

Pasta Paisanella

buona come fatta in casa



Nino Di Nicola dal 1974

MADE IN ITALY
100%
GRANO ITALIANO

Storia di una pasta

Setacciare il grano, dosare l'acqua, essiccare nei tempi giusti, il pastaio è un mestiere che richiede tanta pazienza e passione, e l'intuizione fa la differenza.

Nino Di Nicola nasce a Santomenna un paesino dell'entroterra salernitano dove la pasta fatta in casa è una storia di generazioni. Negli anni '60 iniziò a lavorare in forni e pasticcerie, imparando diverse tecniche per impastare scoprendo i segreti del grano. Spinto da una grande passione per la pasta iniziò in un laboratorio a Teggiano, la lavorazione di Fusilli fatti a mano e Tagliatelle. Era il 1974 e sulle confezioni applicava un'etichetta con il nome Paisanella che rendeva omaggio alle massaie di paese, regine della gastronomia casereccia. Salumerie e piccole botteghe alimentari subito apprezzarono la qualità della pasta fatta da Nino che con la produzione di Cavatelli, Lagane, Gnocchi iniziò a diffondere la pasta artigianale nelle città campane.

Un uomo dotato di tanta pazienza ed una grande intuizione ha riprodotto la lavorazione casalinga di molte paste artigianali italiane come Strangozzi, Orecchiette, Pici, Troccoli con il semplice ausilio di piccole attrezzature da lui realizzate, azzardando nuovi tagli come gli Scialatielli utilizzò le trafilè di bronzo in modo alternativo.

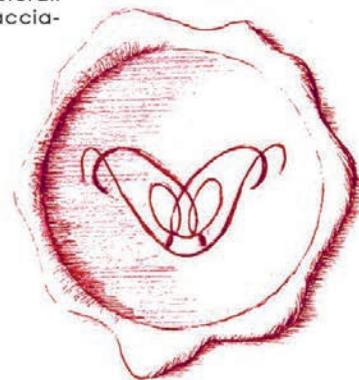
Negli anni '90 la piccola azienda produceva oltre 15 formati di pasta e Nino, su consiglio della moglie, iniziò a miscelare il grano con l'aroma dei limoni e ad impreziosire gli impasti con spezie e funghi. I figli Walter, Giorgio e Marco, cresciuti nel pastificio con il padre, decidono di farne un'innovazione per la gastronomia italiana continuando a ricercare materie prime, rinnovando la tradizione per preparare ricette semplici da gustare. La promozione del prodotto porta ad un continuo confronto con i consumatori che permette di rifinire ogni forma verso un'autenticità manuale.

Oggi Paisanella è prodotta a Pontecagnano coinvolgendo tutta la famiglia e grazie alla collaborazione con gastronomi, negozi specializzati e tutti i buongustai, apprezzata per il suo gusto e per l'armonia che crea in ogni primo, esalta un'eccellenza italiana...la Pasta!



La nostra pasta

Il sapore tipico dei nostri prodotti nascono non solo dalle specifiche qualità dei grani selezionati ma anche e soprattutto da tradizionali ed antichi metodi di lavorazione ormai abbandonati e da noi rigorosamente seguiti. Inoltre l'essiccazione a bassa temperatura non meno di 36 ore per formato che, allungando notevolmente i tempi di produzione, dona alle nostre paste non solo un esclusivo carattere artigianale ma ne preserva anche le proprietà proteiche ed organolettiche altrimenti inevitabilmente compromesse. Per questa peculiarità la nostra pasta permette di riscoprire sapori naturali conservati solo dalla tradizione e non più rintracciabili nei normali prodotti di abitudine.



Linea di Linea

dettagli d'autore

Pasta di semola di grano duro

Fusilli lunghi al ferretto



Semplice da gustare

Pomodorini in passata con cacioricotta di pecora
Aglio, olio extravergine, pomodori secchi e peperoncino

Fusilli lunghi al ferretto - Pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 8/10 min. in 6Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano

Un'eccellenza della Campania, i Fusilli fatti a mano tipici del Cilento sono una prelibatezza per le tavole.

Lavorati a mano, si utilizza un ferretto per schiacciare il pezzo di pasta cavandolo ed arrotolandolo su di esso. In passato le massaie erano solite usare il ferro di sostegno dell'ombrello.

Lunghi quanto un dito e di forma leggermente arrotolata, hanno un corpo calloso e delicato.

Nel piccolo paese di Fellitto le massaie realizzano un tipo di fusillo più lungo impastando farina e uova per ottenere più elasticità nella lavorazione.

Paisanella, che ha riprodotto le paste fatte in casa italiane, lo propone con una lavorazione trafilata e tirata a mano.

La caratteristica dei Fusilli è un taglio che ammorbidendosi in cottura permette al sugo di penetrare all'interno della sezione offrendo un gusto pieno a chi lo assapora.

Si consiglia di abbinarli con ragù di castrato, di cinghiale o con pomodorini, guanciale e cacioricotta stagionato. Una pasta che si presta in cucina anche con sughi a base di mare e spezie per stilizzare una cucina più etnica.



Semplice da gustare

Pomodorini e provolone caciocchiato
Gamberetti, rucola e scaglie di limone

Fusilli fatti a mano tipici del Cilento - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 10/12 min. in 5L d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



& Fusilli fatti a mano
tipici del Cilento

Scialatielli della costiera

Un successo tutto Campano, tipici della Costiera Amalfitana.

