PastaNegri
pastificioArtigianale

LA PASTA TRADIZIONALE
DEL XXI SECOLO

Valtellina
Qualità

PastaNegri
pastificioArtigianale

IL PASTIFICIO NEL CUORE DELLE ALPI ITALIANE

Valtellina

Il nostro laboratorio si trova a Chiuro, in Valtellina, una vallata che si estende ai piedi delle maestose Alpi italiane. In questo luogo incontaminato, a più di 1200 mt dalle fonti naturali Duse e Moiane, sgorgano le acque che utilizziamo per impastare le nostre semole da agricoltura biologica italiana.

La pasta viene trafilata ancora al bronzo e, con un processo completamente manuale, viene stesa su telai di legno dove è lasciata riposare ad essiccare lentamente a bassa temperatura. L'artigianalità è presente in tutto quello che facciamo ed è una chiara testimonianza il taglio degli spaghetti che viene ancora fatto a mano.

Lasciati immergere nel lusso di una tradizione artigiana.

Pasta di semola di grano duro italiano biologica

Per la nostra linea di pasta 100% grano duro abbiamo selezionato solamente semola biologica coltivata interamente in Italia e macinata in Umbria. Questo eccellente ingrediente, unito alle fresche acque di montagna e ad un processo artigianale, fornisce alla nostra linea più classica un aroma e una struttura adatta a qualsiasi preparazione.

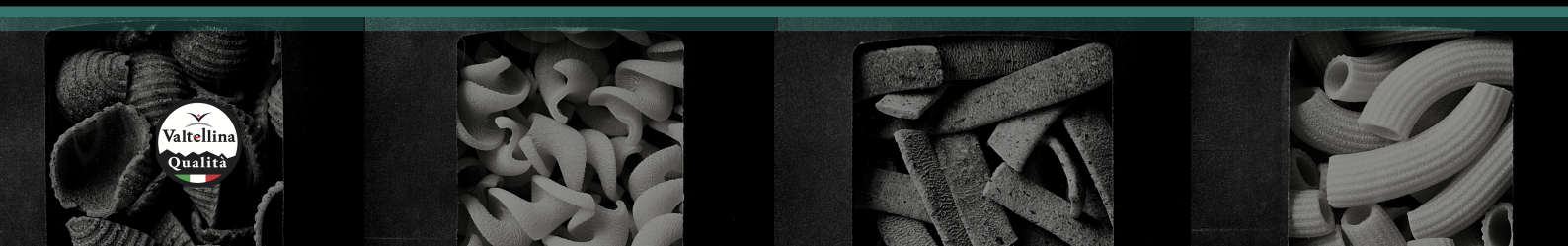
Formati disponibili	Peso x un./cassa
Caserecce	350 g x 8 pz
Fusilli	350 g x 8 pz
Lumaconi	350 g x 8 pz
Maccheroni	350 g x 8 pz
Spaghetti *"lavorati a mano"*	250 g x 8 pz

Pasta con grano saraceno integrale biologica

Semplicemente la *nostra specialità*. La storia è parte di questo prodotto che nasce da una miscela equilibrata e ben studiata tra la nostra semola italiana e la nostra farina di grano saraceno integrale macinato direttamente nel paese di Teglio in Valtellina, famoso per essere la patria del Pizzocchero piatto tradizionale del territorio.

Il pizzocchero, una tagliatella corta e spessa, è sicuramente la miglior espressione per questa miscela di grani. Ma non ci siamo fermanti qui e con questo splendido cereale abbiamo sviluppato ulteriori formati di pasta che ci offrono l'opportunità di creare nuove e gustose ricette.

Formati disponibili	Peso x un./cassa
Pizzoccheri	350 g x 8 pz
Conchiglie	350 g x 8 pz
Maccheroni	350 g x 8 pz
Ditalini	350 g x 8 pz



LE SPECIALI

La semplicità "dai mille sapori"

Abbiamo creato la nostra linea di pasta "Le Speciali" mettendo al centro il tradizionale processo di produzione e arricchendolo con gli ingredienti che la natura ci offre: curcuma dell'India, pomodoro italiano e tanto altro.

