ***RICOTTA E SPINACI***

### Consiglio su come guarnire:

Cuocete in acqua dello spinacio fresco oppure utilizzate quello surgelato e tritatelo con il coltello.

Prendete della ricotta fresca e sistematela in uno sac a poche.

Versate la besciamella coprendo la parte centrale di tutte le crespelle.

Guarnite le crespelle posizionando gli ingredienti sopra la besciamella come nelle foto.

Spolverate con dell'abbondante formaggio Grana.

### **Durata prodotto:**

Non avendo nessun conservante aggiunto, il prodotto una volta scongelato necessita di essere consumato entro tre giorni conservandolo comunque in frigorifero.

### **Packaging:**

vaschetta da 12 pezzi (6 porzioni) 1000g

cartone da 4 vaschette per un totale di 48 pezzi (24 porzioni) 4000



CREPELLA

## **CARCIOFI**

### Consiglio su come guarnire:

Scolate dei carciofini sottolio e tagliateli a fettine sottili.

Prendete del pepe nero o misto macinato grossolanamente.

Versate la besciamella coprendo la parte centrale di tutte le crepelle.

Guarnite le crepelle posizionando gli ingredienti sopra la besciamella come nelle foto.

Spolverate con dell'abbondante formaggio Grana.

### **Durata prodotto:**

Non avendo nessun conservante aggiunto, il prodotto una volta scongelato necessita di essere consumato entro tre giorni conservandolo comunque in frigorifero.

### **Packaging:**

vaschetta da 12 pezzi (6 porzioni) 1000g

cartone da 4 vaschette per un totale di 48 pezzi (24 porzioni) 4000g



CRESPELLA

## **ZUCCA E NOCI**

Consiglio su come guarnire:

Quando disponibile prendete della zucca fresca, cuocetela e successivamente tagliatela a piccoli cubetti, oppure utilizzate una crema di zucca come nella foto.

Prendete dei gherigli di noci ed alcuni tritateli grossolanamente con il coltello.

Versate la besciamella coprendo la parte centrale di tutte le crespelle.

Guarnite le crespelle posizionando gli ingredienti sopra la besciamella come nelle foto.

Spolverate con dell'abbondante formaggio Grana.

### **Durata prodotto:**

Non avendo nessun conservante aggiunto, il prodotto una volta scongelato necessita di essere consumato entro tre giorni conservandolo comunque in frigorifero.

### **Packaging:**

vaschetta da 12 pezzi (6 porzioni) 1000g

cartone da 4 vaschette per un totale di 48 pezzi (24 porzioni) 4000g



CUOR DI CREPELLA

## **RADICCHIO ROSSO**

### Consiglio su come guarnire:

Lavate ed asciugate delle foglie di radicchio rosso o Treviso e tagliatele sottili.

Versate la besciamella coprendo la parte centrale di tutte le crespelle.

Guarnite le crespelle posizionando gli ingredienti sopra la besciamella come nelle foto.

Spolverate con dell'abbondante formaggio Grana.

### **Durata prodotto:**

Non avendo nessun conservante aggiunto, il prodotto una volta scongelato necessita di essere consumato entro tre giorni conservandolo comunque in frigorifero.

### **Packaging:**

vaschetta da 18 pezzi (6 porzioni) 1000g

cartone da 4 vaschette per un totale di 72 pezzi (24 porzioni) 4000g



CUOR DI CREPELLA

## **PORCINI**

### Consiglio su come guarnire:

Scolate dei funghi porcini sottolio e tagliateli a lamelle.

Prendete del prezzemolo e tritatelo finemente.

Versate la besciamella coprendo la parte centrale di tutte le crespelle.

Guarnite le crespelle posizionando gli ingredienti sopra la besciamella come nelle foto.

Spolverate con dell'abbondante formaggio Grana.

### **Durata prodotto:**

Non avendo nessun conservante aggiunto, il prodotto una volta scongelato necessita di essere consumato entro tre giorni conservandolo comunque in frigorifero.

### **Packaging:**

vaschetta da 18 pezzi (6 porzioni) 1000g

cartone da 4 vaschette per un totale di 72 pezzi (24 porzioni) 4000g



CUOR DI CREPELLA

## **ZUCCA E PORCINI**

Consiglio su come guarnire:

Quando disponibile prendete della zucca fresca, cuocetela e successivamente tagliatela a piccoli cubetti, oppure utilizzate una crema di zucca come nella foto.

Scolate dei funghi porcini sottolio e tagliateli a lamelle.

Prendete del prezzemolo e tritatelo finemente.

Versate la besciamella coprendo la parte centrale di tutte le crespelle.

Guarnite le crespelle posizionando gli ingredienti sopra la besciamella come nelle foto.