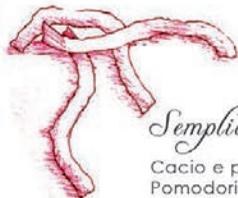
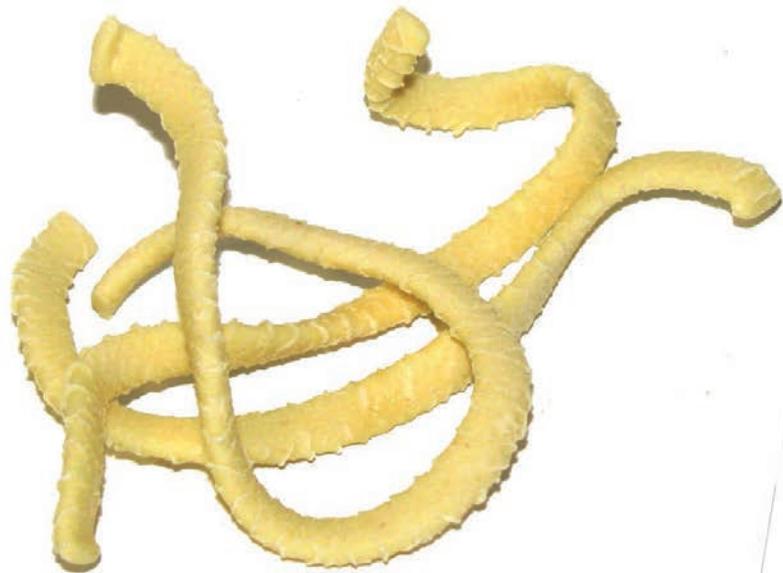
Da un impasto morbido, utilizzando il mattarello si stende una sfoglia e la si arrotola. Si ottiene un rotolo di pasta da tagliare con il coltello in pezzi larghi quasi quanto una tagliatella ma più corti.

Con un impasto arricchito da latte e prezzemolo, si preparavano soprattutto nei giorni di festa per la loro lavorazione molto semplice e veloce ed infatti il nome Scialatielli deriva dalla parola dialettale "scialate" che significa "abbondate".

Conosciuti per la loro bontà con i frutti di mare come gli Scialatielli allo scoglio o alla pescatrice, sono un'ottima portata, come da tradizione salernitana, spadellati con funghi porcini grana e prezzemolo.

Scialatielli della costiera - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 10/12 min. in 5Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Semplice da gustare

Cacio e pepe
Pomodorini, basilico ed abbondante parmigiano (Scarpariello)

Pici fatti a mano

Una specialità gastronomica tipica della Toscana. La sua lavorazione a pasta morbida prevede l'impiego di due mani per arrotolare e tirare il panetto di impasto ottenendo così il tipico spaghettonone tanto apprezzato per il suo corpo calloso e poroso.

Per le sue peculiarità assorbe molto il condimento infatti si consiglia di preparare sughi corposi ed abbondanti come caccagione o salicce, funghi e crema di noci.

Pici fatti a mano - Pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 12/15 min. in 6L d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Semplice da gustare

Cacio e pepe
Pecorino e guanciale (Gricia)

Troccoli fatti a mano



Semplice da gustare

Boltarga e pomodorini
Asparagi e pancetta

I Troccoli, una pasta ruvida e porosa a sezione quadra, sono degli spaghetti artigianali alla chiatarra.

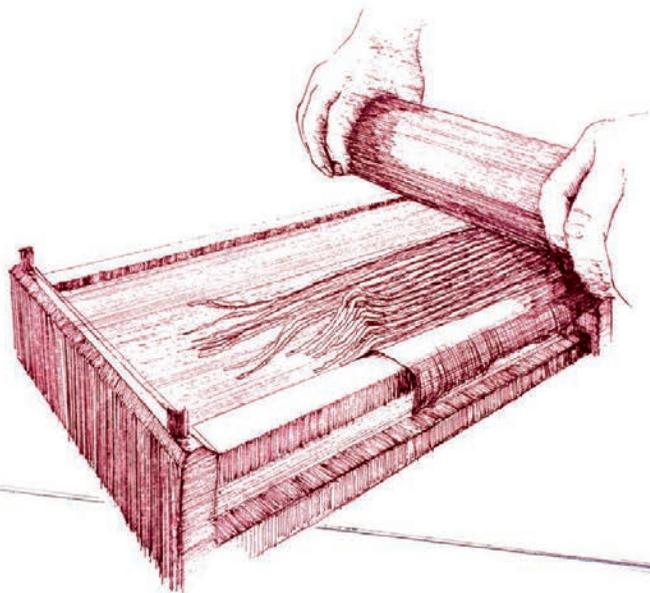
In Puglia è tipico gustarli con il pesce, ma la Toscana trova in questa pasta il piacere di servirla con sughi a base di carne.

Accompagnano bene ricchi condimenti come ragù, salsiccia e funghi porcini, preparati al forno con patate provola e pancetta sono una portata da gourmet.

Esaltano il gusto dei frutti di mare ed impreziosiscono piatti a base di pesce spada o tonno.

Troccoli fatti a mano - Pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 10/12 min. in 6L d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Strangozzi fatti a mano

Un prodotto tipico dell'Umbria.

L'impasto morbido viene steso con il mattarello su un tagliapasta a chitarra dove si ottengono delle tagliatelle leggermente più strette ma più spesse. Proprio per il loro corpo spesso e poroso arricchiscono i piatti più semplici.

Molto apprezzati per la preparazione di piatti elaborati a base di sughi robusti o condimenti tipici del centro Italia quali tartufi, funghi e cacciagione. Da scoprire abbinati con frutti di mare.

Strangozzi fatti a mano - Pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 12/15 min. in 6L d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Semplice da gustare

Salsiccia e cipolla tritata
Tartufo ed un filo d'olio extravergine

Lagane caserecce

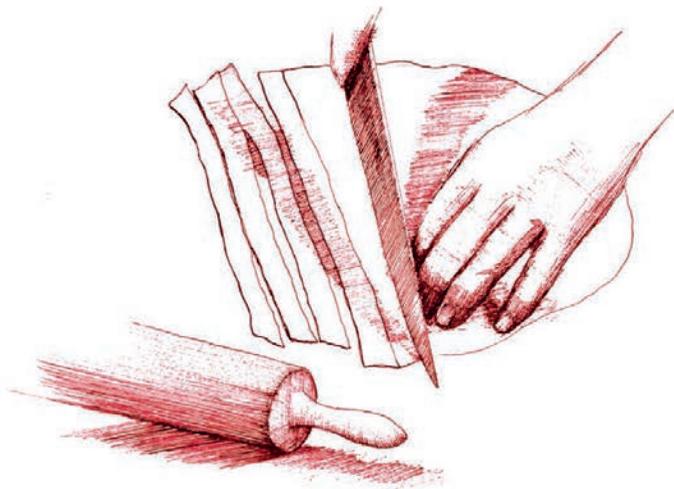
Prodotto tipico Campano molto diffuso nel salernitano.

