

LA PASTA AMERINA

*Liberati*

LA NOSTRA PASTA

ARTIGIANPASTA

# LA PASTA AMERINA

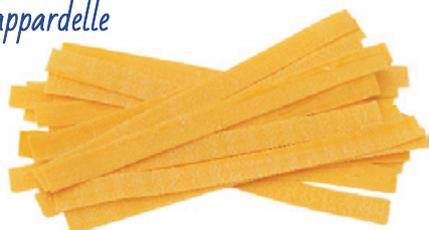
## Liberati

di Fabio Liberati & C. S.n.c.  
Strada della Rivetta, 4 - Amelia (Umbria)

Tel. 0744 983765 - [artigianpastaamelia@tiscali.it](mailto:artigianpastaamelia@tiscali.it)

### Pasta all'Uovo

Pappardelle



Tagliatelle



Spaghetti alla chitarra



Lasagne



Paglia e Fieno



Maccheroncini



Quadrucchi



Quadrettoni



*Fettuccine*



*Pappardelle*



*Tagliatelle*



*Reginelle*



*Lasagnette*



*Filini*



*Tagliolini*



*Nidi all'uovo*



*Paglia e fieno*



*Maltagliati*



*Grattata*



*Maltagliati piccoli*





Quadrettoni



Grattata



Filini



Tagliatelle



Tagliatelle



Reginelle



*Maltagliati Piccoli*



*Strozzapreti*

*Spaghetti alla chitarra*



*Quadrucci*



*Margherite*



*Ciriole*



*Penne al Farro*



*Spaghetti alla chitarra*

*Pasta di Semola di Grano duro*

*Conchiglione*



*Fusillone*



*Paccheri*



*Cameroni*



*Patacche*



*Pennotte*



*Rocchetti*



*Rigatoni*



*Ciriolo*



*Strozzapreti lunghi*



*Lumaconi*



*Strozzapreti*



# La nostra storia

*Ad Amelia, piccolo centro medievale nel cuore verde dell'Umbria, opera il pastificio artigianale della famiglia Liberati che, forte dell'esperienza del suo mastro pastaio, produce paste speciali di semola di grano duro, all'uovo e colorate. Un'attenta lavorazione ottenuta seguendo metodi tradizionali, tra i quali l'uso di selezionate semole di grano duro ed uova pastorizzate, l'utilizzo di trafile in bronzo ed una lenta essiccazione a bassa temperatura da origine ad un prodotto di ottima qualità, che mantiene intatte le sue caratteristiche di consistenza e leggerezza, facendo riscoprire il sapore naturale della semola.*



*di Fabio Liberati & C. S.n.c.*

*Strada della Rivetta, 4 - Amelia (Umbria)*

Tel. 0744.983765 - Cell. 347.6402452 - [artigianpasta.amelia@tiscali.it](mailto:artigianpasta.amelia@tiscali.it)



ARTIGIANPASTA