

IL LECCIO PASTIFICIO - OFFERTA PASTA F RESCA RIPIENA

Mappa

Descrizione

LA NOSTRA STORIA Dal 1980 ad oggi il Pastificio il Leccio si trova nel cuore della Barbagia, terra di antichi sapori, più esattamente a Nuoro. La nostra storia inizia negli anni 80 grazie all'intuizione della promotrice Tonina Mastio, che decide di aprire un pastificio artigianale nel rispetto delle tradizioni locali. Adesso il laboratorio è gestito dal figlio al quale Tonina ha saputo trasmettere la passione e l'amore per la pasta. Nel nostro pastificio lavoriamo solo semole di alta qualità e materie prime selezionate e naturali, provenienti prevalentemente dal nostro territorio. All'interno di tutte le preparazioni non troverete conservanti, addensanti, additivi o coloranti, perché teniamo fortemente alla genuinità dei nostri prodotti. LA PRODUZIONE La produzione avviene attraverso un processo di lavorazione che mantiene inalterati i sapori della pasta fatta dalle nostre nonne, ma allo stesso tempo capace di assicurare un altissimo standard qualitativo. Una peculiarità del laboratorio è quella di ricercare sempre nuove materie prime per creare vere e proprie delizie. Alcune di queste ripercorrono la via della tradizione, ed il nostro obiettivo è proprio quello di riproporre quei piatti che ci hanno accompagnato durante l'arco della nostra vita come i ravioli di ricotta, formaggio e le sebadas. Oltre alla pasta fresca, proponiamo un'ampia offerta di prodotti di gastronomia come la pasta al forno, i cannelloni di ricotta, di carne, le melanzane alla parmigiana, gli sformati di patate e di zucchine, le melanzane e le zucchine ripiene. GLI INGREDIENTI E LA LAVORAZIONE Oggi il Leccio è specializzato in pasta fresca corta, lunga e ripiena. Vengono usati prodotti del territorio di alta qualità. La trafilatura al bronzo permette inoltre di ottenere una pasta non liscia, bensì rugosa, capace di trattenere più condimento e sapore. La pasta trafilata al bronzo presenta una qualità superiore, con un'ottima consistenza e tenuta in cottura.

Il Pastificio Il Leccio in via convento 18 a Nuoro nel cuore della Barbagia, è specializzato in pasta fresca corta, lunga e ripiena. Una vasta gamma di formati che si adattano perfettamente ad ogni vostra ricetta.Vengono usati prodotti del territorio di alta qualità. La trafilatura al bronzo permette inoltre di ottenere una pasta non liscia, bensì rugosa, capace di trattenere più condimento e sapore. La pasta trafilata al bronzo presenta una qualità superiore, con un'ottima consistenza e tenuta in cottura. Per prenotazioni contatta il numero 0784/36387 ORARIO DI APERTURA DAL MARTEDI AL VENERDI DALLE ORE 8.00 ALLE 13.00 DALLE 16.30 ALLE 19.00 SABATO E DOMENICA DALLE 8.00 ALLE 13.00

Contatti

PASTIFICIO IL LECCIO SNC
Tel. 0784 36387
https://www.paginesi.it/scheda/pastificio-il-leccio-di-angelo-mastio-e-c/14201168/#8

VIA CONVENTO 18, Nuoro, 08100
ORARIO DI APERTURA DAL MARTEDI AL VENERDI DALLE ORE 8.00 ALLE 13.00 DALLE 16.30 ALLE 19.00 SABATO E DOMENICA DALLE 8.00 ALLE 13.00

Powered by **SiHappy.it** © 2024