Lavorate a panetti morbidi, rappresentano le pappardelle fatte in casa con un corpo più spesso. La grande porosità permette l'abbinamento con sughi importanti e abbinare ai legumi ne esaltano le caratteristiche, infatti nella tradizione salernitana è possibile assaporare il tipico piatto "Lagan' e cicir".

Con sughi alla bolognese o genovese si apprezzano per la struttura che danno al piatto. Preparate con funghi porcini e scaglie di grana sono una prelibatezza.

Lagane caserecce - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 12/15 min. in 6lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Semplice da gustare

Salvia e burro fuso
Tartufo ed un filo di olio extravergine



Le Pappardelle nascono in Emilia ma sono molto diffuse in tutta la penisola. Da un impasto non troppo morbido si ottiene una sfoglia compatta e sottile tagliata a strisce larghe due dita. Molto delicate ma con un corpo tenace esaltano il gusto del piatto.

Le Laganelle sono strisce di pasta lavorate col mattarello a pezzi singoli. Il corpo acquisisce una callosità e una forma concava che permette di assorbire meglio il condimento.

Nascono per essere assaporate con ragù alla Bolognese o con ragù di lepre in bianco.

Semplice da gustare

Bottarga, prezzemolo e pangrattato
Tartufo ed un filo di olio extravergine

Laganelle caserecce - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 10/12 min. in 5L1 d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Semplice da gustare

Pesto alla Genovese
Pomodori secchi, alici e pinoli

Pappardelle caserecce - Pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 6/8 min. in 5L1 d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano

Pappardelle & Laganelle caserecce

Tagliatelle ciociare

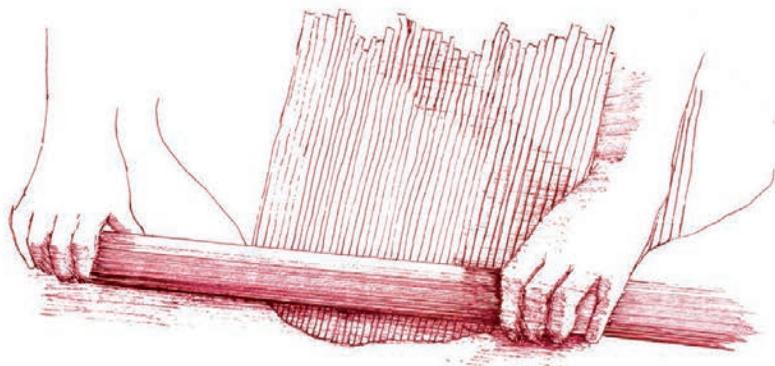
Prodotte in tutta Italia, le Tagliatelle sono un'eccellenza emiliana e marchigiana.

Lavorate a mano, stese col mattarello, hanno un corpo leggero e tenace che ben si presta ad avvolgere i condimenti più ricchi.

Le Tagliatelle ciociare nascono dal lavoro delle massaie del basso Lazio, con una rondella si ottengono delle strisce di pasta lunghe poco meno di una normale Tagliatella, ma più spesse. Molto apprezzate da chi ama le paste di corpo grosso per l'anima più cruda, prevedono infatti una cottura importante (oltre 15 min.)

Squisite con sughi di cacciagione, tipiche da gustare con funghi porcini.

Le Lasagne che Paisanella propone rivivono la lavorazione fatta in casa, tagliate a mano e stese col mattarello. E' possibile utilizzarle anche come sfoglie per Cannelloni.



Semplice da gustare

Salsiccia e funghi
Tartufo ed olio extravergine

Tagliatelle ciociare - Pasta lunga
Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 15 min. in 6Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Semplice da gustare

Pomodoro, mozzarella e ricotta

Lasagne al mattarello - Pasta a sfoglie

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 3/5 min. in 3Lt d'acqua e 15 min. in forno
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Semplice da gustare

Asparagi e guanciale
Tartufo, pomodorini e lardo

Tagliatelle al mattarello - Pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 6/8 min. in 6Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano

Tagliatelle &
Lasagne al mattarello

Cavatelli tipici del Cilento

Una specialità artigianale Campana.

Da un cordone di impasto vengono tagliati piccoli pezzetti di pasta e con l'ausilio di un dito si cavano su se stessi.

Molto impiegati nella cucina cilentana è tipico prepararli con melanzane, pomodorini e mozzarella di bufala.

Per la callosità esaltano sughì veloci come pomodoro e basilico, ottimi con fagioli e cozze.



Semplice da gustare

Broccoli e salsiccia

Ricotta e crema di noci

Cavatelli tipici del Cilento - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua

Cottura: 10/12 min. in 5L d'acqua

Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto

Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr

Confezionati a mano

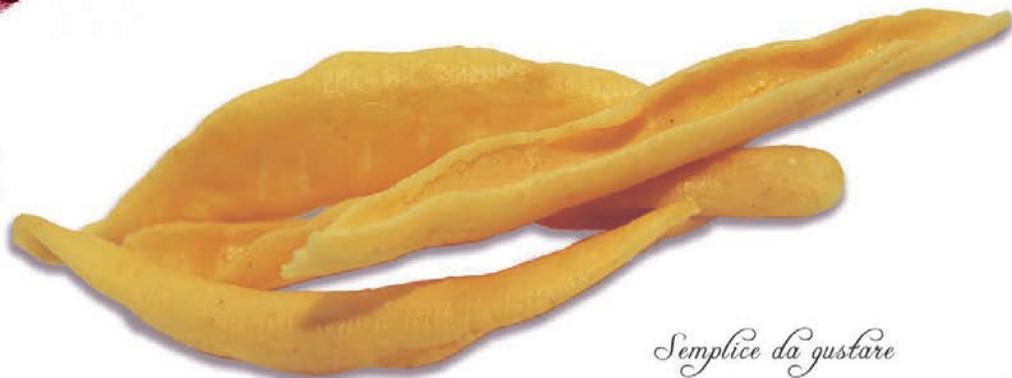


Cortecce caserecce



Specialità gastronomica tipica del sud Italia. Utilizzando quattro dita piccoli panetti vengono cavati conferendo alla pasta la tipica forma a buccia di fagiolo.

