

PASTA FRESCA

SOLO GRANO SICILIANO

La pasta fresca è per noi un punto di riferimento essendo la forza della tavola siciliana. La sua lavorazione è seguita secondo la tradizione pastaia, con trafilatura al bronzo.

Viene realizzata come si farebbe a casa o a mano o con dei macchinari specifici, non subendo nessun trattamento. C'è una grande varietà dei formati per i più esigenti.



Natura
amica 

- Fusillo
- Pacchero
- Casereccia
- Conchiglia
- Pappardelle

- Spaghetti
- Busiate
- Maccherone
- Tagliatelle
- Pasta Ripiena