

Frescha

LA BONTÀ CHE UNISCE



Siamo fatti

di-versi e il cibo per

noi è poesia

G.Marangoni



Chi Siamo

La San Luigi nasce nel 2009 come cooperativa di tipo A che si occupa di Housing sociale per uomini e donne sole, nuclei familiari in momentanea difficoltà sociale e/o economica, ragazzi adolescenti in comunità e servizi educativi per famiglie con bambini da 0 a 14 anni. Dal mese di giugno 2021 abbiamo intensificato molto l'attività di co-progettazione con La Corte, cooperativa di tipo B. A inizio 2024, con una fusione per incorporazione, questa cooperativa confluisce nella San Luigi dando continuità al suo storico operato e implementando i servizi finalizzati all'inserimento di persone svantaggiate.

Abbiamo così colto, unendo le nostre professionalità in diversi ambiti di intervento, la sfida di realizzare nuovi progetti: primo di tutti il pastificio di pasta fresca A partire dal 2021 abbiamo avviato, anche grazie al progetto RIUSE di Caritas Diocesana, la produzione sperimentale di pasta fresca all'interno della mensa Fuoricontesto. Nel 2024 abbiamo allestito un Centro Cottura di via C. Correnti con attrezzature e macchinari in grado di garantire una produzione di 150kg all'ora di pasta fresca e di 60Kg all'ora di gnocchi. Attualmente vi operano persone in situazione di svantaggio/disabilità, accompagnati da operatori professionali.

Intendiamo rendere la sperimentazione avviata nel pastificio un vero e proprio **settore produttivo** in grado di generare nuove opportunità lavorative dirette e indirette (autoimprenditorialità), ma soprattutto in grado di attivare il territorio nelle sue diverse declinazioni. Tutto questo, mettendo a sistema le competenze interne (nell'ambito educativo, di accompagnamento al lavoro, supporto abitativo ed educativo), i diversi settori produttivi già consolidati (mensa, centro cottura, bar, ecc.) e ingaggiando tutte le componenti territoriali in grado di inviare, supportare, gestire, accogliere e accompagnare i beneficiari dei percorsi socio-lavorativi.

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.



Il Nostro Pastificio

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

Questi i principali macchinari che utilizziamo:

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, riusciamo a mantenere un elevato standard qualitativo e a 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.

LA NOSTRA PASTA



CONCHIGLIE



MACCHERONI



FUSILLI



GNOCCHI



Gnocchi e chicche

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

energia	692,08 KJ / 163,32 Kcal
grassi di cui saturi	0,39 g 0,23 g
carboidrati di cui zuccheri	36,93g 7,52g
proteine	1,96g
fibra	1,77g
sale	1,87g

Paste fresche

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

energia	1115,23 KJ / 266,42 Kcal
grassi di cui saturi	0,39 g 0,08 g
carboidrati di cui zuccheri	59,21g 1,46g
proteine	8,55g
fibra	2,77g
sale	0,01g



Frescha

LA BONTÀ CHE UNISCE

Listino prezzi Pastificio di produzione
paste fresche privati e ristoratori

Maccheroni	2,00 euro 500 g
Fusilli	2,00 euro 500 g
Conchiglie	2,00 euro 500 g
Gnocchi	5,50 euro 1kg
Chicche	5,50 euro 1kg

I prezzi sono comprensivi di iva



0332 1691459



Via C. Correnti 1
21100 Varese

preventivi@frescha.it



Frescha

LA BONTÀ CHE UNISCE

Listino prezzi Pastificio di produzione
paste fresche per grande distribuzione

Maccheroni 3,50 euro 1 kg

Fusilli 3,50 euro 1 kg

Conchiglie 3,50 euro 1 kg

Gnocchi 5,00 euro 1 kg

Chicche 5,00 euro 1 kg

I prezzi sono senza iva



0332 1691459



Via C. Correnti 1
21100 Varese

preventivi@frescha.it



Frescha

LA BONTÀ CHE UNISCE



Maccheroni



Fusilli



Conchiglie



Gnocchi
e chicche

Ingredienti paste

Farina di semola di **grano** duro e acqua. Contiene tracce di **uovo**, **latte**, **soia** e **sesamo**

Ingredienti gnocchi e chicche

Ingredienti: Patate 74% (fiocco e fecola), amido di mais, farina di **grano** tenero tipo “00”, sale, **uovo**, **latte**. Spolvero di farina di riso. Contiene tracce di **soia** e **sesamo**

Additivi nel fiocco di patata: conservante: E 223, antiossidante: E 304, correttore di acidità: E 330, emulsionante: E 471.

WWW.FRESCHA.IT



Email: preventivi@frescha.it