Come tutte le paste non ha pretese. In costiera Amalfitana si gustano con frutti di mare ed altre specialità a base di pesce. Preparate in forno con verdure e formaggi sono una scoperta per i buongustai.



Semplice da gustare

Zucchine, speck e cipolla
Pomodorini, rucola e grana

Cortecce caserecce - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 8/10 min. in 6lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano

Orecchiette caserecce

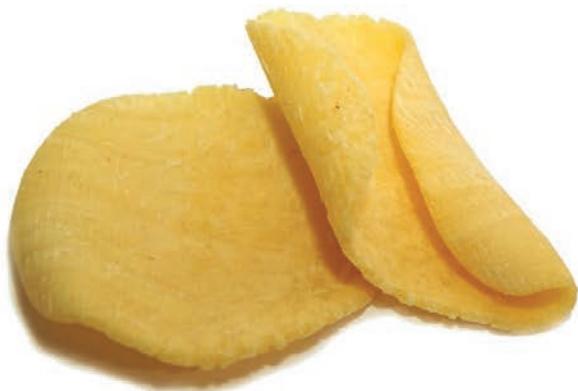
Eccellenza tipica della Puglia.
L'uso del coltello o di un dito permette di realizzare la tipica forma concava tanto apprezzata in cucina per esaltare i condimenti più svariati. Tipico è l'abbinamento con cime di rapa, con l'aggiunta di acciughe si esalta il gusto del piatto.
Sono un'alternativa quotidiana con i legumi.

Semplice da gustare

Pomodoro e basilico
Trito di nocciole, acciughe, capperi e prezzemolo

Orecchiette caserecce - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 10/12 min. in 5Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Formato tipico della Lucania, lo Strascinato è una variante dell'Orecchietta pugliese.

Dal nome si capisce la manifattura: da panetti morbidi si lavorano delle pettole di impasto da strisciare con le mani.

Serviti con mollica di pane e "cruscarielli" (peperoni lunghi secchi) appartengono alla tradizione enogastronomica della Basilicata.

Come una lasagna possono essere preparati con ricotta, salame, scamorza e parmigiano.

Semplice da gustare

Burro e salvia
Ricotta, menta, olio extravergine e buccia di limone

Strascinati caserecci - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 10/12 min. in 5Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano

Strascinati caserecci

Trofie caserecce

Le Trofie sono una specialità artigianale della Liguria. Piccoli pezzetti di pasta vengono lavorati sotto il palmo della mano per ottenere un corpo sottile e calloso.

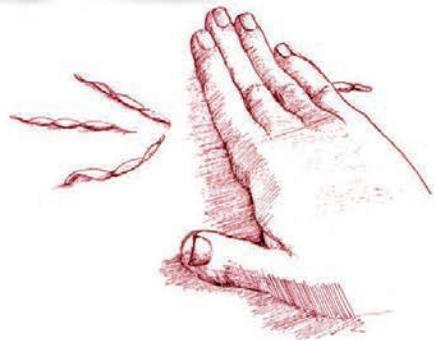
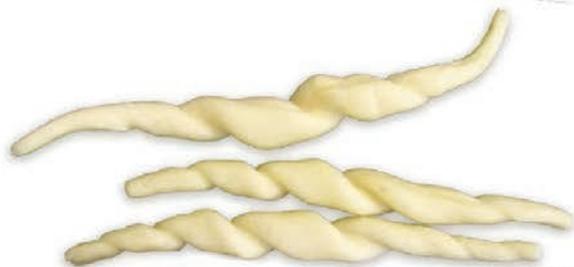
Sono conosciute per l'abbinamento con il pesto alla genovese e la nuova cucina serve le Trofie con funghi porcini e vongole "mari e monti".

Semplice da gustare

Pomodori e basilico
Carciofi e olive tagiasche

Trofie caserecce - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 10/12 min. in 5Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Specialità artigianale della Campania, tradizione gastronomica in Irpinia, i Fusilli avellinesi sono fili di pasta, tagliati corti ed arrotolati a mano. Una pasta molto indicata per l'uso nei tegamini ripassati in forno, una tipicità di molte sagre.

SDa gustare anche con frutti di mare, provola e crema di zucca.

Semplice da gustare

Pesto alla Genovese
Spek e provola affumicata

Fusilli avellinesi - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 10/12 min. in 5Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano

Fusilli avellinesi

Maccheroni al torchio



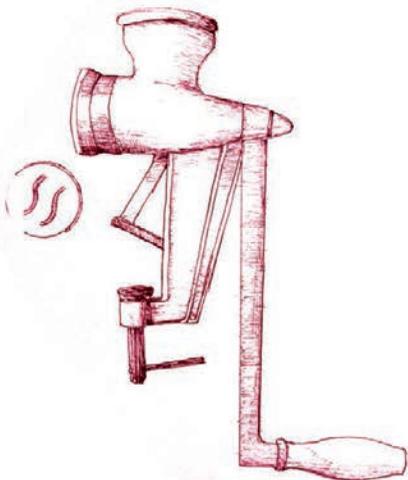
Semplice da gustare

Pecorino e guanciale (Gricia)
Pomodorini e provolone

Maccheroni al torchio - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 12/15 min. in 6lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano

Due genuine specialità artigianali del Mezzogiorno. Per ottenerne il caratteristico corpo spesso si mette in pressione un torchio e con l'ausilio di piccole trafile nasce il Maccherone estruso. Il Fileo segue la lavorazione del Fusillo al ferretto. Apprezzati per la struttura molto corposa e callosa, richiedono condimenti ricchi come ragù di cacciagione. Eccezionali spadelati per una carbonara o matriciana, particolare l'abbinamento con sughi di mare.



Semplice da gustare

Carciofini e provola affumicata
Baccalà e peperoni rossi (Cruscarielli)

Filei calabresi - Pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 12/15 min. in 6lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Filei calabresi

Gnocchetti salernitani

Nino Di Nicola stilizza nuove forme di pasta attribuendo al prodotto caratteristiche negli usi enogastronomici salernitani così ristilizza gli gnocchi.