Le materie prime sono dolcemente disidratate e vengono miscelate con la nostra semola di grano duro biologica italiana, così da offrirci la possibilità di ottenere innumerevoli specialità.

Tra le nostre proposte troverete dall'immancabile pasta al nero di seppia alla più contemporanea e esotica pasta alla curcuma indiana.

"Le Speciali" non vogliono solo dare un tocco di colore alle vostre preparazioni ma saranno un ingrediente su cui contare per esaltare le vostre ricette. Grazie alla nostra forma di produzione artigianale, e specialmente all'essiccazione statica a bassa temperatura da noi eseguita, gli aromi e le proprietà vengono mantenuti inalterati.

Pasta di semola di grano duro biologica con curcuma indiana

Formati disponibili	Peso x un./cassa
Caserecce	250 g x 12 pz
Conchiglie	250 g x 12 pz
Fusilli	250 g x 12 pz
Lumaconi	250 g x 12 pz
Maccheroni	250 g x 12 pz
Spaghetti *"lavorati a mano"*	250 g x 10 pz

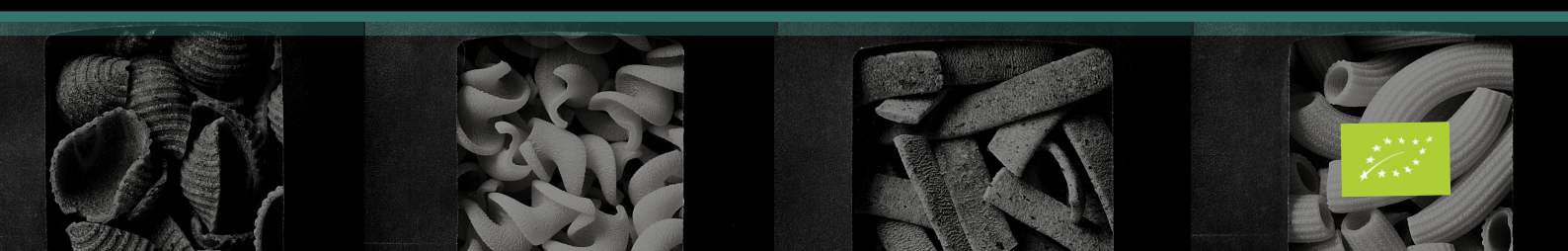
Pasta di semola di grano duro italiano biologica "ai 4 sapori"

Un mix di pasta biologica di semola di grano duro, curcuma indiana, pomodoro italiano e spinaci. La perfetta scelta per le tue insalate di pasta.

Formati disponibili	Peso x un./cassa
Conchiglie	250 g x 12 pz
Fusilli	250 g x 12 pz
Lumaconi	250 g x 12 pz
Maccheroni	250 g x 12 pz

Pasta di semola di grano duro italiano biologica con spinaci

Formati disponibili	Peso x un./cassa
Caserecce	250 g x 12 pz
Conchiglie	250 g x 12 pz



PastaNegri
pastificioArtigianale

LE SPECIALI

La semplicità "dai mille sapori"

Pasta di semola di grano duro italiano biologica con pomodoro italiano

Formati disponibili	Peso x un./cassa
Fusilli	250 g x 12 pz

Pasta di semola di grano duro italiano biologica con nero di seppia

Formati disponibili	Peso x un./cassa
Maccheroni	250 g x 12 pz
Spaghetti *"lavorati a mano"*	250 g x 10 pz

LE SENZA GLUTINE

Pasta con farina di grano saraceno e mais bianco biologica

Una ricetta senza glutine che ti permette di non rinunciare ai sapori della Valtellina.

Formas disponibles	Peso x un./caja
Mezze maniche	250 g x 12 pz
Tagliolini	250 g x 12 pz

Gluten Free

CONTATTACI

Via Nazionale, 19.
23030 - Chiuro (SO)
pastanegri.com

(+39) 0342 18 56 471
(+39) 371 394 9887
info@pastanegri.com

Valtellina Qualità