



**SANTONI**

Pasta all'uovo di filiera agricola



# Il Sogno di Maria Santoni

Pasta Santoni è il pastificio di **Maria Santoni** da tre generazioni, casa nostra è nel cuore delle **Marche** a **Monte San Pietrangeli**; la nostra pasta all'uovo è ingrediente **puro e alimento** con caratteristiche fisiche e organolettiche specifiche inerenti **l'annata** di produzione, con **proprietà benefiche** per la salute e con molteplici possibilità di **utilizzo gastronomico**.

Maria Santoni produce pasta all'uovo artigianale di **filiere agricole** in un luogo e con un metodo completamente **incontaminati**.

Il pubblico si divide in due famiglie, chi la consuma con grande confidenza e piacere e chi la conosce ancora poco. La nostra missione è diffondere la cultura di questo prodotto naturale e le differenze molto rilevanti rispettosa quella standardizzata industriale.

Negli anni l'azienda è sempre rimasta focalizzata e fedele alla combinazione ricerca/ tradizione/ innovazione, crescendo in **valore e dimensione**, matu-

rando la consapevolezza nei suoi interpreti di realizzare una **Pasta Unica ed Esclusiva**, grazie ad un controllo costante sulle materie prime **100% marchigiane**. Da questa filosofia è nata la nostra **filiere agricole**, ovvero una **collaborazione, un'amicizia, un legame indissolubile con due aziende agricole del nostro territorio** che collaborano a stretto contatto con il nostro pastificio, al fine di poter garantire al nostro cliente finale la **massima espressione** di pasta all'uovo in termini di **colore, sapore, profumo**.

L'estimatore di Pasta Santoni **deve essere** consapevole "dell'universo" che c'è dietro il pacco di pasta che acquista, dei temi che porta avanti l'azienda, il grano coltivato secondo i principi della **buona pratica agricola**, la dieta delle galline che avviene con cereali nobili **no ogm**, il metodo Santoni nel trasformare le materie prime, al fine di **generare** una pasta che sia **appagante all'assaggio** e unica per qualità organolettiche; deve sempre sapere che non "**sta mangiando**" una semplice pasta, ma sta degustando un prodotto "**all'avanguardia**" per qualità e digeribilità.

Vogliamo creare "**fini estimatori consapevoli**" non semplici "consumatori lacunosi". L'arte della pasta è indissolubilmente **legata all'uomo**, alla sua **natura sociale**. E' carica di **simbologia, grazia e laboriosità**, noi che da generazioni la viviamo conosciamo il suo **valore planetario**.

# Mrs Maria Santoni dream

We have been artisan pastemaker for **three generation** since our grandmother Maria Santoni built a first workshop 50 years ago. Our farm is in the heart of the **Marche region in Monte San Pietrangeli** town. Our egg pasta is a **natural** ingredient with specific physical and organoleptic characteristics of vintage production, with **beneficial properties** for health and with multiple possibilities of **gastronomic use**.

We produce artisan dry egg pasta of **closed agricultural** chain with a completely **untouched** method.

Our customers are divided into two categories, those who consume it with great confidence and pleasure and those who know it still little. Our mission is to spread the culture of this natural product and the differences very relevant compared to the standardized industrial pasta.

Over the years the company has always remained focused to the combination of research/tradition/innovation, growing in **value, dimension** and awareness to

create a **unique** and exclusive **Pasta**, thanks to a continuous control on raw materials **100% from Marche region**. From this philosophy was born our **agricultural chain** and the **collaboration and friendship and indissoluble bond with two farms in our territory**. They collaborate closely with our pasta factory, in order to guarantee the **maximum expression** of egg pasta in terms of **color, flavour, and perfume**.

The customer of Pasta Santoni **must be aware** of the world behind the single box of pasta he buys, the issues that the Company carries on, the grain cultivated according to the principles of **good agricultural practices**, the diet of hens that takes place with **no gmo** noble cereals, the Santoni method in transforming raw materials, in order to **generate** a Pasta that is satisfying to tasting and is unique for organoleptic qualities.

