



**PASTA ARTIGIANALE
100% FILIERA SICILIANA**



LENTA MOLITURA A PIETRA

Mangia Sano, Investi in Salute & Cambia Sapore!!



Una storia da raccontare...



... la pasta di Salvatore Prato nasce dall'esperienza di generazioni di coltivatori diretti di grano, nella zona dell'ennese, che da secoli produce cereali. Viene sapientemente realizzata seguendo una filiera 100% siciliana. Il seme viene scelto, lavato e macinato a pietra, secondo tradizione, alla velocità controllata di appena 80-90 giri al minuto, ciò garantisce una lavorazione "fredda" che lascia al chicco caratteristiche organolettiche tali da sentire i sapori ed i profumi del grano appena trebbiato. Il risultato finale è un prodotto di assoluta ed indubbia ECCELLENZA SICILIANA.

MADE IN
 **SICILY**

100% da filiera agricola SICILIANA

da semola di grano duro siciliano
essiccazione a bassa temperatura
trafilatura in bronzo

molitura lenta a pietra ad 80-90 giri al minuto

PASTA DI SEMOLA/SEMOLATO DI GRANO DURO
VARIETA' GRANI ANTICHI E MODERNI SICILIANI
FORMATI PER BAMBINI



CORALLINI

Tempo cottura: 4 min
Peso: 400 gr



RISINI

Tempo cottura: 4 min
Peso: 400 gr



QUADRUCCI

Tempo cottura: 4 min
Peso: 400 gr



STELLINE

Tempo cottura: 4 min
Peso: 400 gr

**PASTA
DI GRANI
SICILIANI**



100%

MONOVARIETÀ

TRAFILATA

AL BRONZO

ESSICCATA

LENTAMENTE