



  
Gusti Toscani  
*gluten free*

Company profile



# Siamo

Una realtà impegnata nella produzione di pasta fresca senza glutine.

Amiamo il cibo buono, che unisce le persone e dà sapore alla vita di tutti i giorni.

Cerchiamo sapori autentici da donare a ogni nostro prodotto.

Siamo Gusti Toscani.

# Perché

Nutrirsi correttamente è un dovere e un diritto di ognuno di noi, anche di chi ha *intolleranze alimentari o disturbi* che richiedono un'alimentazione senza glutine.





# I Valori

I nostri valori parlano di attaccamento ad una terra che ama, che esprime sapori e gusti con prodotti e ricette unici.

*Lo chiamiamo  
effetto nostalgia*

*La nostra pasta è  
talmente buona che  
non rimpiangerai le  
ricette della nonna.*

In particolare...

- Uno stile di vita salutare, attraverso una nutrizione corretta.
- Benessere per chi ha la necessità di nutrirsi con prodotti gluten free.
- Un legame profondo col territorio e le tradizioni alimentari.

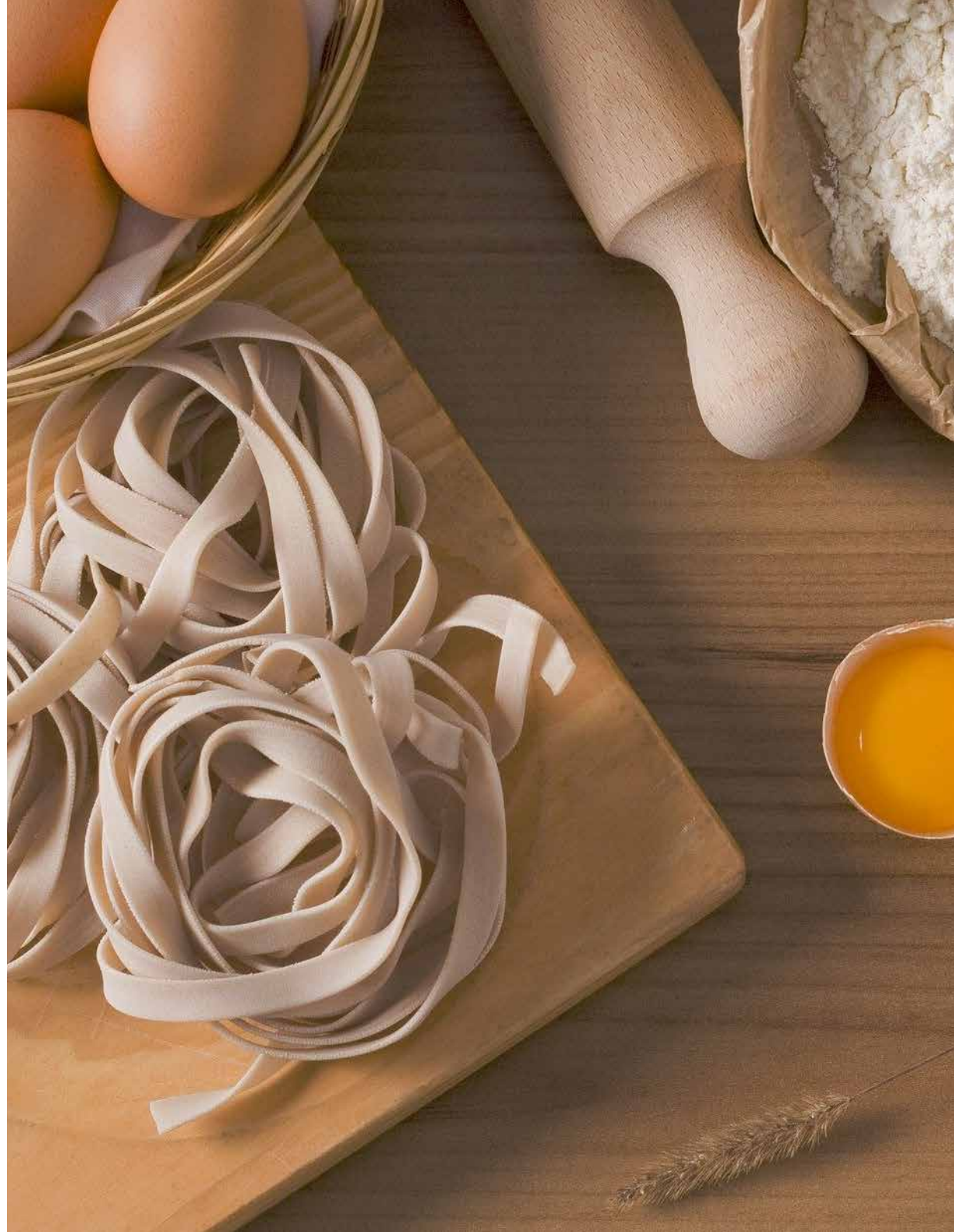


Nasce dal desiderio di mettere a frutto l'esperienza nella produzione della pasta per un comparto - il **gluten free** - in forte crescita, stante l'aumento delle intolleranze e dei disturbi alimentari della vita contemporanea.