The customer of Pasta Santoni knows that he is not "eating" a simple pasta, but is tasting a product "avant-garde" for quality and digestibility.

We want to create "**conscious estimators**" not just doubtful consumers.

The Art of pasta is indissolubly **linked** to man, to his social nature.



# Ragioni di una Filiera Agricola

Dentro le parole che seguono abbiamo cercato di spiegare le ragioni che da sempre ci muovono alla ricerca del buono, del bello, e del giusto.

Siamo andati oltre per posizionare Pasta Santoni come puro ingrediente ed alimento. Siamo partiti dalla terra, la nostra a Monte San Pietrangeli, abbiamo cercato di immaginare di allungare la mano e miscelare il grano alle uova per impastare Pasta Santoni, vicino al pastificio, quasi a fondersi le varie mansioni, come si faceva una volta a casa, abbiamo pensato di riproporre quel concetto di impresa oggi, dando vita alla nostra filiera/famiglia agricola.

## **Ci siamo dati dei doveri:**

Pasta Santoni deve essere prodotta con le nostre materie prime Uniche ed Esclusive 100% Marchigiane vicine al pastificio.

Pasta Santoni deve avere una sua personalità, un suo colore, un suo sapore ed un suo profumo.

Pasta Santoni non deve essere prodotta con materie prime presenti sul mercato convenzionale dove acquistano anche altri pastifici.

Pasta Santoni deve essere rispettosa e creare valore all'interno della filiera agricola e verso l'uomo che gli ha dato vita.

Pasta Santoni deve essere prodotta secondo il tradizionale e artigianale Metodo Maria Santoni.

Pasta Santoni non deve essere una pasta standardizzata ma deve sempre essere alimento "VIVO" con caratteristiche fisiche e organolettiche specifiche inerenti l'annata di produzione

**Questo è il manifesto di Pasta Santoni, questo è il nostro lavoro, l'energia che ci spinge giorno dopo giorno a migliorare la vita di tutti noi**

*Inside the following words we tried to explain the reasons that always move us in search of the good, the beautiful, and the right in being good farmers.*

*We went over to place Pasta Santoni dough as “natural” ingredient, we started from the ground, our fields in Monte San Pietrangeli, thinking to stretch out the hand and mix the eggs to the Pasta Santoni dough. Everithing close to the farms, quite to connect the roles as you did “at home” once. We tought to propose today that ancient business concept, by creating our own agricultura chain, our “farmer family”.*

# The reason behind an Agricoltura Chain

## **Our duties:**

Pasta Santoni have to be produced with our unique and exclusive raw materials.

Pasta Santoni wants to be respectful and create value towards the agricultural chain and farmer

Pasta Santoni has its own character, color, flavor and fragrance

Pasta Santoni have to be produced according to the traditional / ancient method of Maria Santoni

Pasta Santoni shouldn't use ingredients from conventional raw markets: business places where other pasta makers use to buy raw materials

Our egg pasta is not standardized, is a “natural “ ingredient with specific physical and organoleptic characteristics of vintage production.

**This is the “ Manifesto” of Pasta Santoni, this is our job, the energy that pushes us day after day to improve the life of all of us.**

## Le nostre uova The SantoniEggs

Le uova trasformate in Pasta Santoni vengono prodotte nell'azienda agricola "Bracalente" di Fermo, la quale alleva galline rispettando con attenzione e sensibilità l'igiene ed il benessere degli animali.

La composizione del becchime è naturale (no OGM), e si divide in mais, sorgo, frumento e soia, scelta secondo i dettami di Pasta Santoni, in base alle proprietà qualitative che vogliamo trasmettere al prodotto.

*The eggs processed in Pasta Santoni are produced in the farm "Bracalente" of Fermo town, which breeds hens respecting the hygiene and the welfare of the animals with care and sensibility.*

*The composition of the feed is natural (no GMO), and is divided into corn, sorghum, wheat and soya, chosen under control of the Company, according to the qualitative properties that we want to convey to the product.*

## Il nostro grano The Santoni Durum Weath

Il grano duro trasformato in Pasta Santoni è 100% Marchigiano, coltivato, cresciuto ed infine raccolto da un gruppo di piccole aziende agricole locali, tutte di Monte San Pietrangeli, che collaborano con il nostro pastificio, coordinate da un esperto agronomo.

