

centuali di proteine, fosforo, ferro, zinco, manganese e potassio sono fonte di nuova energia, forza e vitalità. Anche i Sedarini hanno una confezione in cartone, da 250 grammi, e una shelf life di 24 mesi.



Fontaneto

Fontaneto (Fontaneto d'Agogna, Novara) ha presentato due specialità di pasta fresca ripiena, entrambe ispirate, nella farcia, a prodotti tipici locali. Il Raviolaccio Cacio e Pepe è un prodotto di pasta fresca all'uovo, destinato prevalentemente all'alta ristorazione, con semola di grano duro e farina di grano tenero, che racchiude un cuore morbido di cremoso formaggio e pepe ne-

ro. L'omaggio alle cucine regionali, seppur con un taglio innovativo, si esprime anche con la Mezzaluna Burata, Pomodoro e Basilico, pasta preparata con uova fresche e semole di grano duro italiane. Entrambe le referenze sono confezionate in atmosfera protettiva in buste da 500 grammi, pensate e realizzate per la gastronomia d'eccellenza e il food service.



Fumaiolo

Azienda romagnola di produzione di piadina, pasta fresca e sughi ha di recente arricchito la linea di pasta con due nuove referenze: gli Gnocchi e gli Strozzapreti Curcuma e Zafferano. Soffici e morbidi i primi, dal gusto semplice ma deciso i secondi, sono due formati perfetti per chi ama sperimentare in cucina. L'impiego delle spezie regala al palato un'esplosione di gusto e

Pastaria DE 4/2019 • 76

grandi qualità benefiche. Come tutte le paste Fumaiolo, le due specialità proposte a Tuttofood sono prive di conservanti perché surgelate all'origine. L'utilizzo del freddo come unico conservante naturale permette alla pasta Fumaiolo di mantenere inalterate le proprie caratteristiche organolettiche e di non perdere mai freschezza. Entrambe le referenze hanno una shelf life di 12 mesi.



Antico Pastificio Sannita

I Pastai Sanniti si presentano a Tuttofood con due novità, una nel formato e una nella ricetta. La prima è quella delle Papaline, un formato coperto da brevetto che rende omaggio alla storia della città di Benevento, sede papale per otto secoli. Il prodotto prende nome proprio dal copricapo indossato dal pontefice e mostra dunque una forma tonda ed estremamente concava, in grado di raccogliere qualsiasi condimento in un solo boccone, tanto più che ha una

superficie ruvida e porosa. Le Papaline sono proposte in un sacchetto di carta e hanno una shelf life di 2 anni. L'altra specialità aziendale è la pasta aromatizzata allo Strega, un piacevole connubio tra semole 100% italiane e gli aromi naturali contenuti nel famosissimo liquore. Proposta in un sacchetto trasparente con cavallotto, ha una vita a scaffale di 24 mesi.



La Pasta di Aldo

Il pastificio di Monte San Giusto, in provincia di Macerata, propone un prodotto italiano, realizzato con semole scelte, della va-

Pastaria DE 4/2019 • 76

FUMAIOLO

Azienda romagnola di produzione di piadina, pasta fresca e sughi, ha di recente arricchito la linea di pasta con due nuove referenze: gli Gnocchi e gli Strozzapreti Curcuma e Zafferano.

Soffici e morbidi i primi, dal gusto semplice ma deciso i secondi, sono due formati perfetti per chi ama sperimentare in cucina. L'impiego delle spezie regala al palato un'esplosione di gusto e grandi qualità benefiche.

Come tutte le paste **Fumaiolo**, le due specialità proposte a Tuttofood sono prive di conservanti perché surgelate all'origine. L'utilizzo del freddo come unico conservante naturale permette alla pasta **Fumaiolo** di mantenere inalterate le proprie caratteristiche organolettiche e di non perdere mai freschezza. Entrambe le referenze hanno una shelf life di 12 mesi.