

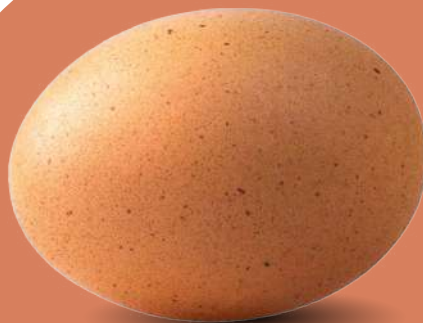


Pasta
SAN VICINO
Vera Marchigiana



L'eccellenza ogni giorno

Pasta
SAN VICINO
Vera Marchigiana



**Meglio di noi
solo la natura.**

L'Azienda

Alle pendici del Monte San Vicino sorge il **Laboratorio Italiano di Pasta Artigianale**, un luogo in cui l'arte della pasta fatta a mano si intreccia con la tradizione della cucina marchigiana.

Qui nasce **Pasta San Vicino**, un connubio di artigianalità, territorialità e maestria.

Artigianalità: ispirata alla tradizione della pasta fatta in casa, in cui ogni gesto, ogni movimento, conserva la sapienza e il gusto dei sapori antichi;

Territorialità: una storia che celebra le tradizioni locali e la tipicità del territorio marchigiano attraverso una selezione accurata delle materie prime locali;

Maestria: la ricercatezza degli ingredienti e la passione del nostro mastro pastaio garantiscono un controllo attento di ogni fase del processo produttivo.



PRODOTTO
NELLE
MARCHE



Pasta Fresca all'uovo

Dalla delicatezza degli impasti, dal rispetto dei sapori originali e delle materie prime utilizzate, nasce la **pasta fresca all'uovo San Vicino**.

Trafilatura al bronzo

Il segreto della pasta artigianale

La sua porosità permette di trattenere sughi e condimenti in un ricco e gustoso connubio degno della migliore tradizione marchigiana. L'artigianalità di ogni nostra trafile custodisce il segreto per un piatto ricco di gusto dove ogni ingrediente sprigiona il suo più autentico sapore.



Semola e Uova 100% italiane

Per una sfoglia inconfondibile

L'uso esclusivo della semola dona alla sfoglia una consistenza più rugosa.

Le uova, provenienti da allevamenti italiani selezionati nel rispetto degli standard qualitativi, garantiscono la qualità e il gusto della pasta fatta in casa.



La Lunga



Il sapore autentico della pasta fatta in casa torna sulla tavola, con diversi formati.

Bastano pochi ingredienti, la cura e la passione ereditate dalle nostre nonne, per dare vita a prodotti semplici e dal sapore autentico.

I Formati



Tagliatelle caserecce

Uova fresche, semola di grano duro, acqua e sale per un classico della nostra tavola. La buona cucina di una volta, come la facevano le nostre nonne.

Formato: 500 g



Tagliolini

Lavorazione accurata, taglio sottile e delicato, sfoglia porosa capace di assorbire i migliori condimenti della tradizione culinaria.

Formato: 500 g



Chitarrine

Una variante dello spaghetti alla chitarra, un formato dallo spessore importante e dal taglio quadrato, capace di stupire per consistenza ed impatto visivo.

Formato: 500 g



Sfoglia lasagne

La tradizione reinterpretata secondo le moderne esigenze. Direttamente in forno senza bollire.

Formato: 500 g



Pappardelle

Un prodotto classico, tipico della cucina casereccia. Tagliate a strisce larghe hanno consistenza ruvida e porosa. Adatte per essere condite con sughi importanti.

Formato: 500 g



Veri Classici



Il valore della famiglia e della convivialità impreziosiscono i grandi classici della tradizione italiana. Dai tortellini ai cappelletti, ogni formato racchiude ingredienti genuini, il segreto per rivivere il racconto della festività e dei grandi pranzi in famiglia.

F Formati



Tortellini carne

Una ricetta intramontabile, fatta secondo la miglior tradizione. Un ripieno curato e gustoso, come lo facevano le nostre nonne.

Formato: 250 - 500 - 750 g



Ravioli ricotta e spinaci

Un sapore delicato ma allo stesso tempo inconfondibile, un gusto che non delude mai.

Formato: 250 - 500 - 750 g



Margherite ricotta e spinaci

Una ricotta prodotta senza conservanti e solo con latte italiano.

Formato: 250 - 500 g



Cappelletti carne

Un gusto ripieno e rotondo capace di donare carattere alle più antiche tradizioni culinarie.

Formato: 250 - 500 - 750 g



Un connubio di tradizione,
passione e maestria artigianale

Le Specialità



La linea Le Specialità nasce dal connubio tra tradizione e innovazione. Sfiziose ricette gourmet, pensate in collaborazione con gli chef e realizzate con ricercate materie prime, diventeranno il tuo segreto per trasformare ogni piatto in un capolavoro.

F Formati



Girasoli *formaggio di Fossa*

Il formaggio stagionato in fossa per mesi in piccole grotte sotterranee è tra i prodotti più nobili delle Marche.

Formato: 250 g



Girasoli *gorgonzola, speck e noci*

Un abbinamento ricercato tra il gorgonzola DOP e la sapidità dello speck, unito alla croccantezza delle noci.

Formato: 250 g



Girasoli *radicchio e Asiago*

Abbinamento perfetto tra la delicatezza dell'Asiago DOP e la nota leggermente amara del radicchio.

Formato: 250 g



Ravioli *bufala, pomodorini e basilico*

L'aroma inconfondibile del basilico si sposa perfettamente con la cremosità della ricotta di bufala campana.

Formato: 250 g

F Formati



Ravioli
cacio e pepe

Un abbinamento perfetto tra la sapidità del pecorino romano DOP unito al sapore pungente del pepe nero.

Formato: 250 g



Ravioli
porcini e tartufo

Una ricetta gourmet prelibata, con un ingrediente prezioso e ricercato dalla nostra regione Marche.

Formato: 250 g



Tortellini
crudo di Norcia IGP

La tradizione della pasta fresca all'uovo si unisce con l'eccellenza del prosciutto crudo di Norcia IGP, rinomato per il suo gusto delicato e la sua qualità certificata.

Formato: 250 g



Mezzelune
carne

Un sapore intenso, perfetto a sostenere i condimenti più saporiti.

Una scelta di carattere.

Formato: 250 g

Gnocchi



Gnocchi patate

Ricetta della tradizione che utilizza solo patate fresche, cotte al vapore nella propria buccia.

Formato: 500 g



Gnocchetti patate

Piccoli capolavori della tradizione culinaria, gli gnocchetti sono realizzati solo con patate cotte al vapore nella propria buccia.

Formato: 500 g



Frigovetrina



Su richiesta del cliente forniamo frigovetrina personalizzate dalle dimensioni contenute, che ben si adattano agli spazi del punto vendita.



Pasta
SAN VICINO
Vera Marchigiana

L.I.P.A srl

Sede Legale

Via Leonardo da Vinci 1
60048 Serra San Quirico (AN)

Laboratorio

Via Venza Volgore, snc
60043 Cerreto D'Esì (AN)

pastasanvicino.it