La scelta delle varietà Levante-Maestà-Nazareno e le tecniche di coltivazione avvengono sempre ponendo attenzione e rispetto ai principi della Buona Pratica Agricola.

La semola ottenuta è unica per qualità organolettiche, molto ricca di proteine, ha una componente importante di fibra e sali minerali che conferiscono quel colore e sapore della pasta di una volta.

*The durum wheat processed in our pasta is 100% from Marche region, cultivated, grown and finally harvested by a group of small local farms of Monte San Pietrangeli town, farms who collaborate with our Company, coordinated by an expert agronomist.*

*The choice of wheat varieties: Levante-Maestà-Nazareno and the cultivation techniques always take care and respect the principles of Good Agricultural Practices.*

*The Semolina obtained is unique for organoleptic qualities, very rich in proteins, has an important component of fibres and mineral salts that give the colour and flavour of the dough of the ancient times.*



La struttura e la consistenza della nostra pasta, la rendono un prodotto unico anche per Chefs attenti alla qualità e “resa” di prodotto.

Pasta Santoni è largamente utilizzata anche in Ristorazione, proprio per le sue caratteristiche intrinseche e per la possibilità che offre allo Chef di poter creare ricette uniche.

La superficie porosa consente un perfetto utilizzo con sughi e salse, la struttura consente di poter “risottare” la pasta, senza perdere in gusto e masticabilità.

Sughi vegetali o condimenti a base di carne e pesce vengono esaltati dalle caratteristiche della nostra pasta.

In particolare i formati Tostina e Tostarella sia classici che integrali ed i due formati speciali “Tostina al Nero di Seppia” e “Tagliatella al Limone” sono stati pensati per soddisfare al meglio le esigenze della Ristorazione, per offrire il massimo della qualità e versatilità nella creazione di ricette Gourmet.

**Disponibile la confezione 1000 gr. per tutti i nostri formati**

*The structure and texture of our pasta, make it a unique product even for Chefs look for the quality and “yield” of the product.*

*Pasta Santoni is also widely used in Gourmet Foodservice , precisely because of its own features and for the possibility to create unique recipes.*

*The porous surface allows a perfect use with sauces, the structure allows you to “re-cook” the pasta, without losing in taste and chewability.*

*Vegetable sauces or meat and fish seasonings are enhanced by the characteristics of our pasta. In particular, the Tostina and Tostarella formats both Classic and Whole Grain and the two special formats “Tostina Cuttlefish Ink” and “Tagliatella Lemon” have been thought to meet the needs of Chefs: to offer the highest quality and versatility in the creation of Gourmet recipes.*

***Available pack 1000 gr. for all our formats***

**Pasta Santoni for Gourmet Restaurants**  
**Pasta Santoni per la ristorazione**

# La chitarrina

## **Ingredienti**

Semola di grano duro, uova 40%

## **Lavorazione**

Impastati con semola e uova fresche sgusciate a mano della nostra filiera.

## **Sfoglia**

Rustica e porosa come una volta.

**Spessore** 1,8 / 2,2 mm

**Larghezza** 1,5 mm

**Tempi di cottura** 8/9 minuti

**Porzioni** 250 gr

(ideale per 4 persone)

**Formati** 250 gr / 1000 gr

## ***Ingredients***

*Durum wheat semolina, 40%  
eggs.*

## ***Processing***

*Kneaded with semolina and  
fresh eggs shelled by hand in  
our supply chain.*

## ***Dough***

*Rustic and porous like once*

***Thickness*** 1,8 / 2,2 mm

***Width*** 1,5 mm

***Cooking time*** 8/9 minutes

***Portions*** 250 gr

*(ideal for 4 people)*

***Packages*** 250 gr / 1000 gr



# Il maccheroncino

## **Ingredienti**

Semola di grano duro, uova 40%

## **Lavorazione**

Impastati con semola e uova fresche sgusciate a mano della nostra filiera.

