



PAPPARDELLE
PASTA ALL'UOVO

pasta
PIRRO
250g e

I MALTAGLIATI



TAGLIATELLE
PASTA ALL'UOVO

pasta
PIRRO
250g e

I MALTAGLIATI



PAPPARDELLE
PASTA ALL'UOVO

pasta
PIRRO
250g e

8.8 OZ

pasta
PIRRO

I MALTAGLIATI



TAG

BELLO E BUONO



A noi piace così. Amiamo metterci passione per dare al gusto l'aspetto che merita.

In questo prodotto l'essenziale è visibile agli occhi. Un formato che sostiene al meglio tutti i sapori. Ci abbiamo messo la dedizione di sempre per questa linea di matasse all'uovo.

Tagliatelle, Pappardelle, Tagliolini all'uovo, funghi porcini, tartufo nero, nero di seppia, tricolore. Abbiamo selezionato ed utilizzato le migliori materie prime della nostra terra per trasferire tutto il gusto e l'intensità della migliore tradizione culinaria Italiana.



I MALTAGLIA...



TAGLIATELLE TRICOLORE
PASTA ALL'UOVO

*con spinaci
pomodoro e bietola*



8.8 OZ

250g e

LA COLLEZIONE



LINEA MALTAGLIATI MATASSE UOVO

Etichetta adesiva

Cod. Art.	Descrizione	Peso gr	Pezzi cartone	Pezzi strato	Cartoni pallet	EAN code
TAUO115	Tagliatelle	250	8	8	64	8011119014620
TGUO077	Tagliolini	250	8	8	64	8011119014644
PPUO170	Pappardelle	250	8	8	64	8011119014668
PPUO171	Pappardelle Zigrinate	250	8	8	64	8011119014682



LINEA MALTAGLIATI MATASSE AI GUSTI

Etichetta adesiva

Cod. Art.	Descrizione	Peso gr	Pezzi cartone	Pezzi strato	Cartoni pallet	EAN code
TAFP036	Tagliatelle Funghi	250	8	8	64	8011119014705
TATR007	Tagliatelle Tricolore	250	8	8	64	8011119014729
TANS042	Tagliatelle Nero di Seppia	250	8	8	64	8011119014743
TATA008	Tagliatelle Tartufo	250	8	8	64	8011119014767



I MALTAGLIATI



TAGLIATELLE
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
con nero di seppia



250g e

8,8 OZ

I MALTAGLIATI



TAGLIATELLE
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
con funghi porcini



250g e

8,8 OZ

I MALTAGLIATI



TAGLIATELLE
PASTA ALL'UOVO
con tufo



250g e

8,8 OZ

I NOSTRI PERCHE'



COTTURA

La linea Maltagliati ha un tempo di cottura breve, per una cucina gourmet anche in pochi minuti.

RUGOSITÀ

La pasta è porosa in modo da trattenere il sugo e restituire al palato tutto il sapore.

ARTIGIANALITÀ

Ogni filo di pasta che forma la matassa è diverso dall'altro, come se fossero tagliate a mano.

INGREDIENTI

La materia prima è selezionata con cura ed è sempre di eccellente qualità.

FORMATO

Le matasse sono belle, perchè anche l'occhio vuole la sua parte. Il formato ne impedisce la rottura e sono facili da maneggiare.

IL SAPORE

Questo non possiamo raccontarvelo. Vi invitiamo a provarle.

Contattaci per saperne di più

+39 0983 851293
info@pastapirro.com