

ANTICO PASTIFICIO MORELLI 1860
Dal 1860, il gusto di essere diversi:
per forma, ingredienti e sapore.



Mo
Morelli
TUSCANY
PASTA 1860

La Nostra Tradizione

Ogni pasta è il frutto di tecniche artigianali autentiche: semola selezionata, impasti lenti, trafilatura al bronzo, essiccazione a bassa temperatura e stesura a mano.

Un metodo che unisce rispetto per la tradizione e qualità certificata (ISO 22000, IFS Higher Level, Bioagricert).

GRANO
ITALIANO

SECCATA
A BASSA
TEMPERATURA

TRAFILATA
AL BRONZO

LAVORAZIONE
ARTIGIANALE



La Nostra Storia

L'Antico Pastificio Morelli nasce in Toscana nel 1860 e da allora è portato avanti dalla stessa famiglia, custodendo i segreti di una tradizione che si tramanda da cinque generazioni.

Da sempre realizziamo pasta in **formati unici**, selezionando ingredienti di qualità e valorizzando i sapori del nostro territorio.

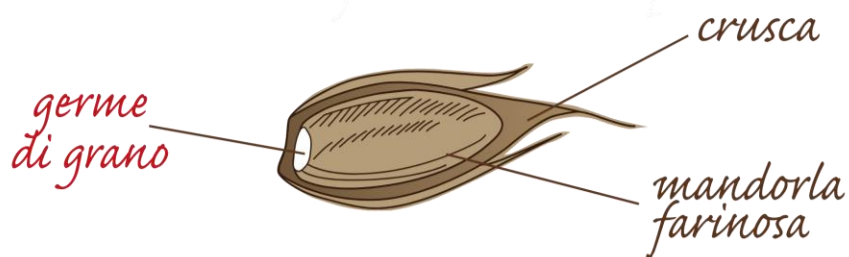
Oggi il **Museo della Pasta** custodisce la nostra storia, mentre i **Ristoranti Mo** e **Il Pasta** esprimono la nostra identità anche nella ristorazione, offrendo un'esperienza autentica e completa



Il nostro Segreto: Il Germe di Grano

Ciò che rende davvero unica la nostra pasta è il reinserimento del **germe di grano**, una parte nobile e nutriente che di solito viene eliminata dai mulini per favorire la conservazione delle farine.

Questa scelta si riflette nel gusto e nell'esperienza: durante la cottura, l'acqua si colora leggermente di verde e si sprigiona un profumo intenso di grano. Anche con un semplice filo d'olio, la nostra pasta offre il sapore genuino e sorprendente di una volta.



La Nostra Gamma

Proponiamo una vasta scelta di prodotti:

- Germe di Grano
- Tipicità Regionali
- Le Materie Prime
- Aromatizzate Monogusto
- Multisapore

Ogni formato è realizzato con ingredienti naturali, senza coloranti o conservanti, per offrire al cliente un'esperienza autentica e salutare.



Proposta Maletti 1867



Tipicità Regionali



Germe di Grano

Aromatizzate Monogusto

Le Materie Prime



Multisapore





Maletti 1867 Srl

Via della Repubblica, 3 -

41051 Castelnuovo Rangone (Modena) - Italia

Tel +39 059 539 911 - Fax +39 059 537 158

info@maletti1867.it

www.maletti1867.it