

## **REDÉCOUVREZ LA VRAIE SAVEUR DES PÂTES !**

fattincasa05.webnode.fr

Fabriquées artisanalement et tréfilées au bronze

comme dans les meilleurs pastifici en Italie.

Aussi Sauces Maison pour vos pâtes.

*Pâtes et sauces Fattincasa : Ce qu'il faut retenir, c'est qu'elles déchirent !*

### **QU'EST-CE QUI NOUS REND UNIQUE ?**

1. Nous sommes les seuls dans la région à proposer un tel assortiment de pâtes fraîches artisanales.

2. La qualité des produits.

**LA FARINE.** Nous utilisons les farines suivantes : Farine de blé tendre bio (TIPO 00) et Semoule de blé dur bio, toutes deux en provenance directe d'Italie. Pourquoi de la farine d'Italie ? Voir la page "Quelques conseils". Pour nos pâtes à l'épeautre, farine d'épeautre bio de La Ferme Fourmanoy à Chièvres.

**LES ŒUFS.** 8 oeufs/kg de farine, soit ~30% min. ! Des œufs frais de nos poules élevées en toute liberté et/ou de poules plein air circuit court si nos poules ne pondent pas suffisamment et : Des Œufs bio de Thoricourt pour les pâtes 100% ingrédients BIO.

## Pâtes et sauces Fattincasa

Écrit par Paniers

Mercredi, 24 Mars 2021 21:13 - Mis à jour Mercredi, 24 Mars 2021 21:18

---

MAIS AUSSI...

-

L'absence totale d'additifs (colorant, sel, conservateur, exhausteur de goût, arômes, Exxx, etc.).

-

Le respect des règles d'hygiène élémentaires.

-

Une fabrication par tréfilage [\(en savoir plus...\)](#)

-

Le respect du bien-être animal pour nos poules.

-

La bonne tenue de nos pâtes à la cuisson.

-

Nous n'avons jamais ni pâtes ni sauces prêtes d'avance. Une fabrication à la commande = Fraîcheur garantie.

## Où trouver nos pâtes ?

Nous n'avons pas de "magasin", nous sommes situés dans la région d'Ath, au ["Pays des Collines"](#) (7812 Mainvault) et les commandes sont à venir chercher chez nous, ou dans un autre point de dépôt

## **Pâtes et sauces Fattincasa**

Écrit par Paniers

Mercredi, 24 Mars 2021 21:13 - Mis à jour Mercredi, 24 Mars 2021 21:18

---

et peuvent aussi vous être livrées.MAIS AUSSI...