



## BLEND DI GRANI MODERNI DI ALTISSIMA QUALITA' E DI GRANI ANTICHI MACINATI A PIETRA NON DEGERMINATI

**Abbiamo miscelato semola di grano duro di altissima qualità 100% Italia con semolato e farine di grani antichi pregiati del territorio, macinate a pietra e non degerminate, ricavandone un prodotto unico per profumi e sapori, ricco di fibra, con un ridotto tasso di glutine e altamente digeribile.**

*"Strepitosa! Profumo di grano intenso,  
gusto e cottura straordinari"*

Chef Salvo Cravero

LABORATORIO DI PRODUZIONE: VIA P.BRACCINI, 18 01030 CANEPINA (VT) ITALIA



**CON SEMOLATO SENATORE CAPPELLI**

# LA NOSTRA PASTA

DOPO AVER RIVISITATO LA RICETTA DEI CLASSICI MACCARONI CANEPINESI, PRODUCENDOLI CON FARINA DI GRANI ANTICHI DEL TERRITORIO MACINATI A PIETRA E DIVENTATI POI IL NOSTRO FIORE ALL'OCCHIELLO, SIAMO PASSATI A SPERIMENTARE I FORMATI DI PASTA SECCA CLASSICI E, PROVA SU PROVA, SIAMO ARRIVATI AD UNA DETERMINATA RICETTA PER CUI:

MESCOLANDO SEMOLA DI GRANO DURO DI **ALTISSIMA QUALITA'**, 100% ITALIANO, A SEMOLATI DI GRANO DURO ANTICHI E FARINE DI GRANO TENERO ANTICO, ENTRAMBI DEL TERRITORIO E MACINATI A PIETRA IN PERCENTUALI VARIABILI, SIAMO ARRIVATI A PRODURRE PASTA CHE SI ESALTA PER LA TENUTA IN COTTURA, SAPORE E PROFUMO UNICI.

*Quei sapori e profumi che le paste industriali ci hanno fatto dimenticare.*

ABBIAMO USATO FARINE E SEMOLATI MACINATI A PIETRA PERCHÉ LA MACINATURA DEL FRUMENTO A PIETRA CONSENTE DI NON SCALDARE LA SEMOLA PERMETTENDO QUINDI DI **MANTENERE VIVI I PRINCIPI NUTRITIVI CONTENUTI NEL GERME.**

LE **SEMOLE NON DEGERMINATE** HANNO UNA QUANTITA' NUTRITIVA DI LIVELLO MOLTO SUPERIORE RISPETTO A QUELLE DEGERMINATE MACINATE A CILINDRI, CONSERVANDO INALTERATI ODORI E SAPORI CHE SI SPRIGIONANO IN COTTURA.