Gli Gnocchetti hanno una struttura molto tenace che si preserva anche dopo la cottura. Preparati con fagioli o ceci esaltano la portata, ma abbinati a zuppe di pesce arricchiscono il gusto del piatto.

Per le caratteristiche si abbinano bene a piatti freddi come la "pasta all'insalata".

Le Pantacce sono molto apprezzate per il loro corpo delicato che ne fanno una pasta per tutti i giorni. Gustose con ceci e baccalà, ottime abbinare coi legumi in generale.



Semplice da gustare

Patate e provola
Zucca e menta

Pantacce salernitane - Pasta corta

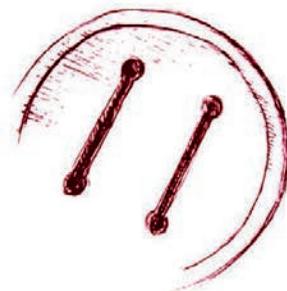
Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 6/8 min. in 5L1 d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano

Semplice da gustare

Pomodoro, basilico e fiordilatte (Sorrentina)
Tonno, erba cipollina, pomodorini e olive (Pasta all'insalata)

Gnocchetti salernitani - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 12/15 min. in 5L1 d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Pantacce salernitane

Paccheri, Mezzipaccheri, Totani, Pennette, Cassie

Con la lavorazione ad estrusione è possibile ottenere svariate forme, pulite e sinuose. L'utilizzo di impasti più secchi rispetto alla lavorazione come fatta in casa permette alla pasta di mantenersi rigida nel corpo. E' così che si realizzano le paste consumate sulle tavole di tutto il mondo. Collaborando con pastai e tornitori maestri di questa antica tradizione, il pastificio ha saputo esaltare le caratteristiche di Spaghetti, Paccheri, Pennette e Totani conferendo maggiore spessore donando così tenacità in cottura, criticità di questi prodotti. Prerogativa del pastificio è rivisitare le trafilature in bronzo per creare nuove forme ed arricchire l'enogastronomia italiana. Così Paisanella, dal connubio tra la trafilatura e la lavorazione di tirare la pasta a mano, ha realizzato gli Spaghettoni a sezione quadra conferendo un gusto moderno ad un formato classico. La pasta al bronzo garantisce una qualità costante che viene apprezzata tanto nelle case quanto dagli chef, per poter donare sempre più stile e gusto a piatti che esaltano la cucina Mediterranea.



Semplice da gustare

Patate e provola
Zuppe vegetali

Cassie caserecce - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 8/10 min. in 5L d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Semplice da gustare

Pomodorini e lardo (Allardiate)
Pomodoro, basilico e fiordilatte (Sorrentina)

Paccheri napoletani - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 12/15 min. in 6L d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Semplice da gustare

Pomodorini, basilico e parmigiano
Pesto genovese

Pennette caserecce - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 10/12 min. in 5L d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Semplice da gustare

Pomodoro e ricotta
Broccoli e salsiccia

Mezzi paccheri - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 10/12 min. in 6L d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Semplice da gustare

Pecorino e guanciale (Gricia)
Tonno e pomodorini

Totani caserecci - Pasta corta

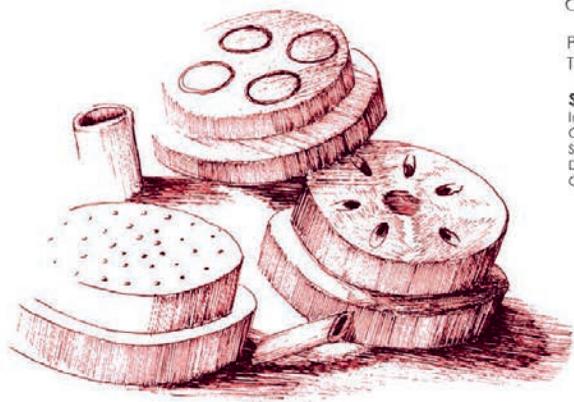
Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 10/12 min. in 5L d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano

Semplice da gustare

Pomodoro, basilico e fiordilatte
Tonno, erba cipollina e olive

Spghettini a chitarra - Pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 10/12 min. in 6Ll d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Semplice da gustare

Pecorino, tartufo e lardo
Tonno e olive

Linguine caserecce - Pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 8/10 min. in 6Ll d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Semplice da gustare

Aglio, olio e peperoncino
Uova, pancetta e pecorino

Spghettoni caserecci - Pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua
Cottura: 8/10 min. in 6Ll d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Spghettini,
Spghetti & Linguine

Pasta con Gusto

Miscelare la semola di grano duro con frutta, ortaggi, spezie e quant'altro non è cosa semplice. Non basta dare colore per poter parlare di pasta con gusto, la scelta delle materie prime è tutto, l'utilizzo di un formato è la base per ottenere la giusta armonia.

La nostra varietà di pasta è nata dalla ricerca e dalle collaborazioni con gourmet e produttori di chicche gastronomiche, vanto della regione d'appartenenza, come la castagna di Montella o la colatura d'alici di Cetara per non dimenticare il pistacchio di Bronte. Facendo apprezzare alla gastronomia internazionale pasta al limone o pasta al pepe nero, stilizzando ricette di gran successo. Infatti preparare un piatto con le nostre prelibatezze è semplice. Usare olio e parmigiano fa assaporare i gusti al limone, basilico o tartufo, condire la pasta all'ortolana con sughi a base di mare è una scoperta di aromi.



Vin Di Nicola

dettagli d'autore

Pasta con gusto

Aroma

Limone



Il sole della costiera Amalfitana splende su questo frutto, che per l'aroma della sua buccia e il gusto del suo succo ha fatto nascere alcune eccellenze del sud Italia. Paisanella armonizzando il grano con l'aroma di limone conferisce un profumo ricercato nelle specialità di mare, esaltando piatti della tradizione italiana. I tagli stilizzati, Scialatielli, Scorzette e Spaghettini, si differenziano per lunghezza, corposità e larghezza per meglio accompagnare la portata nel gusto e nella presentazione. Gli Spaghettini, dal corpo sottile e delicato, si prestano per nuove ricette, con una cottura a vapore diretta coi condimenti, avvolgendo con il proprio profumo la portata.

