



ANTICO PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI

Maglie (LE)

Nel 1918 Benedetto Cavalieri inaugurava il "Molino e Pastificio Benedetto Cavalieri" progettati espressamente per produrre pasta di qualità con il grano duro "fino selezionato" delle soleggiate colline di Puglia. Da quel giorno la parola d'ordine è stata: "Pasta di prima qualità firmata con nome e cognome".

"Metodo Delicato": prolungata impastatura a freddo, lenta gramolatura pressatura e trafilatura, ed infine essiccazione a bassa temperatura. Custodisce il sapore tipico del miglior grano duro e assicura una consistenza tenace ma assolutamente naturale!

NON IN VENDITA A:
AR/PI/LI

PASTA

SEMOLA DI GRANO DURO "METODO DELICATO"

Capellini d'angelo	Fusilli
Spghettini	Gnocchi sardi
Spghetti	Penne lisce
Spghettoni	Gramigna
Bucatini	Casarecci
Linguine	Maccheroni
Lasagnotte	Dischi volanti
Anellini rigati	Lumache
Tubettini rigati	Rotelle
Eliche	Ruote medie
Linguine	Ruote pazze
Tagliatelle	Mezze maniche
Pennucce	Rigatoni
Mezzi rigatoni	Pennoni rigati
Penne rigate	Calamarata

SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO "BIO"

Linguine	Penne Rigate
Tagliatelle	Fusilli
Pennucce	Eliche
Mezzi Rigatoni	

