



Spaghetti

T101 - Spaghetti 12x500g

Najpoznatiji oblik duge tjestenine u svijetu, Neapolitanskog podrijetla koje svojim oblikom sliče velikoj špagi. Pravi simbol Made in Italy u svijetu zbog svoje raznolikosti i beskrajinih kombinacija.



Spaghetti alla Chitarra

T102 - Spaghetti alla Chitarra 12x500g

Vrsta tjestenine tipične za talijansku kuhinju. Vrlo su slični tradicionalnim špagetima, ali imaju četvrtasti, a ne okrugli oblik. Odlično se slaže s umacima od ribe i mesa.



Tagliatelle

T103 - Tagliatelle 12x500g

Tjestenina napravljena 'trafilate in bronzo'. Za proizvodnju se koristi samo visokokvalitetni griz s vodom iz izvora Monti Lattari. Tipična talijanska tjestenina idealna je uz umake od mesa.



Candele Corte

T104 - Candele Corte 12x500g

Iako su manje veličine, spadaju u kategoriju duge tjestenine. Proces proizvodnje odvija se uz puno poštovanje tradicije Gragnana, odnosno sa grizom od durum pšenice pomiješanog s vodom iz izvora Monti Lattari. Svestrana tjestenina koja se može koristiti za sve vrste umaka.



Casarecce

T105 - Casarecce 12x500g

Podrijetlom sa Sicilije, oblik tjestenine koji se danas koristi i u drugim regijama na jugu. Imaju oblik i teksturu koja uspijeva prikupiti umake do posljednje kapi, čineći svako jelo s ovom tjesteninom zaista posebnim. Izvučeni su 'trafilate in bronzo' te napravljeni od visokokvalitetnog griza i vode iz izvora Monti Lattari.



Rigatoni

T106 - Rigatoni 12x500g

Tipičan proizvod talijanske kuhinje. Kratka tjestenina, rebrasta, cjevasta, iznutra prazna i spremna da pokupi sav umak s kojim se obično poslužuje. Vrsta tjestenine tipična za Lazio i u svijetu je poznata kao „makaroni“.



Eliche

T107 - Eliche 12x500g

Napravljena od visokokvalitetnog griza i vode iz izvora Monti Lattari. Kratki oblik tjestenine nazvan zbog njegovog oblika koji izgleda kao propeler. Idealna za juhe od povrća, posebno tjesteninu i grah ili tjestelinu sa slanutom.



Mezzi Paccheri Rigati

T108 - Mezzi Paccheri Rigati 12x500g

Tipična tjestenina porijeklom iz Gragnana, izvučena 'trafilate in bronzo' i napravljena od visokokvalitetnog griza i vode iz izvora Monti Lattari. Kraća od tradicionalnog pacchera, a savršena za one koji vole gustoću i teksturu pacchera Gragnana i žele ponovno uživati u njemu na originalniji način. Idealna za umak od rajčice, te mesne i riblje umake.



Paccheri Di Gragnano

T109 - Paccheri Di Gragnano 12x500g

Najpoznatija tjestenina iz Gragnana. Izvučeni 'trafilate in bronzo', napravljeni od visokokvalitetnog griza i vode iz izvora Monti Lattari. Fantastična za sve vrste umaka.



Linguine

T110 - Linguine 12x500g

Dugi su poput špageta, ali definitivno ravniji i glatkiji. Također su poznate kao bavette ili trenette. Specifičnog su okusa koji se slažu s gotovo svim umacima bez imalo žaljenja za klasičnim špagetima. Ova tjestenina idealna je za umake od rajčice i ribe.