## **Sfoglia**

Rustica e porosa come una volta.

**Spessore** 0,8 / 1,1 mm

**Larghezza** 1,5 mm

**Tempi di cottura** 5/6 minuti

**Porzioni** 250 gr.

(ideale per 4 persone)

**Formati** 250 gr. / 1000 gr.

## ***Ingredients***

*Durum wheat semolina, 40%  
eggs.*

## ***Processing***

*Kneaded with semolina and  
fresh eggs shelled by hand in  
our supply chain.*

## ***Dough***

*Rustic and porous like once*

***Thickness*** 0,8 / 1,1 mm

***Width*** 1,5 mm

***Cooking time*** 5/6 minutes

***Portions*** 250 gr.

*(ideal for 4 people)*

***Packages*** 250 gr. / 1000 gr.



# Il tagliolino

## **Ingredienti**

Semola di grano duro, uova 40%

## **Lavorazione**

Impastati con semola e uova fresche sgusciate a mano della nostra filiera.

## **Sfogia**

Rustica e porosa come una volta.

**Spessore** 0,8 / 1,1 mm

**Larghezza** 2,5 mm

**Tempi di cottura** 5/6 minuti

**Porzioni** 250 gr

(ideale per 4 persone)

**Formati** 250 gr / 1000 gr

## ***Ingredients***

*Durum wheat semolina, 40%  
eggs.*

## ***Processing***

*Kneaded with semolina and  
fresh eggs shelled by hand in  
our supply chain.*

## ***Dough***

*Rustic and porous like once*

***Thickness*** 0,8 / 1,1 mm

***Width*** 2,5 mm

***Cooking time*** 5/6 minutes

***Portions*** 250 gr

*(ideal for 4 people)*

***Packages*** 250 gr / 1000 gr



# La tostina

## **Ingredienti**

Semola di grano duro, uova 40%

## **Lavorazione**

Impastati con semola e uova fresche sgusciate a mano della nostra filiera.

## **Sfoglia**

Rustica e porosa come una volta.

**Spessore** 1,8 / 2,2 mm

**Larghezza** 2,5 mm

**Tempi di cottura** 8/9 minuti

**Porzioni** 250 gr

(ideale per 4 persone)

**Formati** 250 gr / 1000 gr

## ***Ingredients***

*Durum wheat semolina, 40%  
eggs.*

## ***Processing***

*Kneaded with semolina and  
fresh eggs shelled by hand in  
our supply chain.*

## ***Dough***

*Rustic and porous like once*

***Thickness*** 1,8 / 2,2 mm

***Width*** 2,5 mm

***Cooking time*** 8/9 minutes

***Portions*** 250 gr

*(ideal for 4 people)*

***Packages*** 250 gr / 1000 gr





# La tagliatella

## **Ingredienti**

Semola di grano duro, uova 40%

## **Lavorazione**

Impastati con semola e uova fresche sgusciate a mano della nostra filiera.

## **Sfogia**

Rustica e porosa come una volta.

**Spessore** 0,8 / 1,1 mm

**Larghezza** 4 mm

**Tempi di cottura** 5/6 minuti

**Porzioni** 250 gr

(ideale per 4 persone)

**Formati** 250 gr / 1000 gr

## **Ingredients**

*Durum wheat semolina, 40%  
eggs.*

## **Processing**

*Kneaded with semolina and  
fresh eggs shelled by hand in  
our supply chain.*

## **Dough**

*Rustic and porous like once*

**Thickness** 0,8 / 1,1 mm

**Width** 4 mm

**Cooking time** 5/6 minutes

**Portions** 250 gr

(ideal for 4 people)

**Packages** 250 gr / 1000 gr



# La tostarella

## **Ingredienti**

Semola di grano duro, uova 40%

## **Lavorazione**

Impastati con semola e uova fresche sgusciate a mano della nostra filiera.

## **Sfoglia**

Rustica e porosa come una volta.