Sublime per il suo gusto, inconfondibile per il suo aroma, eccezionale in cucina per i piatti di mare. Indiscutibile per la semplicità con olio di oliva e parmigiano.



Semplice da gustare

Olio e parmigiano
Burro e salvia

Scialatielli al limone - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, aroma limone 2%
Cottura: 12/15 min. in 5L1 d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano

Semplice da gustare

Olio e parmigiano
Tonno e olive

Spaghettini al limone - Pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, aroma limone 2%
Cottura: 3/5 min. in 3Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr
Confezionati a mano



Semplice da gustare

Burro e salvia
Pomodorini, gamberetti e rucola

Scorzette al limone - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, aroma limone 2%
Cottura: 8/10 min. in 3Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano

Aroma *Limone & arancia*

Arancia e limone il loro utilizzo è degli più svariati, bevande, gelati, biscotti sono solo alcuni esempi delle bontà realizzate nella penisola. Paisanella combina questi agrumi e rompe la persistenza del limone con le dolci note dell'arancia. I sapori di mare sono così esaltati da una aroma equilibrato, che permette di impreziosire il piatto con erbe come il finocchietto selvatico.



Semplice da gustare

Olio extravergine e parmigiano
Tonno e rucola

Scialatielli limone & arancia - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, aroma di arancia e limone 2%
Cottura: 12/15 min. in 5Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Gusto *Basilico*



Semplice da gustare

Olio extravergine e parmigiano
Guanciale e pomodorini

Trenette al basilico - Pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, basilico sminuzzato 2%
Cottura: 8/10 min. in 6Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano

Una ricchezza della dieta mediterranea, utilizzato come ingrediente in creme e salse, il profumo su una pizza fa venire l'acquolina in bocca! Molto apprezzato nell'uso domestico, principalmente è un "odore". Paisanella presenta due tagli di pasta gli Scialatielli per un gusto assoluto con olio extravergine e le Trenette per avvolgere il gusto di pomodorini e sughi a base di pesce.



Semplice da gustare

Olio extravergine e parmigiano
Pomodorini ed olio extravergine

Scialatielli al basilico - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, basilico sminuzzato 2%
Cottura: 12/15 min. in 5Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Gusto

Prezzemolo



Il Prezzemolo è una pianta aromatica dall'odore ricco, tritato per arricchire ricette o intero per decorare piatti, è molto indicato per profumare i legumi. La sua massima espressione la si trova con vongole, cozze e tutto ciò che è mare.

Semplice da gustare

Olio extravergine e parmigiano
Funghi porcini e parmigiano

Sciatelli al prezzemolo - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, prezzemolo sminuzzato 2%
Cottura: 12/15 min. in 5lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano

Paisanella miscela queste erbe con il grano duro, impreziosendo il corpo dei Cavatelli di fragranze e sapori. Si preparano con formaggi cremosi o pomodorini gialli e parmigiano. Alternativi anche con patate o lenticchie.

Semplice da gustare

Stracchino
Olio extravergine e parmigiano

Cavatelli alle erbe Provenzali - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, erbe provenzali sminuzzate (lino, maggiorana, basilico, santoreggia, rosmarino) 2%
Cottura: 8/10 min. in 5lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Gusto

Erbe Provenzali



Gusto *Spinaci*



Semplice da gustare

Taleggio e noci
Patate e provola

Cavatelli agli spinaci - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, spinaci disidratati 2%
Cottura: 10/12 min. in 5Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Semplice da gustare

Carciofini e prosciutto cotto
Pomodorini e provolone

Foglie d'ulivo - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, spinaci disidratati 2%
Cottura: 10/12 min. in 5Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Conosciuti per le proprietà nutritive, gli spinaci hanno una foglia larga e carnosa, ma con un gusto decisamente delicato. Paisanella realizza i Cavatelli e le Foglie d'ulivo proponendo questo gusto per ricette con formaggi cremosi o piatti a base di mare.

Aroma

Pepe nero



In tutto il mondo viene apprezzato per il gusto persistente, il pepe nero è da tanti buongustai un aroma utilizzato per asaltare ogni piatto. Le Trenette in cottura esaltano le proprietà di questa spezia che avvolge ogni portata con il suo profumo pungente. Ottima per sughì bianchi, sia di pesce che di verdure, ma l'uso in cucina è dei più fantasiosi, provateli con un sugo di agnello...da leccarsi i baffi!



Semplice da gustare

Cacio e pepe
Guanciale e cipolla

Trenette al pepe nero - pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, pepe nero 2%
Cottura: 8/10 min. in 6Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Il peperoncino esiste in tante varietà, in Italia la Calabria lo coltiva per cultura gastronomica ed è apprezzato per il gusto ricco e vivace che esalte le pietanze.

Le Tagliatelle tricolore prodotte da Paisanella sono lavorate con una miscela equilibrata tra sapore e persistenza, esaltando condimenti a base di mare, prestandosi molto bene per piatti veloci. Omaggiando il nostro splendido territorio insieme agli spinaci vengono combinati per portare in tavola il Tricolore simbolo della dieta mediterranea.

Semplice da gustare

Pomodorini e parmigiano
Aglio, olio e peperoncino

Tagliatelle tricolore - Pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, peperoncino sminuzzato e spinaci 2%
Cottura: 8/10 min. in 6Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano

Gusto

Tricolore

Semplice da gustare

Burro e salvia
Formaggi cremosi

Festose fantasia in cucina - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, ortaggi disidratati 2%(spinaci, bietola rossa, basilico, curcuma)

Cottura: 8/10 min. in 5lt d'acqua

Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto

Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr

Confezionati a mano



Gusto *ortolana*

Paisanella ha voluto esaltare la sua produzione con una gamma che è un tripudio al palato, utilizzando gusti mediterranei con aromi orientali per creare sapori nuovi da combianare con ingredienti insoliti. Le trafile impreziosite da diverse miscele stilizzano composizioni che la nouvelle cuisine ricerca per meglio armonizzare il senso visivo con quello gustativo. Per la loro bellezza e la loro bontà sono una prelibatezza molto apprezzata fuori dall'Italia.