La produzione attualmente è distribuita in questi 3 comparti:

- *Farmacie e negozi specializzati*
- *Retail*
- *Distribuzione estera*

Siamo presenti in Svizzera, Spagna, Regno Unito, Canada, Messico, Russia, Emirati Arabi, Francia e Germania.





# Cosa facciamo

Ci impegniamo a produrre pasta fresca e surgelata senza glutine dai sapori originali e autentici per soddisfare tutti i palati.

Lavoriamo in conformità con le leggi europee di settore e abbiamo ottenuto le certificazioni a garanzia della qualità e della sicurezza alimentare.



- Lasagne all'uovo
- Spaghetti alla chitarra
- Tagliolini all'uovo
- Tagliatelle all'uovo
- Pappardelle all'uovo
- Ravioli alla ricotta e spinaci
- Fusilli all'uovo
- Maccheroncini all'uovo
- Penne all'uovo
- Pici all'uovo
- Tortellini al prosciutto
- Tortellini al prosciutto e gondino
- Ravioli al tartufo
- Quadrucci al prosciutto



# Pasta fresca semplice e ripiena



- Calle all'avena integrale
- Calle all'alga spirulina
- Penne all'alga spirulina
- Lasagne all'alga spirulina



# Pasta fresca biologica e vegan



La pasta fresca Gusti Toscani viene congelata tramite un processo tecnologico che le consente di preservare tutte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali della pasta fresca appena prodotta.

- Lasagne all'uovo
- Spaghetti alla chitarra
- Tagliolini all'uovo
- Tagliatelle all'uovo
- Pappardelle all'uovo
- Ravioli alla ricotta e spinaci
- Fusilli all'uovo
- Maccheroncini all'uovo
- Penne all'uovo
- Pici all'uovo
- Tortellini al prosciutto
- Tortellini al prosciutto e gondino
- Ravioli al tartufo
- Quadrucci al prosciutto
- Calle all'avena integrale
- Calle all'alga spirulina
- Penne all'alga spirulina
- Lasagne all'alga spirulina



# Pasta congelata semplice e ripiena





# Punti forti

## 1 *Tiene la cottura*

In pochi minuti è pronta da servire, non si sfalda e offre la sensazione e l'emozione di una pasta italiana fatta in casa.

## 2 *È saporita*

Sperimenterai la sensazione di bontà e piacere che proveresti con una pasta comune, senza accorgerti della differenza.

# Perché sceglierci

Perché quando produciamo la pasta pensiamo direttamente alle ricette attraverso cui può essere cucinata, pensiamo al sapore che si sprigiona al palato, pensiamo ai gusti che si possono abbinare e che provengono da un legame intenso con il territorio.



CHIEDI LE RICETTE  
A NONNA MARZIA!



# Tre criteri nell'operare

- **Competenza**  
Mettere insieme piccoli, a volte insignificanti, dettagli, a processi, macchinari e impianti di ultima generazione, e ciò ci rende esperti.
- **Affidabilità**  
Portare a termine il compito, facendo quello che va fatto, anche quando non te lo impone nessuno. Questo ci distingue.
- **Ricerca e qualità**  
Ci impegnamo a testare e “tastare” continuamente nuovi prodotti e combinazioni per offrirti prodotti dal sapore autentico.



# Dicono di noi..



*Dopo aver assaggiato e cucinato i prodotti di Gusti Toscani ho preso una decisione: sostituire tutta la pasta – “con” e “senza glutine” – che ho usato fino ad oggi nel mio ristorante con la pasta fresca prodotta da Gusti Toscani.*

*Oltre all'ottima qualità della stessa riuscirò ad ottimizzare i tempi di cottura. Consigliata!*

*Chef Marco Tossani*

Ristorante Venezia da Marco  
Weimar, Germania



*Dover seguire una dieta senza glutine ti obbliga a prestare maggior attenzione nel momento dei pasti non solo a ciò che cucini, ma anche a “come” cucini: pentole doppie, mestoli doppi, attenzione ai condimenti e alle contaminazioni...*

*Da quando ho scoperto Gusti Toscani ho ripreso a cucinare con un'unica pentola per tutta la famiglia, e le varie tipologie di pasta mi consentono di sperimentare piatti sempre diversi, creando ricette fantasiose.*

*Rosa Baviello*

Intollerante al glutine



*La pasta Gusti Toscani è la scelta ideale per chi, come me, deve seguire una dieta priva di glutine ma non vuole rinunciare al piacere della tavola. Il sapore di questa pasta fresca non ha niente da invidiare a quella “normale”... finalmente mangiare senza glutine non è più un “sacrificio”! Non si sfalda alla cottura e mantiene la consistenza, per un risultato “a prova di non-celiaci”. Soddisfa tutti i palati, è davvero buona.*

*Giulia Barella*

Celiaca da 10 anni

*Nutriti con amore*  
*Prova la nostra pasta*

  
**Gusti Toscani**  
*gluten free*

**Gusti Toscani Gluten Free Srl**  
via Salani, 38 - 50050 Capraia e Limite (FI)  
+39 0571 1520026  
[www.gustitoscaniglutenfree.it](http://www.gustitoscaniglutenfree.it)