**Spessore** 1,8 / 2,2 mm

**Larghezza** 4 mm

**Tempi di cottura** 8/9 minuti

**Porzioni** 250 gr

(ideale per 4 persone)

**Formati** 250 gr / 1000 gr

## ***Ingredients***

*Durum wheat semolina, 40%  
eggs.*

## ***Processing***

*Kneaded with semolina and  
fresh eggs shelled by hand in  
our supply chain.*

## ***Dough***

*Rustic and porous like once*

***Thickness*** 1,8 / 2,2 mm

***Width*** 4 mm

***Cooking time*** 8/9 minutes

***Portions*** 250 gr

*(ideal for 4 people)*

***Packages*** 250 gr / 1000 gr



# La fettuccina

## **Ingredienti**

Semola di grano duro, uova 40%

## **Lavorazione**

Impastati con semola e uova fresche sgusciate a mano della nostra filiera.

## **Sfoggia**

Rustica e porosa come una volta.

**Spessore** 0.8 / 1.1 mm

**Larghezza** 6 mm

**Tempi di cottura** 5/6 minuti

**Porzioni** 250 gr

(ideale per 4 persone)

**Formati** 250 gr / 1000 gr

## ***Ingredients***

*Durum wheat semolina, 40%  
eggs.*

## ***Processing***

*Kneaded with semolina and  
fresh eggs shelled by hand in  
our supply chain.*

## ***Dough***

*Rustic and porous like once*

***Thickness*** 0.8 / 1.1 mm

***Width*** 6 mm

***Cooking time*** 5/6 minutes

***Portions*** 250 gr.

*(ideal for 4 people)*

***Packages*** 250 gr / 1000 gr



# La pappardella

## **Ingredienti**

Semola di grano duro, uova 40%

## **Lavorazione**

Impastati con semola e uova fresche sgusciate a mano della nostra filiera.

## **Sfoglia**

Rustica e porosa come una volta.

**Spessore** 0.8 / 1.1 mm

**Larghezza** 15 mm

**Tempi di cottura** 5/6 minuti

**Porzioni** 250 gr

(ideale per 4 persone)