Semplice da gustare

Olio extravergine e parmigiano
Frutti di mare

Lagane all'ortolana - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, ortaggi disidratati 2%(spinaci, bietola rossa, basilico, curcuma)

Cottura: 8/10 min. in 5lt d'acqua

Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto

Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr

Confezionati a mano

Semplice da gustare

Burro e salvia
Spadellati con verdure

Petali di rosa - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, ortaggi disidratati 2%(spinaci, bietola rossa, basilico, curcuma)

Cottura: 10/12 min. in 5L d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Semplice da gustare

Spadellati con verdure
Ricotta e pomodorini

Maccaroncelli profumi di campo - Pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, ortaggi disidratati 2%(spinaci, bietola rossa, basilico, curcuma)

Cottura: 8/10 min. in 6L d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Semplice da gustare

Frutti di mare
Pomodori secchi e prezzemolo

Strangozzi all'ortolana - Pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, ortaggi disidratati 2%(spinaci, bietola rossa, curcuma) nero di seppia 2%

Cottura: 12/15 min. in 6L d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Gusto

Mediterraneo



Miscelare materie prime della stessa natura è possibile, ma il connubio con il mare richiede raffinate tecniche di produzione.

Il Nero di seppia apprezzato con i risotti, nelle Stringhette offre un giusto equilibrio di gusto, perchè leggero per stemperare l'odore persistente.

La bottarga sarda è un' eccellenza italiana che Paisanella elabora per impreziosire formati di pasta che esaltano ricette innovative.

L'utilizzo della Colatura d'alicì è semplice così Paisanella con uno spaghetti che non richiede nient'altro che prezzemolo ed olio regala ai suoi buongustai un prodotto esclusivo.

Questi prodotti leggeri nel corpo possono essere cucinati direttamente con sughi di mare, sfruttando i liquidi rilasciati in cottura lasciano tutta la loro fragranza.



Semplice da gustare

Aglio, olio e peperoncino
Calamari e prezzemolo

Stringhette al nero di seppia - pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, nero di seppia 1,5%

Cottura: 6/8 min. in 5Lt d'acqua

Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto

Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr

Confezionati a mano

Semplice da gustare

Aglio, olio, prezzemolo e pan grattato
Pinoli, olio e prezzemolo

Spghettini alla colatura d'alicci - Pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua,
colatura d'alicci 2%
Cottura: 3/5 min. in 3L1 d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr
Confezionati a mano



Semplice da gustare

Prezzemolo, pinoli e olio extravergine
Granella di pistacchi, calamari e olio extravergine

Spghettini alla bottarga - pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, bottarga
di tonno grattugiata 2%
Cottura: 3/5 min. in 3L1 d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr
Confezionati a mano



Gusto

Pistacchio



Oggi il pistacchio è stato riscoperto per aggiungere caratteristiche di gusto e di struttura a tante prelibatezze. La pasta al pistacchio di Bronte lavorata da Paisanella è una conferma della continua innovazione.

Semplice da gustare

Bottarga ed olio extravergine
Spek e provolone dolce

Pappardelle al pistacchio di Bronte - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, pistacchio di bronte
D.O.P. 2%
Cottura: 6/8 min. in 5lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano.

Un frutto che con i suoi oli essenziali aiuta il benessere del corpo ed il gusto deciso e intenso è utilizzato per esaltare tante prelibatezze. I Rigatelli alla nocciola, dal corpo ampio e rigato, sono gustosi da preparare con sughi a base di pomodoro o serviti con formaggi fusi.

Semplice da gustare

Salsiccia sbriciolata e pomodorini
Aglio, olio e peperoncino

Rigatelli alla nocciola - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua,
nocciola sminuzzata 2%
Cottura: 8/10 min. in 5lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano.



Gusto

Nocciola

Gusto *Funghi porcini*



Il profumo dei funghi porcini è inconfondibile. Paisanella esalta il corpo delle Fettuccine utilizzando funghi porcini sminuzzati a pietra di origine italiana.

Semplice da gustare

Olio extravergine e tartufo
Salsiccia e provola affumicata

Fettuccine ai funghi porcini - Pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, funghi porcini sminuzzati 4%

Cottura: 8/10 min. in 6Ll d'acqua

Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto

Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr

Confezionati a mano

Semplice da gustare

Pecorino e guanciale (Gricia)
Salsiccia e funghi

Pappardelle alle castagne - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, farina di castagne di Montella I.G.P 30%

Cottura: 6/8 min. in 5Ll d'acqua

Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto

Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr

Confezionati a mano

La castagna è un frutto invernale prezioso. Paisanella miscelando il grano con la farina di castagne di Montella I.G.P realizza delle Pappardelle dal corpo delicato e ricercate nel gusto. Questo ingrediente richiede abbinamenti saporiti per stemperare la dolcezza.



Gusto *Castagne*

Gusto *Tartufo*



I suoi riconoscimenti sono innumerevoli ed in Italia si trova la migliore qualità in assoluto. Il tartufo nero raccoglie tutto il profumo della terra con un gusto delicato che esalta le cucine raffinate. Il preparato che Paisanella elabora trova il giusto spessore nelle Trenette per rendere unico ogni assaggio.

Semplice da gustare

Olio extravergine e parmigiano
Funghi e prezzemolo

Trenette al tartufo - pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua,
preparato di tartufo nero 2%
Cottura: 6/8 min. in 3lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr
Confezionati a mano

Gusto

Zafferano



Lo zafferano è un'eccellenza dell' enogastronomia italiana!

Le Trenette, lunghe ed armoniose, sono una pasta di semola di grano duro che con zafferano di prima scelta, prendono un sapore autentico col caratteristico aroma. Eccellente per accompagnare un sugo all'astice, è straordinaria anche con burro fuso e parmigiano.



Semplice da gustare

Burro e salvia
Spadellate con verdure

Trenette allo zafferano - Pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, zafferano in polvere 0,8%

Cottura: 6/8 min. in 3Lt d'acqua

Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto

Disponibile in confezioni da 250gr

Confezionati a mano

Aroma

Fragola



Semplice da gustare

Olio extravergine e rucola
Pistacchi, olio e grattata di buccia di limone

Una sorpresa da presentare in cene dove si vuol sorprendere. Paisanella elabora i Capricci alla fragola dalla forma armoniosa come il profumo del frutto tanto amato. Ricette con i gamberetti sono l'ideale, ma in cucina basta avere fantasia...

