

*Lavorazione artigianale
Essiccata appesa e lentamente*

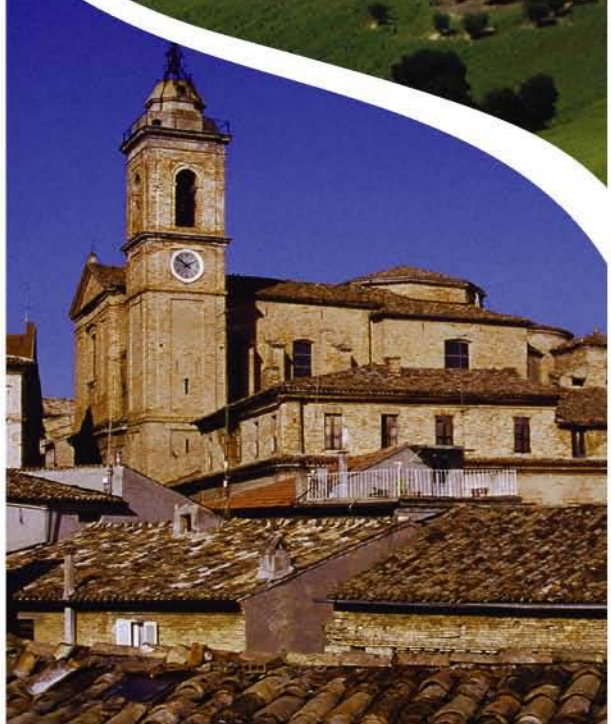
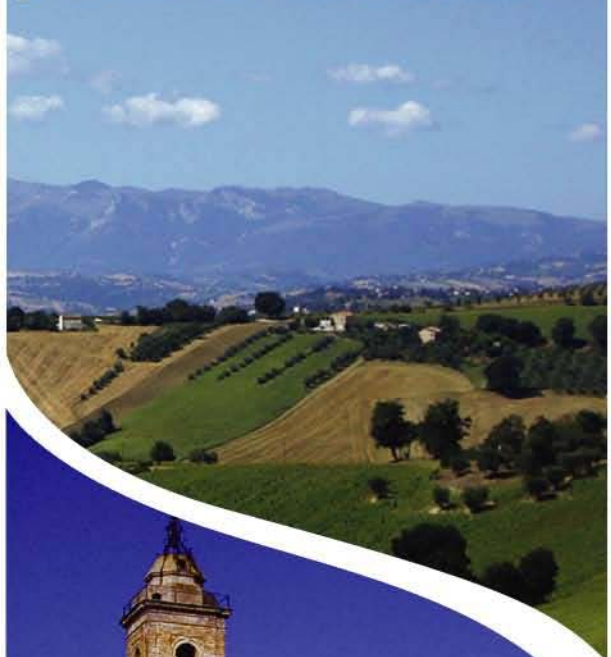


*La Pasta di Aldo
riassume la tradizione artigianale Marchigiana.
La sua sfoglia porosa dona al palato un singolare
piacevole gusto che esprime l'originalità della
nostra terra.*

*Selezione rigorosa della materia prima
Buona riuscita nella cottura e nelle porzioni.*



*Monte San Giusto...
un piccolo paese a
cavallo tra il mare e
la montagna.
A cinque minuti a piedi
dal suo cuore, c'è una
costruzione defilata
che è abitazione e
laboratorio, dove si
produce la Pasta di Aldo.*




La Pasta di Aldo di Maria Alzapiedi
via Castelletta, 41 - 62015 Monte San Giusto - MC - Tel. e Fax 0733 837120 - E-mail: aldo@lapastadialdo.it
www.lapastadialdo.it



Molto porosa
Assorbe bene e trattiene il sugo



La lavorazione



Per ogni formato di pasta viene usata una mescola diversa di semole, l'IMPASTO È AMALGAMATO CON CURA e la sfoglia viene lavorata in modo da lasciare l'impasto soffice. La sfoglia viene tagliata e appesa su particolari stecche nei telai riposti nell'essiccatoio, per consentire UNA LENTA E NATURALE ESSICCAZIONE personalizzata a bassa temperatura; un rito, più che un processo di lavorazione...





Pasta all'uovo Essiccata appesa e lentamente



CHITARRINE



TAGLIATELLE



PAPPARDELLE



FILINI



MACCHERONCINI

CHITARRINE
TAGLIATELLE
PAPPARDELLE
FILINI
MACCHERONCINI

Ingredienti

Semola di grano duro, uova 30%.

Informazioni Nutrizionali

Valore Energetico (Valori Medi per 100 g)

- Carboidrati	66,30 g	Kcal 374
- Grassi	5,30 g	Kj 1564
- Proteine	15,20 g	

Pasta con semole speciali e con tartufo lavorazione artigianale



FARRINE



SARACENE



**TAGLIATELLE
CON TARTUFO**

FARRINE

Ingredienti

Farina di farro, uova 30%.

SARACENE

Ingredienti

Semola di grano duro, uova 30%, farina di grano saraceno.

Informazioni Nutrizionali

Valore Energetico (Valori Medi per 100 g)

- Carboidrati	65,30 g	Kcal 369
- Grassi	5,70 g	Kj 1542
- Proteine	14,20 g	

TAGLIATELLE CON TARTUFO

Ingredienti

Semola di grano duro, uova 30%, tartufo estivo (Tuber Aestivum Vitt.) 3%, aromi.

Informazioni Nutrizionali

Valore Energetico (Valori Medi per 100 g)

- Carboidrati	66,30 g	Kcal 374
- Grassi	5,30 g	Kj 1564
- Proteine	15,20 g	



Confezione da 1000 g

Peso / Imballo

- Le confezioni per il dettaglio sono da 250 g. Un cartone contiene n.24 confezioni per un peso netto di 6 kg. Peso lordo 9,20 kg. Un cartone misura 51 x 27 x 33. Un bancale da 0,80 x 1,20 m contiene 6 cartoni ogni fila, massimo 30 colli.

- Le confezioni per il catering sono di 1000 g porzionate in 4 sezioni da 250 g. Un cartone contiene n.10 confezioni. Peso netto di 10 kg. Peso lordo 13,20 kg. Un cartone misura 41 x 29 x 45. Un bancale da 1 x 1,20 m contiene 8 cartoni ogni fila, massimo 32 colli.

Conservazione

18 mesi dalla data di produzione. Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce.

Umidità 12,5 %.

Porzioni 250 g ideale per 4 persone.



CHITARRINE

larghezza 2 mm / spessore 2 mm...



TAGLIATELLE

larghezza 4 mm



PAPPARDELLE

larghezza 12 mm



FILINI

larghezza 2 mm



MACCHERONCINI

larghezza 1 mm



FARRINE

larghezza 4 mm



SARACENE

larghezza 4 mm



**TAGLIATELLE
con TARTUFO**

larghezza 4 mm



***Qualche piccolo consiglio per la cottura
del nostro prodotto:***

- 1} Versare in acqua bollente la pasta utilizzando l'involucro di carta velina con cui è confezionata.
- 2} Cuocere in abbondante acqua (2l per ogni 100 g di pasta), salata al momento dell' ebollizione.
- 3} Non mescolare la pasta nel primo minuto di cottura per preservare la lunghezza del prodotto.
- 4} Cuocere a fuoco vivo per circa 3/6 minuti secondo il formato della pasta.
- 5} Si consiglia di ultimare la cottura della pasta in padella con il sugo per far sì che essa lo assorba.