

LA PASTA AMERINA

Liberati

LA NOSTRA PASTA

ARTIGIANPASTA

LA PASTA AMERINA

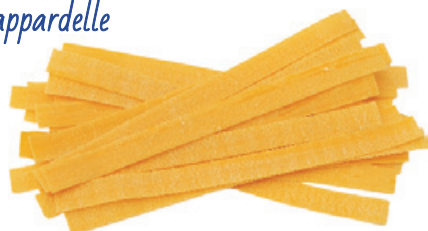
Liberati

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

Tel. 0744 983765 - artigianpastaamelia@tiscali.it

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



ARTIGIANPASTA