



.....

Pastificio dell'Appennino Reggiano

.....



“Lasciar scorrere il tempo
per far le cose bene”



PASTIFICIO
MATILDICO



“ Nel regno delle Terre Matildiche
in un luogo senza tempo
nasce il Pastificio Matildico ”



TORNARE ALLE ORIGINI DELLA PASTA

Questa è la Linea Guida alla quale si rifà il **Pastificio Matildico**. Grazie all'**esperienza** maturata, il **tempo**, le **materie prime di altissima qualità**, creiamo una pasta altamente digeribile, nutrizionalmente completa e dal gusto unico.

Tradizione e innovazione: una scelta che ci ha portato a creare prodotti unici come la linea “**Filo d'olio**” e la linea “**Rustica**” dove gusto e salute si uniscono.

Prova la differenza!



LA SCELTA DELLA MATERIA PRIMA

Solo semola italiana, biologica e con un glutine ridotto e debole per una pasta altamente digeribile! La nostra scelta è in antitesi a quella dell'industria della pasta che, per una migliore tenuta in cottura, utilizza grani ad alto contenuto di glutine causa di gonfiore, pesantezza e problemi digestivi.



LA LENTA ESSICCAZIONE SINO A 48 ORE

Grazie allo **speciale metodo di essiccazione a lenta e bassa temperatura**, la nostra pasta si caratterizza per **bassi livelli di fufosina**. Le paste essiccate rapidamente e ad alte temperature contengono, invece, alte dosi di fufosina che inibisce l'assorbimento della lisina da parte del nostro organismo. **La lenta essiccazione, sino a 48 ore**, è anche il motivo del colore chiaro e non giallo vivo della nostra pasta.





Cod. 8055035900025



Maccheroni elicoidali

Pasta di semola di grano duro BIO

INGREDIENTI:

semola di grano duro italiano da Agricoltura Biologica, acqua.

			
Tempo di cottura	Peso	Scadenza	Cartoni
6'/10' minuti	400 g	24 mesi	da 15 pezzi

linea
CLASSICA

PASTA
ALTAMENTE
DIGERIBILE



Cod. 8055035900032



Sedanini rigati

Pasta di semola di grano duro BIO

INGREDIENTI:

semola di grano duro italiano da Agricoltura Biologica, acqua.

			
Tempo di cottura	Peso	Scadenza	Cartoni
4'/7' minuti	400 g	24 mesi	da 15 pezzi

PASTA
ALTAMENTE
DIGERIBILE



Cod. 8055035900087



Ditaloni rigati

Pasta di semola di grano duro BIO

INGREDIENTI:

semola di grano duro italiano da Agricoltura Biologica, acqua.

			
Tempo di cottura	Peso	Scadenza	Cartoni
5'/6' minuti	400 g	24 mesi	da 15 pezzi

PASTA
ALTAMENTE
DIGERIBILE



Cod. 8055035900070



Penne rigate

Pasta di semola di grano duro BIO

INGREDIENTI:

semola di grano duro italiano da Agricoltura Biologica, acqua.

linea
CLASSICA

PASTA
ALTAMENTE
DIGERIBILE

Tempo di cottura	Peso	Scadenza	Cartoni
5'/8' minuti	400 g	24 mesi	da 15 pezzi



Cod. 8055035900223



Gramigna paglia e fieno

Pasta di semola di grano duro BIO

INGREDIENTI:

farina di semola di grano duro italiano da Agricoltura Biologica, acqua, farina di spinaci BIO.

PASTA
ALTAMENTE
DIGERIBILE

Tempo di cottura	Peso	Scadenza	Cartoni
5'/8' minuti	400 g	24 mesi	da 15 pezzi



Cod. 8055035900049



Fusilli

Pasta di semola di grano duro BIO

INGREDIENTI:

semola di grano duro italiano da Agricoltura Biologica, acqua.

Questa pasta è caratterizzata da una grande rapidità di cottura: 3 minuti e mezzo per una pasta al dente ottima anche per insalate di pasta fredde.



Tempo di cottura	Peso	Scadenza	Cartoni
3'.30" minuti	400 g	24 mesi	da 15 pezzi



Cod. 8055035901312



Penne rigate

Specialità di segale BIO 100%

INGREDIENTI:

farina di segale da Agricoltura Biologica, acqua.



			
Tempo di cottura	Peso	Scadenza	Cartoni
5'/8' minuti	400 g	12 mesi	da 15 pezzi



Cod. 8055035900100

Maccheroni elicoidali

con grano duro BIO e farina di carciofo

INGREDIENTI:

semola di grano duro BIO 90%, farina di carciofo 10%, acqua.

Per esaltarne il gusto preparala così: cuoci in metà dell'acqua che usi abitualmente o meglio ancora risottata, in padella, con un rapporto di 250 cl di acqua ogni 100 grammi di pasta.



			
Tempo di cottura	Peso	Scadenza	Cartoni
6'/10' minuti	400 g	12 mesi	da 15 pezzi



Cod. 8055035901176

Penne rigate

Specialità con semola di grano duro BIO e farina di asparago

INGREDIENTI:

semola di grano duro BIO 90%, farina di asparago 10%, acqua.

Per esaltarne il gusto preparala così: cuoci in metà dell'acqua che usi abitualmente o meglio ancora risottata, in padella, con un rapporto di 250 cl di acqua ogni 100 grammi di pasta.



			
Tempo di cottura	Peso	Scadenza	Cartoni
4'/7' minuti	400 g	12 mesi	da 15 pezzi



Cod. 8055035901244



Sedanini rigati

Pasta di semola di grano duro BIO e farina di grano arso

INGREDIENTI:

semola di grano duro BIO 75%, farina di grano arso BIO 25%, acqua.

Per esaltarne il gusto preparala così: cuoci in metà dell'acqua che usi abitualmente o meglio ancora risottata, in padella, con un rapporto di 250 cl di acqua ogni 100 grammi di pasta.



			
Tempo di cottura	Peso	Scadenza	Cartoni
4'/7' minuti	400 g	12 mesi	da 15 pezzi



“Prova la differenza”



PASTIFICIO MATILDICO
Società Cooperativa

Loc. Monchio delle Olle, 174
42026 Canossa (RE)

+ 39 377 0975778

@ info@pastificiomatildico.it

www.pastificiomatildico.it

Partita IVA/Codice Fiscale: 03036150351