**Formati** 250 gr / 1000 gr

## ***Ingredients***

*Durum wheat semolina, 40%  
eggs.*

## ***Processing***

*Kneaded with semolina and  
fresh eggs shelled by hand in  
our supply chain.*

## ***Dough***

*Rustic and porous like once*

***Thickness*** 0.8 / 1.1 mm

***Width*** 15 mm

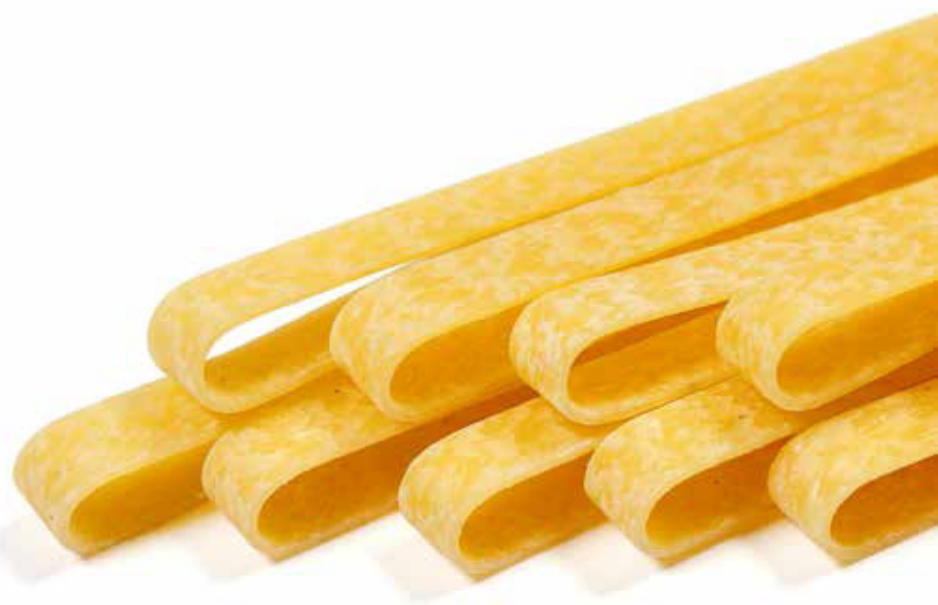
***Cooking time*** 5/6 minutes

***Portions*** 250 gr

*(ideal for 4 people)*

***Packages*** 250 gr / 1000 gr





# Matagliati al coltello

## **Ingredienti**

Semola di grano duro, uova 40%

## **Lavorazione**

Impastati con semola e uova fresche sgusciate a mano della nostra filiera.

## **Sfoglia**

Rustica e porosa come una volta.

**Tempi di cottura** 5/6 minuti

**Porzioni** 250 gr

(ideale per 4 persone)

**Formati** 250 gr

## ***Ingredients***

*Durum wheat semolina, 40%  
eggs.*

## ***Processing***

*Kneaded with semolina and  
fresh eggs shelled by hand in  
our supply chain.*

## ***Dough***

*Rustic and porous like once*

***Cooking time*** 5/6 minutes

***Portions*** 250 gr

*(ideal for 4 people)*

***Packages*** 250 gr



# Monfettini

## **Ingredienti**

Semola di grano duro, uova 40%

## **Lavorazione**

Impastati con semola e uova fresche sgusciate a mano della nostra filiera.

## **Sfoglia**

Rustica e porosa come una volta.

**Tempi di cottura** 5/6 minuti

**Porzioni** 250 gr

(ideale per 4 persone)

**Formati** 250 gr

## **Ingredients**

*Durum wheat semolina, 40% eggs.*

## **Processing**

*Kneaded with semolina and fresh eggs shelled by hand in our supply chain.*

## **Dough**

*Rustic and porous like once*

**Cooking time** 5/6 minutes

**Portions** 250 gr

(ideal for 4 people)

**Packages** 250 gr



# Quadro grande

## **Ingredienti**

Semola di grano duro, uova 40%

## **Lavorazione**

Impastati con semola e uova fresche sgusciate a mano della nostra filiera.

## **Sfoglia**

Rustica e porosa come una volta.

**Tempi di cottura** 5/6 minuti

**Porzioni** 250 gr

(ideale per 4 persone)

**Formati** 250 gr

## ***Ingredients***

*Durum wheat semolina, 40%  
eggs.*

## ***Processing***

*Kneaded with semolina and  
fresh eggs shelled by hand in  
our supply chain.*

## ***Dough***

*Rustic and porous like once*

***Cooking time*** 5/6 minutes

***Portions*** 250 gr

*(ideal for 4 people)*

***Packages*** 250 gr



# Quadro piccolo

## **Ingredienti**

Semola di grano duro, uova 40%

## **Lavorazione**

Impastati con semola e uova fresche sgusciate a mano della nostra filiera.

## **Sfoglia**

Rustica e porosa come una volta.

**Tempi di cottura** 5/6 minuti

**Porzioni** 250 gr

(ideale per 4 persone)

**Formati** 250 gr

## ***Ingredients***

*Durum wheat semolina, 40%  
eggs.*

## ***Processing***

*Kneaded with semolina and  
fresh eggs shelled by hand in  
our supply chain.*

## ***Dough***

*Rustic and porous like once*

***Cooking time*** 5/6 minutes

***Portions*** 250 gr

*(ideal for 4 people)*

***Packages*** 250 gr





# Linea integrale

La linea Integrale...un “dono della natura”, con proprietà uniche, nel suo genere.

La macinazione antica con pietra naturale, a secco ed a bassa velocità di rotazione, permette di preservare il germe del grano. Il risultato finale è un concentrato unico di fibre, proteine, sali minerali e vitamine.

Il basso indice glicemico e la maglia glutinica - più delicata rispetto alla pasta non integrale - la rende **facilmente digeribile**.

Ruvida e porosa in superficie, è una pasta all'uovo delle note molto vivide con un sapore deciso, ma delicato.

