

Pastificio

LA GENUINA

Di Schmidt Marion

PASTIFICIO
La Genuina



Specialità Pugliesi dal 1985



L'Azienda

La nostra azienda, produttrice di pasta tipica pugliese, nel rispetto delle antiche tradizioni della nostra terra, usa materie prime di alta qualità e controllate.

Sin dal 1985, gli impasti artigianali, fatti seguendo le ricette delle nostre nonne, la scelta delle migliori semole di grano duro, la lenta essiccazione e la nostra passione, rendono la nostra pasta qualitativamente superiore, adatta a soddisfare i palati più esigenti e i gusti di tutti.

I prodotti

La nostra gamma di prodotti è focalizzata su vari formati: orecchiette, fricelli, cavatelli, fusilli, strascinate, foglie d'ulivo e orecchiotte, tutti arricchiti da gustose varianti al peperone dolce, agli spinaci, alla barbabietola, al nero di seppia, alla curcuma,



al grano arso, integrale ed alle olive che portano sulla tavola gusto e colore.

Inoltre utilizzando un processo di lenta essiccazione a tamburo, di 12 ore a 45°, permette al prodotto di mantenere intatte le sue caratteristiche organolettiche e i valori nutrizionali della materia prima, ovvero il grano duro, infatti la pasta risulta più opaca alla vista e più elastica a fine cottura. Questi procedimenti produzione tradizionali sono alla base della nostra filosofia aziendale, che regala agli amanti di questo prodotto una pasta ruvida e corposa, che intrappola in modo eccellente i condimenti.

I CLASSICI



I nostri formati classici sono un prodotto della tradizione pugliese, realizzati secondo le antiche ricette artigianali della zona. L'utilizzo di materie prime di alta qualità, permette una produzione di pasta a base di ingredienti naturali, quali **la semola di grano duro** ad alto contenuto proteico; perché privi di additivi emulsionanti, grassi vegetali, conservanti e senza OGM.

Questi formati vengono realizzati seguendo un lungo processo di lavorazione ed essiccazione dinamica, che permette al prodotto di mantenere intatte tutte le sue qualità.

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua

La Genuina



ORECCHIETTE



CAVATELLI



FRICELLI



FUSILLI

La Genuina



STRASCINATE

Tra i nostri classici viene annoverata la pasta al cruschello, realizzata solamente con **semola integrale di grano duro** ed acqua, senza l'aggiunta di qualsiasi tipo di farina. La nostra semola integrale viene ottenuta dalla lavorazione del cereale senza utilizzare il processo di raffinazione in modo tale da mantenere tutte le parti del chicco ovvero la crusca ed è proprio per questo motivo che alla nostra pasta è stata data la denominazione di Cruschello.

Ingredienti: semola integrale di grano duro, acqua

La Genuina



ORECCHIETTE
AL
CRUSCHELLO



FRICELLI
AL
CRUSCHELLO



STRASCINATE
AL
CRUSCHELLO

**CON
PIU'
SAPORE**



La nostra pasta “colorata” ha un qualcosa in più.
Il sapore e tutti i benefici che la natura ci dona.

L'utilizzo di materie prime di alta qualità, permette una produzione di pasta esclusivamente a base di ingredienti naturali, quali la **semola di grano duro** ad alto contenuto proteico, **la barbabietola, gli spinaci, la curcuma, il peperone dolce ed il nero d seppia.**

Queste verdure e spezie vengono realizzate in maniera naturale, ovvero, tramite l'essiccazione del prodotto fresco e la conseguente macinazione, infatti la nostra pasta è priva di additivi emulsionanti, grassi vegetali, coloranti, conservanti e OGM.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, peperone dolce polvere 4%, barbabietole polvere 2%, spinaci polvere 2%, curcuma polvere 1%, nero di seppia 1% (contiene: glutine, mollusco)

La Genuina



ORECCHIETTE
SEI SAPORI

CAVATELLI
SEI SAPORI



La Genuina



*FRICELLI
CINQUE SAPORI*



*FUSILLI
SEI SAPORI*



Per permettere anche ai più piccoli di mangiare in maniera sana e nutriente con il giusto apporto di verdure durante i pasti, abbiamo creato le orecchiette tricolore, che contengono solamente, oltre alla semola di grano duro, gli spinaci e il peperone dolce.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, peperone dolce polvere 4%, spinaci polvere 2%



ORECCHIETTE TRICOLORI



Se siete amanti del mare e del pesce, non potete non assaggiare la nostra pasta al nero di seppia.

Realizzata sempre con ingredienti naturali e di prima qualità, semola di grano duro e nero di seppia, senza l'aggiunta di coloranti, conservanti o grassi vegetali, questa pasta esalta tutto il sapore del mare.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, nero di seppia 1%



*ORECCHIETTE
AL
NERO DI SEPPIA*



*FUSILLI
AL
NERO DI SEPPIA*



Un'altra tipologia di pasta con più sapore e che deriva dall'antica tradizione pugliese, è quella prodotta con il grano arso.

