



ALTA QUALITÀ
FATTA A REGOLA D'ARTE

*Una scoperta di gusto e piacere
per il palato e l'anima!*

100%
GRANO
ITALIANO
MADE IN
MARCHE

LA STORIA

Siamo un'impresa familiare che opera, dal 1973, nel settore dell'automazione industriale e che ha radici nel territorio: **Regione Marche, Cerreto d'Esio, Provincia di Ancona, nell'entroterra dell'Alta Valle dell'Esino.**

Nel **2015** abbiamo deciso di diversificare il nostro ramo d'affari investendo nel settore alimentare e iniziando la produzione di pasta secca all'uovo e successivamente di sola semola.

Fin dall'inizio il nostro intento è stato, ed è tutt'ora, quello di proporre al mercato un **prodotto artigianale, fatto a regola d'arte di altissima qualità**, in cui si identificano i nostri **valori familiari**: l'amore per il lavoro, l'arte del far bene e il rispetto del capitale umano e dell'ambiente.

Nel tempo abbiamo messo a punto un metodo di lavorazione, denominato **ALTA QUALITÀ**, che ha dato vita ad un **ferreo disciplinare** produttivo in continua evoluzione, nel rispetto della sostenibilità ambientale e del territorio. Questo ci spinge a migliorarci continuamente per proporre prodotti che incontrino il consenso della ristorazione commerciale e di tutte quelle persone alla ricerca di una pasta che possa eccellere su tutte per qualità della semola e della lavorazione.

Oggi, all'attuale stato dell'arte, siamo fieri ed orgogliosi di proporvi una pasta che è una **scoperta di gusto e piacere per il palato e l'anima.**

Non è un punto di arrivo ma di partenza, per offrirvi **unicità ed esclusività** in termini di ruvidità, tenuta alla cottura, sapidità, elasticità ed alta digeribilità.



LA NOSTRA PASTA

Una pasta di semola unica, una vera eccellenza, per **l'altissima qualità della materia prima** impiegata e per il processo produttivo artigianale che preserva la genuinità e le proprietà organolettiche del grano, il colore ed il profumo.

Una pasta per fornire solo alcuni canali specifici del mercato, quali la **ristorazione commerciale**, i **negozi specializzati** di gastronomia e le **enoteche**, con l'obiettivo di proporre un **prodotto in esclusiva** di altissima qualità.

La linea d'autore Fiordimonte è **espressione del nostro territorio**, della passione, della maestria e del saper fare la pasta a regola d'arte nel rispetto della **materia prima 100% italiana** e dei **tempi** di lavorazione, rigorosamente **lunghi** e a **basse temperature**.

IL METODO

1



SELEZIONIAMO I MIGLIORI GRANI PROTEICI

Solo grano italiano macinato a grana grossa per preservare gli amidi e le proteine.

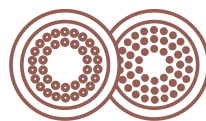
2



LENTA LAVORAZIONE CON ACQUA FREDDA DI MONTAGNA

per una corretta formazione del reticolo proteico e per un ottimale rigonfiamento degli amidi.

3



TRAFILATURA RUVIDA

per una pasta che risulta porosa alla vista e al tatto per trattenere sughi e condimenti.

4



LUNGA ESSICCAZIONE STATICA

a basse temperature per mantenere il sapore, il profumo, il colore e le proprietà organolettiche del grano.

Una scoperta di gusto e piacere per il palato e l'anima!

I NOSTRI FORMATI

PENNE RIGATE



SEDANINI



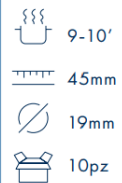
SPAGHETTI AD ARCHETTO 1.8



PENNONI RIGATI



RIGATONI



LINGUINE AD ARCHETTO 4.0



SEDANI RIGATI



FUSILLI



SPAG. QUADRATO AD ARCHETTO 2.5



MEZZI PACCHERI

