



LA PASTA DI ALDO

MONTE SAN GIUSTO (MC)

La Pasta di Aldo nasce a Monte San Giusto nelle Marche. La prima curiosità scaturisce dal nome, fusione delle iniziali dei cognomi dei due proprietari. Tutto parte da una grande selezione delle semole migliori per poi passare ad un curato impasto.

Nasce una pasta dalla sfoglia di consistenza perfetta, che dopo la lavorazione viene tagliata e appesa su particolari stecche nei telai riposti nell'essiccatoio, per consentire una lenta e naturale essiccazione. Un gusto ed una resa incredibili!

PASTA ALL'UOVO

Maccheroncini

Filini

Chitarrine

Tagliatelle

Tagliatelle Amalfitane

Pappardelle

Maltagliati

Tagliatelle con Tartufo

Tagliatelle con Zafferano

Saracene (con Grano Saraceno)

Farrine (con Farina di Farro)

Farrini (con Farina di Farro)

Chitarrine con Nero di Seppia

Tagliatelle Amalfitane Verdi (con Spinaci)

Tagliatelle Amalfitane Rosse (con Pomodoro)

"Neno" Tagliatelle (con Farina integrale)

Sfoglia per Lasagna

Tagliatelle con Limone

Chicche di Filini

Chicche di Maccheroncini

Chicche di Pappardelle

Chicche di Tagliatelle

Altro...

