

MACCARONE

il Pastificio

Le nostre paste fresche



Tagliolini

€12/kg



Fusilloni

€12/kg



Agnolotti di carne

€12/kg



Pappardelle

€12/kg



Fettuccine

€12/kg



**Ravioli
ricotta & spinaci**

€12/kg



mezze maniche

€12/kg



Tortellini

€12/kg



Tonnarelli

€12/kg

LA NOSTRA PASTA

La nostra pasta fresca viene prodotta quotidianamente con dei macchinari di ultimagenerazione, utilizzando materie prime selezionate e di altissima qualità, provenienti da molini che utilizzano solo grani italiani conferendo così una consistenza e un sapore inconfondibile.

Le caratteristiche: morbida, porosa, leggermente ruvida al tatto, Sono proprio queste caratteristiche a renderla un'ottima base per sughi e condimenti vari.

QUESTE LE MATERIE PRIME UTILIZZATE:

MOLINO DALLAGIOVANNA

LATRIPILOZERO

Farina di grano tenero TIPO 00

Ideale per la produzione di pasta fresca fatta in casa e ripiena. Questa farina mantiene una corretta idratazione durante l'impasto, garantendo una perfetta giunzione della pasta e un'ottima tenuta di cottura. La pasta fresca sarà così esaltata nel colore dell'uovo e non ingrigisce.

MOLINO DALLA GIOVANNA

GRANITO

Farina di grano tenero TIPO 00

Granuloso e ben calibrato, il Granito Dallagiovanna è pensato appositamente per la produzione di gnocchi, oppure come miscela per la produzione di pasta fresca a macchina che conferisce la giusta rugosità.

MOLINO MININNI

Semola di grano duro 52

Semola di grano duro con granulometria elevata e molto calibrata, idonea alla produzione di paste fresche anche artigianali. Semola che conferisce ai prodotti una elevata tenacità dopo cottura e indice di giallo stabile anche dopo la lavorazione.

UOVA

Elemento importante e fondamentale per quanto riguarda la qualità, vengono utilizzate uova a pasta gialla