

Pasta di Semola di grano duro Russello Rigatoni 500 gr- P. Minardo



Nazione: Italia
Regione: Sicilia
Genere: Pasta di semola di grano duro
Tipologia: Pasta
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile
Ingredienti: Semola di grano duro, acqua minerale

Pasta da grani antichi siciliani varietà Russello, farine molite a pietra dal Molino Soprano, impastata con acqua minerale e prodotta in un processo dove tutte le fasi dalla miscelazione, al confezionamento sono seguite a mano.

Lasciatevi sorprendere dal sapore della pasta, non ne siamo più abituati.

A Modica, Giorgio Minardo trasforma con sapienza solo farine di Grani Antichi Siciliani, molite a pietra dal Molino soprano che ha ancora un antico mulino che funziona ad acqua.

La produzione dei grani è affidata a contadini con cui lo stesso Pastificio negozia di anno in anno i contratti di acquisto. I grani antichi del Pastificio Minardo sono tutti prodotti con rese bassissime, in territorio collinare senza uso di diserbanti ne di pesticidi.

Ciascuna confezione riporta in retro etichetta tutte le informazioni circa l'agricoltore, la zona di produzione, la resa per Ha, i tipi di trattamento effettuati in uno sforzo di massima trasparenza



verso il consumatore.