La linea Integrale promuove il benessere della nostra salute, ma rispetta i classici dogmi di una pasta gourmet: consistenza, masticabilità e tenuta di cottura.

*The Whole Wheat is a “nature treasure” with unique properties.*

*The ancient grinding with natural stone with a dry and low speed of rotation, allows to preserve the wheat germ...the final result is an unique concentrate of fibers, proteins, mineral salts and vitamins.*

*The low glycemic index in the gluten mask – more delicate than no-whole wheat pasta – makes it **easily digestible**.*

*Rough and porous on surface, it is an egg pasta of very vivid notes with a strong, but delicate flavor. The Whole Wheat line promotes the well-being of our health, respecting the “Gourmet Classics” dogma: texture, chewability and cooking resistance.*

**Whole Wheat Line**

# La tagliatella integrale

## **Ingredienti**

Semola di grano duro integrale,  
uova 40%

**Spessore** 0.8 / 1.1 mm

**Larghezza** 4 mm

**Tempi di cottura** 5/6 minuti

**Porzioni** 250 gr

(ideale per 4 persone)

**Formati** 250 gr / 1000 gr

## ***Ingredients***

*Whole wheat semolina,  
eggs.*

***Thickness*** 0.8 / 1.1 mm

***Width*** 4 mm

***Cooking time*** 5/6 minutes

***Portions*** 250 gr

*(ideal for 4 people)*

***Packages*** 250 gr / 1000 gr



# La tostina integrale

## **Ingredienti**

Semola di grano duro integrale,  
uova 40%

**Spessore** 1,8 / 2,2 mm

**Larghezza** 2,5 mm

**Tempi di cottura** 8/9 minuti

**Porzioni** 250 gr

(ideale per 4 persone)

**Formati** 250 gr / 1000 gr

## ***Ingredients***

*Whole wheat semolina,  
eggs.*

***Thickness*** 1,8 / 2,2 mm

***Width*** 2,5 mm

***Cooking time*** 8/9 minutes

***Portions*** 250 gr

*(ideal for 4 people)*

***Packages*** 250 gr / 1000 gr



# La tostarella integrale

## **Ingredienti**

Semola di grano duro integrale,  
uova 40%

**Spessore** 1,8 / 2,2 mm

**Larghezza** 4 mm

**Tempi di cottura** 8/9 minuti

**Porzioni** 250 gr

(ideale per 4 persone)

**Formati** 250 gr / 1000 gr

## ***Ingredients***

*Whole wheat semolina,  
eggs.*

***Thickness*** 1,8 / 2,2 mm

***Width*** 4 mm

***Cooking time*** 8/9 minutes

***Portions*** 250 gr

*(ideal for 4 people)*

***Packages*** 250 gr / 1000 gr





# Linea speciale

Pasta Santoni dà spazio all'immaginazione, al gusto unico di esprimere un concetto nuovo di pasta, proponendo creazioni speciali.

Tagli unici, curati attentamente nei dettagli e dedicati a chi ama creare piatti raffinati e originali.

I prodotti sono **100% naturali**, non vengono utilizzati aromi o prodotti di sintesi.

Funghi essiccati, tartufo fresco, peperoncino essiccato, nero di seppia fresco, olio essenziale di limone, ortiche essiccate, sono alla base delle ricette della nostra pasta all'uovo **Speciale**.

Le tagliatelle assumono una veste nuova con ingredienti naturali, aggiunti durante la lavorazione.

Seduzioni per un "palato gourmet"...un gusto delicato, persistente e mai invadente.

*Pasta Santoni follows the imagination to express a new concept of pasta, promoting special creations.*

*Unique formats, carefully worked in detail, dedicate to those who love to create refined and original recipes.*

*The products are **100% natural**: no aromas or synthetic chemicals are used.*

*Dried Mushrooms, fresh Truffle, dried Chillli, fresh Squid Ink, Lemon essential oil, dried Nettles are the basis of our dry egg pasta Special.*

*The Tagliatelle take a new look with natural ingredients, added during the process.*

*Seductions for a “gourmet palate” with an unique, delicate and persistent flavor.*

*Special Line*

# La tagliatella al nero di seppia

## **Ingredienti**

Semola di grano duro, uova,  
nero di seppia.

