

Amor



di Pasta

Laboratorio di pasta fresca biologica

Nel nostro laboratorio produciamo pasta fresca all'uovo privilegiando la qualità e genuinità delle materie prime.

Abbiamo due linee di produzione, una Classica ed una Biologica. Facciamo lavorazioni a mano come tortelloni Bio, ravioloni Bio, gnocchi di patata ed altro.

Tra i non biologici oltre ai classici della pasta all'uovo italiana vantiamo la produzione di prodotti particolarmente gustosi come:

ravioli al Pistacchio di Bronte, ravioli al Tartufo di Acqualagna, ravioli Radicchio e speck, crepes ai funghi porcini e mozzarella, crepes prosciutto cotto e mozzarella, lasagne provola e zucca, lasagne alla contadina ed altro.

Le materie prime

Per selezionare le materie prime utilizzate nelle nostre paste, siamo andati a visitare di persona piccoli allevamenti ed aziende agricole, perché biologico nella grande distribuzione molto spesso non è sinonimo di qualità.

Uova San Bartolomeo

Le galline dell'azienda San Bartolomeo non sono semplicemente allevate a terra, razzolano in ettari di terreno ed in assoluta libertà, gli animali sempre in movimento hanno la carne povera di grassi e producono uova ottime, queste qualità non si possono trovare in galline che vivono in un metro quadrato ciascuna.

Semola Senatore Cappelli

Il Senatore Cappelli è un frumento che ha origine nei primi anni del 900 ed è l'unico in Italia a non essere stato trasformato dall'industria. Negli anni settanta l'industria lo pose a rischio estinzione, creando attraverso modificazione genetica grani più robusti, da alcuni anni il grano duro Cappelli è stato reintrodotta in alcune regioni italiane per salvaguardare un prodotto di qualità superiore.

Carne della Fattoria Lucciano

Nella fattoria gli animali vivono in un ambiente idoneo, dove potendo esprimere il proprio comportamento naturale, si ammalano molto raramente e forniscono latte per i formaggi e carne di primissima qualità, nutritiva e organolettica.

Sia che si trovino allo scoperto o al riparo, di giorno o di notte sono liberi di muoversi, mangiare, bere, dormire.

Le vacche escono sempre al pascolo, anche nei periodi in cui l'erba è pochissima.

I FORMATI DI PASTA

Ravioli ricotta e spinaci
 Ravioli ricotta, radicchio e speck
 Ravioli funghi porcini e mozzarella
 Ravioli zucca e ricotta
 Ravioli ricotta e noci
 Ravioli ricotta e basilico
 Ravioli ricotta e tartufo
 Ravioli ricotta ed erbe
 Ravioli ricotta e limone
 Ravioli al pistacchio di Bronte
 Ravioli merluzzo e bieta
 Ravioli alle seppie
 Pasta di farro
 Tonnarelli
 Pasta acqua e farina (strozzapreti, orecchiette)
 Gnocchi e gnocchetti
 Agnolotti e tortellini
 Rigatoni
 Fettuccine rustiche

PRODOTTI BIOLOGICI

Pasta all'uovo:

Fettuccine, Rigatoni,
 Gnocchetti Sardi,
 Fettuccine Arricciate (Reginette),
 Sfoglia

Pasta Fresca (acqua e farina):

Trofie, Strozzapreti, Sfoglia,
 Conchiglie, Mezzemaniche

Pasta all'uovo ripiena:

Tortellini di solo manzo,
 Ravioli ripieni di ricotta di pecora e
 verdure di stagione

ALTRI FORNITORI

Cooperativa Agricoltura Nuova
 NaturaSi



Via G. A. Badoero 55 - 00154 Roma (vicino alla metro Garbatella)
 tel. 065127535 - sito internet www.amordipasta.it