Capricci alla fragola - pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, aroma fragola 2%
Cottura: 6/8 min. in 3Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr
Confezionati a mano

Il colore di questa pasta è una sfida di abbinamenti. Con il gusto delle Trenette al mirtillo, formaggi cremosi e verdure si arricchiscono per meglio essere assaporati, ma la tradizione vuole sugo di cinghiale. Spadellate con sughi di mare rinnovano i palati!

Trenette al mirtillo - pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, mirtillo 2%
Cottura: 6/8 min. in 3Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr
Confezionati a mano

Semplice da gustare

Burro e salvia
Salmone e prezzemolo



Gusto

Mirtillo

Gusto Cioccolato



Con la stessa gioia che il cioccolato dà a chi lo consuma, Paisanella lavora il grano duro con cacao di qualità ottenendo i Capricci al cioccolato. Dal gusto deciso una ricetta del basso Lazio li spadella con guanciale e pecorino. Sono una fantastica novità per i golosi servita con mascarpone, cioccolato fuso e granella di nocciole.

Semplice da gustare

Pecorino e guanciale (Gricia)
Provolone e nocciole

Capricci al Cioccolato - pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, cacao amaro 3%

Cottura: 6/8 min. in 3L di acqua

Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto

Disponibile in confezioni da 250gr

Confezionati a mano



Gusto Bio



I Pizzoccheri di grano saraceno sono un prodotto tipico della Valtellina. La fibra di questo "cereale" dona benessere all'organismo. Inoltre anche fonte di potassio e magnesio. Gustati con zuppe di verza o patate e salsicce sono una tipicità, ottimi con burro e salvia.

Più leggero del grano duro è ricco di nutrimenti e selenio fonte d'energia. Il Kamut, un vegetale mai modificato, porta il gusto di una storia millenaria. Le Pantacce Paisanella fanno apprezzare a pieno condimenti leggeri promuovendo un'alimentazione più genuina.

Il farro è il cereale che ha accompagnato l'evoluzione umana, ricco di proteine e sali minerali ha un gusto molto ricco. La callosità delle Stringhette al farro elaborate da Paisanella danno vigore ai condimenti, mantecati con il pesce arricchiscono di sapore la portata.

La semola integrale è ideale per un'alimentazione ricca di fibre, ottima per gli sportivi. L'intestino pigro si risveglia, ma non bisogna eccedere in età giovanile quando il metabolismo è già veloce. I tagli proposti da Paisanella, accontentano i diversi palati, l'importante è la fantasia!



Semplice da gustare

Pecorino e guanciale
Taleggio e noci

Fettuccine integrali - pasta lunga
Ingredienti: semola di grano duro integrale, acqua
Cottura: 8/10 min. in 5Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Semplice da gustare

Burro e salvia
Taleggio e noci

Cassie integrali - Pasta corta
Ingredienti: semola di grano duro integrale, acqua
Cottura: 8/10 min. in 5Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Semplice da gustare

Burro e salvia
Taleggio e noci

Pizzoccheri di grano saraceno - Pasta corta

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, farina di grano saraceno BIO 33%
Cottura: 10/12 min. in 5Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano.

Semplice da gustare

Ricotta e noci
Pomodori e provolone

Stringhette al farro - Pasta corta

Ingredienti: farina di farro BIO, acqua
Cottura: 6/8 min. in 3Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr
Confezionati a mano



Semplice da gustare

Pomodori e lardo (Allardiata)
Ricotta e pomodoro

Pantacce al Kamut - Pasta corta

Ingredienti: semola di kamut BIO, acqua
Cottura: 6/8 min. in 3Lt d'acqua
Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto
Disponibile in confezioni da 250gr
Confezionati a mano



Pasta all'uovo

L'uovo è un ingrediente base per la tradizione della pasta fatta in casa. Paisanella utilizza uova fresche selezionate e controllate per dare genuinità ai prodotti inoltre con l'ausilio di mattarelli, come quelli utilizzati in casa, dona tenacità al corpo dei prodotti.

Tagliatelle, Tagliatelline e Fettuccine sono i tagli di pasta proposti, arricchendo le tavole con il tipico sapore rustico che esprimono. Accompagnano bene condimenti corposi e in armonia con prodotti di bosco come funghi o tartufo soddisfano i palati.



Semplice da gustare

Ricotta e zucchine
Funghi e prezzemolo

Tagliatelle all'uovo - pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, uova fresche 28%

Cottura: 6/7 min. in 6Lt d'acqua

Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto

Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr

Confezionati a mano



Semplice da gustare

Pomodorini e provolone
Salsiccia e pomodori

Fettuccine all'uovo - pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua,
uova fresche 28%

Cottura: 6/7 min. in 6Lt d'acqua

Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto

Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano

Semplice da gustare

Olio extravergine e tartufo
Calamaretti e cipolle

Tagliatelline all'uovo - pasta lunga

Ingredienti: semola di grano duro, acqua,
uova fresche 28%

Cottura: 5/6 min. in 6Lt d'acqua

Shelflife: 30 mesi in luogo fresco ed asciutto

Disponibile in confezioni da 250gr e 500gr
Confezionati a mano



Le nostre confezioni



Paisanella confeziona la pasta a mano per meglio offrire prodotti integri nelle loro proprietà organolettiche. Le confezioni ricercate nei materiali sono semplici ma eleganti nella presentazioni conferendo il giusto profilo artigianale.

Le paste di semola di grano duro vengono esaltate dalla trasparenza della busta che fa risaltare le forme, mostrando i colori naturali delle paste con gusto. La pasta all'uovo è adagiata in uno scatolo per essere meglio protetta.

Inoltre tutte le confezioni sono disponibili in cartoni triplo strato che proteggono durante i trasporti.





*"Fa che il cibo sia la tua medicina e la medicina il tuo cibo."
(Ippocrate)*

W

G

M

Pastificio DI.NI. sas - Via Eugenio Montale, 15 84098 Pontecagnano F.no (SA) - ITALY
Tel/Fax: (+39)089383284 - email: pastapaisanella@libero.it - info@paisanella.it
www.paisanella.it