Spolverate con dell'abbondante formaggio Grana.

### **Durata prodotto:**

Non avendo nessun conservante aggiunto, il prodotto una volta scongelato necessita di essere consumato entro tre giorni conservandolo comunque in frigorifero.

### **Packaging:**

vaschetta da 18 pezzi (6 porzioni) 1000g

cartone da 4 vaschette per un totale di 72 pezzi (24 porzioni) 4000g





ACCESSORI

## **VASSOIO**

Confezione da 6 pezzi, misure mm 525 x mm 160.  
per richieste scrivere a: [info@casadipasta.it](mailto:info@casadipasta.it)

ANNOTAZIONI

---

---

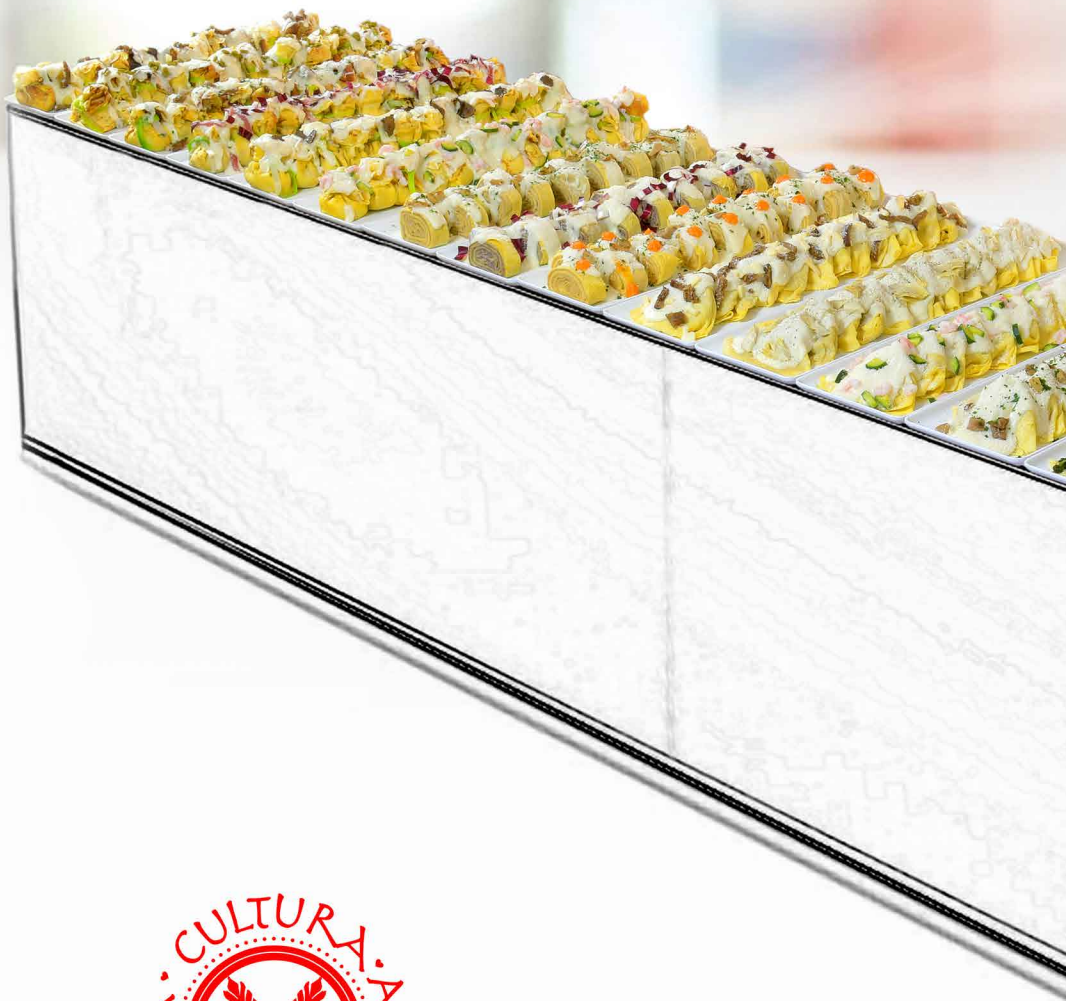
---

---

---

---

---



**CasadiPasta**®  
Artigiani in Gastronomia





**SESSANTASEI S.r.l.**

32035 Santa Giustina (Belluno) Dolomiti, Italy - Factory / Sede e Laboratorio, via XX settembre, 34/A  
Showroom / Vendita diretta, piazza dell'Angelo, 15

Tel. +39 0437 858643 Fax +39 0437 857175 - info@casadipasta.it - [www.casadipasta.it](http://www.casadipasta.it)