



SELEZIONI



Leader nella lavorazione della pasta

Solo chi ha l'esperienza di oltre trent'anni nella produzione di pasta sa quanta cura e quanta attenzione siano necessarie per realizzare un prodotto eccellente che trasmetta ancora oggi tutta la tradizione e i sapori di una cultura millenaria.

La pasta Fazion è prodotta con un impasto semplice, ingredienti genuini e metodi tradizionali di lavorazione, per mantenere inalterati quei sapori e quelle caratteristiche uniche che possiamo apprezzare tutti i giorni sulle nostre tavole e che hanno influenzato, sotto il profilo gastronomico, il resto del mondo.

Fazion utilizza per la propria pasta Kronos, una semola di grano duro dalle caratteristiche organolettiche altamente pregiate, con un elevato livello di proteine e glutine che la distinguono dalle semole di grano duro tradizionali, ottenuta attraverso procedure di crescita seguite rigorosamente e scientificamente.

Per questo motivo, la pasta Fazion ha caratteristiche che la rendono unica e mantiene perfettamente la cottura al dente e la tipica consistenza della pasta fatta in casa.

La gamma prodotti si completa con un'ampia varietà di pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo, pasta all'uovo intrecciata a matassa, lasagne e cannelloni e i nuovissimi piatti pronti.

Se desiderate ringraziare un Cliente o fare un regalo, troverete qui pasta di alta qualità che potrete abbinare ad altri prodotti da noi selezionati per completare con gusto e ricercatezza il Vostro pacco.

Fazion



La pasta che stavi cercando

16% Contenuto Proteico tra i più alti del mercato (rispetto al minimo di legge 10,5%)

L'Alto contenuto proteico determina l'unicità della pasta Fazion. La qualità si riconosce dall'acqua limpida in fase di cottura, la pasta non si sfalda in fase di ebollizione, assenza di patina collosa sulla pasta che non si ammassa nel piatto.

Da 30 anni Lavorazione Tradizionale

Un metodo di lavorazione lento e con essiccazione a bassa temperatura per rispettare le caratteristiche organolettiche del grano. La trafilatura al bronzo conferisce alla pasta la rugosità in superficie che le consente di incontrare, trattenere ed esaltare il sapore di ogni sugo.

Un prodotto Autentico

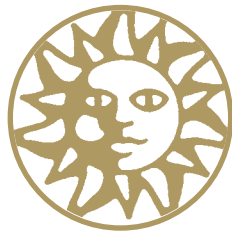
Pasta Fazion mantiene il colore giallo come il grano, il sapore e la consistenza in bocca durante la masticazione; mantiene la cottura "al dente" ed è eccellente per la doppia cottura e il salto in padella!

Pack accattivante e Ampia Gamma di Prodotti

Una confezione pratica (doppio fondo quadro e richiudibile) dal design elegante e incisivo, disponibile in confezioni da 500 g e in cartoni da 10 kg.

Ampia gamma di formati classici e non.

SELEZIONI



Privilegiamo genuinità e qualità
per offrirvi una pasta di ineguagliabile
bontà e assoluto pregio,
lavorata nel rispetto della migliore
tradizione italiana





le selezioni "Classic"

Assaggio

Shopper
Grembiule cuoco
1 kg pasta lunga
2 kg pasta corta



Degustazione

Cassa legno piccola
Grembiule cuoco
2 kg pasta lunga
3 kg pasta corta



Gourmet

Cassa legno grande
Grembiule cuoco
4,5 kg pasta lunga
4,5 kg pasta corta
500 g pasta all'uovo
500 g lasagne





le selezioni "fazion"

Degustazione



Gourmet

Cassa legno piccola

Grembiule cuoco

2 kg pasta lunga

2 kg pasta corta

1 bottiglia olio

extra vergine d'oliva
100% italiano, 25 cl

1 bottiglia passata

tradizionale 100% italiana, 66 cl

Cassa legno grande

Grembiule cuoco

4,5 kg pasta lunga

4,5 kg pasta corta

500 g pasta all'uovo

1 bottiglia olio

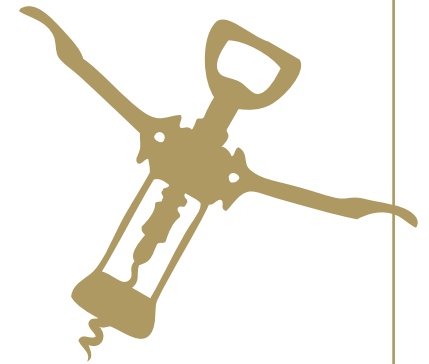
extra vergine d'oliva
100% italiano, 25 cl

1 bottiglia passata

tradizionale 100% italiana, 66 cl



le selezioni
"I love Verona"



Degustazione

Cassa legno piccola
Grembiule cuoco
2 kg pasta lunga
3 kg pasta corta



 **Valpolicella Classico DOC 2009**
La Dama Soc. Agr. Semplice

 **Soave Classico DOC 2009**
Az. Agr. Leonildo Pieropan

 **Lugana DOC 2008 Ancilla**
Rossi Maria Teresa&C sas

Gourmet

Cassa legno grande
Grembiule cuoco
4,5 kg pasta lunga
4,5 kg pasta corta
500 g pasta all'uovo
500 g lasagne



Gourmet PLUS

Cassa legno grande
Grembiule cuoco
1,5 kg pasta lunga
4,5 kg pasta corta
500 g pasta all'uovo
1 bottiglia olio
 extra vergine d'oliva
 100% italiano, 25 cl
1 bottiglia passata
 tradizionale 100% italiana, 66 cl
2 bottiglie fra:
 Valpolicella Classico DOC 2009
 Soave Classico DOC 2009
 Lugana DOC 2008





le selezioni "Personalizzato"



Cassetta

Grembiule cuoco

Pasta

1 bottiglia olio
extra vergine d'oliva
100% italiano, 25 cl

1 bottiglia passata
tradizionale 100% italiana, 66 cl

Vini



**Vino Australiano
Cabernet Sauvignon 2004**

Aldo's Block Australia



**Valpolicella Classico
DOC 2009**

La Dama Soc. Agr. Semplice



**Valpolicella Classico
Superiore DOC 2007 Ripasso**

La Dama Soc. Agr. Semplice



**Amarone della Valpolicella
DOC 2006**

La Dama Soc. Agr. Semplice



Soave Classico DOC 2009

Az. Agr. Leonildo Pieropan



Lugana DOC 2008 Ancilla

Rossi Maria Teresa&C sas



**Spumante Brut M.C.
Blanc de Blancs**

Tenuta Scarpa Colombi



**Oltrepo Pavese DOCG
M.C. Cruasè**

Tenuta Scarpa Colombi



**Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG**

Gran Cuvè Brut Girardi

Spumanti Girardi srl



**Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG**

Cuvè Millesimata

Extra Dry, Girardi

Spumanti Girardi srl



Cuvè Prestige Brut

Ca' del Bosco



L a p a s t a c h e s t a v i c e r c a n d o



una **vita** dedicata



all'arte della **tavola** ✨



Non solo pasta...
ma uno stile di vita