Il grano arso nella tradizione pugliese ha una storia di lungo corso. In origine i coltivatori, essendo poveri e non potendo utilizzare il grano da loro coltivato, quando finivano il raccolto mettevano fuoco alle stoppie di grano rimaste e poi ne macinavano il ricavato, utilizzando così quel poco di grano bruciato che avevano per creare la pasta e tutto ciò di cui avevano bisogno. Da qui nasce la tradizione della pasta al grano arso.

Oggi ovviamente il grano non viene più bruciato, ma tostato, conferendo alla pasta un gusto molto particolare che permette la creazione di piatti molto creativi e gustosi.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, semola di grano duro tostato 30%

La Genuina



STRASCINATE
AL
GRANO ARSO



FRICELLI
AL
GRANO ARSO



CAVATELLI
AL
GRANO ARSO

GLI SPECIALI



Nel nostro pastificio vengono realizzati anche formati e gusti speciali, dedicati agli amanti del gusto della pasta in tutte le sue forme.

I fusilli al limone e all'arancia sono nati per soddisfare la voglia di freschezza durante le calde giornate estive, infatti sono perfetti per creare piatti freddi o a base di pesce.

Queste nostre due specialità sono realizzate con ingredienti naturali, non contengono né aromi artificiali né coloranti, ma solamente oli essenziali e spezie che le conferiscono quell'inimitabile aspetto e gusto che ricorda sia il limone che l'arancia.

Fusilli al Limone

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, limone (olio essenziale) 1%, curcuma polvere 0,5%

Fusilli all'Arancia

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, arancio (olio essenziale) 1%, peperone dolce polvere 2%



FUSILLI

AL

LIMONE

FUSILLI

ALL'

ARANCIA





I Fusilli 7 Sapori, sono la nostra ultima invenzione. Sono stati creati per soddisfare le nuove esigenze nutrizionali dei buon gustai, infatti la presenza di verdure quali barbabietola e spinaci, di spezie come il peperone dolce e la curcuma ed infine dell'alga spirulina, rendono questo prodotto non solo bello e particolare alla vista, ma anche molto nutriente e salutare.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, peperone dolce polvere 4%, barbabietole polvere 2%, spinaci polvere 2%, curcuma polvere 1%, nero di seppia 1%, alga spirulina e mela 2% (contiene: glutine, mollusco)



*FUSILLI
7 SAPORI*

Per gli amanti della natura sono state create le Foglie d'Ulivo. Questa tipologia di pasta prende il nome proprio dalla sua forma particolare che ricorda le foglie degli ulivi, tipico albero pugliese, ed è per questo motivo che oltre alla produzione classica con semola di grano duro, ad alto contenuto proteico, sono state create le foglie d'ulivo alle olive, che richiamano la natura a cui sono ispirate anche nel gusto.

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, olive nere polvere 4%



FOGLIE D'ULIVO

FOGLIE D'ULIVO

ALLE

OLIVE





Seguendo la tradizione pugliese abbiamo deciso di produrre la pasta in maniera **completamente artigianale**. Le nostre ***Orecchiotte Giganti*** sono realizzate completamente a mano, senza l'ausilio di macchine formatrici. Sono un prodotto unico a base di ingredienti naturali e realizzati con l'amore che possiede solo un pastaio con grande esperienza. Questa tipologia di pasta viene realizzata in tre varianti, ovvero, il classico fatto solamente con semola di alta qualità con un alto contenuto proteico, il tricolore che contiene solamente prodotti naturali quali gli spinaci e la paprica dolce ed infine il cinque sapori che con l'aggiunta di spezie e verdure come la curcuma e la barbabietola, sono ideali per passare dei momenti speciali con dei prodotti speciali che ci permettono di mangiare in maniera sana.

La Genuina

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.



ORECCHIOTTE GIGANTI

La Genuina

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, peperone dolce polvere 4%, spinaci polvere 2%



*ORECCHIOTTE GIGANTI
TRICOLORI*

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, peperone dolce polvere 4%, barbabietole polvere 2%, spinaci polvere 2%, curcuma polvere 1%



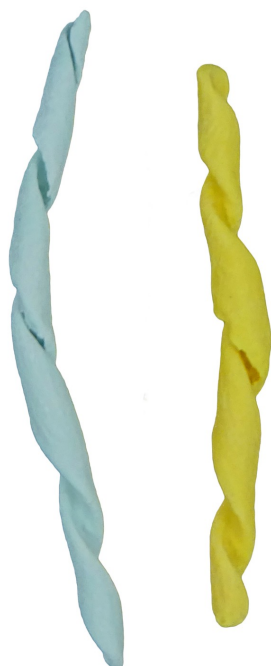
*ORECCHIOTTE GIGANTI
CINQUE SAPORI*



Le nuove esigenze culinarie dei nostri clienti, ci hanno permesso di creare questo connubio di sapore e colore, che esalta non solo il palato ma anche la vista. I fusilli due sapori racchiudono tutta l'esperienza e i gusti dei paesi orientali perché fatti con la curcuma e l'alga spirulina.

Queste due spezie conferiscono alla pasta un colore particolarmente vivace e interessante, il giallo e l'azzurro.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, curcuma polvere 1%, alga spirulina e mela 2%



*FUSILLI
DUE SAPORI*