



Pappardelle

Pasta

Shelf life: 24 mesi

Descrizione: Pasta all'uovo tipica della Toscana, fatta artigianalmente e trafilata al bronzo. La superficie delicatamente porosa permette trattenere al massimo ogni tipo di condimento.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore.

Uso: Cuocere in abbondante acqua salata (minimo 1lt per 100 g), scolare al dente e condire a piacere. Per evitare che la pasta si spezzi, cominciare a mescolare dopo l'apertura delle matassine.

Formati disponibili: 500g (1.1Lb)



Tagliolini

Pasta

Shelf life: 24 mesi

Descrizione: Pasta all'uovo tipica delle Marche fatta artigianalmente e trafilata al bronzo. La superficie delicatamente porosa permette trattenere al massimo ogni tipo di condimento.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore.

Uso: Cuocere in abbondante acqua salata (minimo 1lt per 100 g), scolare al dente e condire a piacere. Per evitare che la pasta si spezzi, cominciare a mescolare dopo l'apertura delle matassine.

Formati disponibili: 500g (1.1Lb)



Tagliatelle

Pasta

Shelf life: 24 mesi

Descrizione: Pasta all'uovo tipica del Lazio, fatta artigianalmente e trafilata al bronzo. La superficie delicatamente porosa permette trattenere al massimo ogni tipo di condimento.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore.

Uso: Cuocere in abbondante acqua salata (minimo 1lt per 100 g), scolare al dente e condire a piacere. Per evitare che la pasta si spezzi, cominciare a mescolare dopo l'apertura delle matassine.

Formati disponibili: 500g (1.1Lb)



Strangozzi

Pasta

Shelf life: 24 mesi

Descrizione: Pasta di semola di grano duro tipica dell'Umbria, fatta artigianalmente e trafilata al bronzo. La superficie delicatamente porosa permette trattenere al massimo ogni tipo di condimento.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore.

Uso: Cuocere in abbondante acqua salata (minimo 1lt per 100 g), scolare al dente e condire a piacere. Per evitare che la pasta si spezzi, cominciare a mescolare dopo l'apertura delle matassine.

Formati disponibili: 500g (1.1Lb)



Pici

Pasta

Shelf life: 24 mesi

Descrizione: Pasta di semola di grano duro tipica della Toscana, fatta artigianalmente e trafilata al bronzo. La superficie delicatamente porosa permette trattenere al massimo ogni tipo di condimento.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore.

Uso: Cuocere in abbondante acqua salata (minimo 1lt per 100 g), scolare al dente e condire a piacere. Per evitare che la pasta si spezzi, cominciare a mescolare dopo l'apertura delle matassine.

Formati disponibili: 500g (1.1Lb)



Fregnacce

Pasta

Shelf life: 24 mesi

Descrizione: Pasta di semola di grano duro tipica del Lazio, fatta artigianalmente e trafilata al bronzo. La superficie delicatamente porosa permette trattenere al massimo ogni tipo di condimento

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore.

Uso: Cuocere in abbondante acqua salata (minimo 1lt per 100 g), scolare al dente e condire a piacere.

Formati disponibili: 500g (1.1Lb)