

LA PASTA FRESCA



LA NOBILE MATERIA PRIMA , IL FAMOSO GRANO SARACENO DEL TAVOLIERE DELLE PUGLIE , ZONA RINOMATA , LUCERA, FOGGIA , SAN SEVERO LESINA E IL GRANO TARDIVO DEI MONTI DEL SUB APPENNINO DAUNO IN PROVINCIA DI FOGGIA , SOLO IN QUESTA PARTE DELLA CAPITANATA CRESCE INDISTURBATO L'ORO DI PUGLIA , IL GRANO CHE IN TUTTO IL MONDO CI INVIDIANO, LE NOSTRE PASTE FRESCHE VENGONO SAPIENTEMENTE TRAFILATE AL BRONZO E NON IN MODO INDUSTRIALE, MA CON CURA E TRADIZIONE TRAMANDATE DALLE NOSTRE DONNE CHE PER AMOR DI FAMIGLIA E , PER IL LAVORO ESTENUANTE NEI CAMPI DEI LORO UOMINI, PRODUCEVANO QUESTO BEN DI DIO, PER ARRICCHIRE LE TAVOLE E FARE COMUNIONE CON GLI UOMINI E IL VICINATO CHE, DOPO OREV DI ESTENUANTE SACRIFICO SVOLTO NEI CAMPI AVEVANO DIRITTO DI RISTORARSI.

I FORMATI:

CAVATELLI TRE DITA EURO AL KG: DA CONCORDARE

CICATELLI EURO AL KG: DA CONCORARE

CHORECCHIETTE EURO AL KG: DA CONCORDARE

CHITARRINA EURO AL KG: DA CONCORDARE

TROCCOLETTI EURO AL KG: DA CONCORDARE

TROCCOLI STROZZAPRETE EURO AL KG: DA CONCORDARE

TAGLIATELLE EURO AL KG: DA CONCORDARE

PACCHERI EURO AL KG: DA CONCORARE

LE PASTE RIPIENE CON FARcia DI PESCE EURO AL KG: DA CONCORDRE

LE PASTEB RIPIENE CON CARNI PREGIATE EURO AL KG: DA CONCORDARE

FORMATI DI PASTA CON GRANO ARSO SARACENO EURO AL KG: DA CONCORDARE

GLI STESSI FORMATI IN CONFEZIONE ESSICCATE ARTIGIANALMENTE SENZA ADITIVI O SOSTANZE CONSERVANTI. Euro al kg. DA CONCORDARE