**Spessore** 0.8 / 1.1 mm

**Larghezza** 4 mm

**Tempi di cottura** 5/6 minuti

**Porzioni** 250 gr

(ideale per 4 persone)

**Formati** 250 gr / 1000 gr

## **Ingredients**

*Durum wheat semolina, eggs,  
cuttlefish ink.*

**Thickness** 0.8 / 1.1 mm

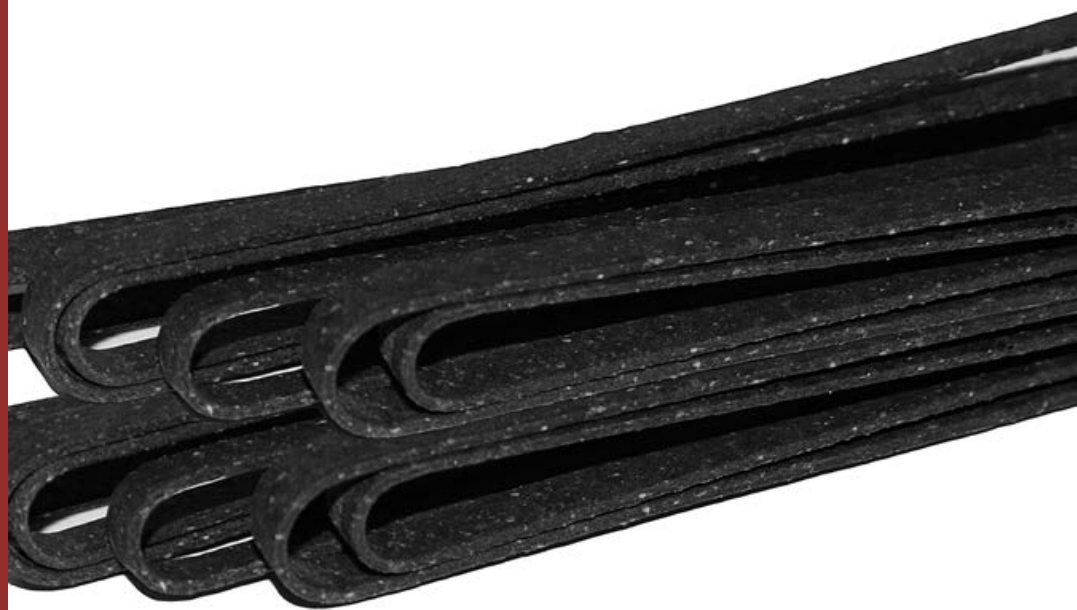
**Width** 4 mm

**Cooking time** 5/6 minutes

**Portions** 250 gr

(ideal for 4 people)

**Packages** 250 gr / 1000 gr



# La tostina al nero di seppia

## **Ingredienti**

Semola di grano duro, uova,  
nero di seppia.

**Spessore** 1,8 / 2,2 mm

**Larghezza** 2,5 mm

**Tempi di cottura** 8/9 minuti

**Porzioni** 250 gr

(ideale per 4 persone)

**Formati** 250 gr / 1000 gr

## ***Ingredients***

*Durum wheat semolina, eggs,  
cuttlefish ink.*

***Thickness*** 1,8 / 2,2 mm

***Width*** 2,5 mm

***Cooking time*** 8/9 minutes

***Portions*** 250 gr

*(ideal for 4 people)*

***Packages*** 250 gr / 1000 gr



# La tagliatella al peperoncino

## **Ingredienti**

Semola di grano duro, uova,  
peperoncino.

**Spessore** 0,8 / 1,1 mm

**Larghezza** 4 mm

**Tempi di cottura** 5/6 minuti

**Porzioni** 250 gr

(ideale per 4 persone)

**Formati** 250 gr / 1000 gr

## ***Ingredients***

*Durum wheat semolina,  
eggs, chili pepper.*

***Thickness*** 0,8 / 1,1 mm

***Width*** 4 mm

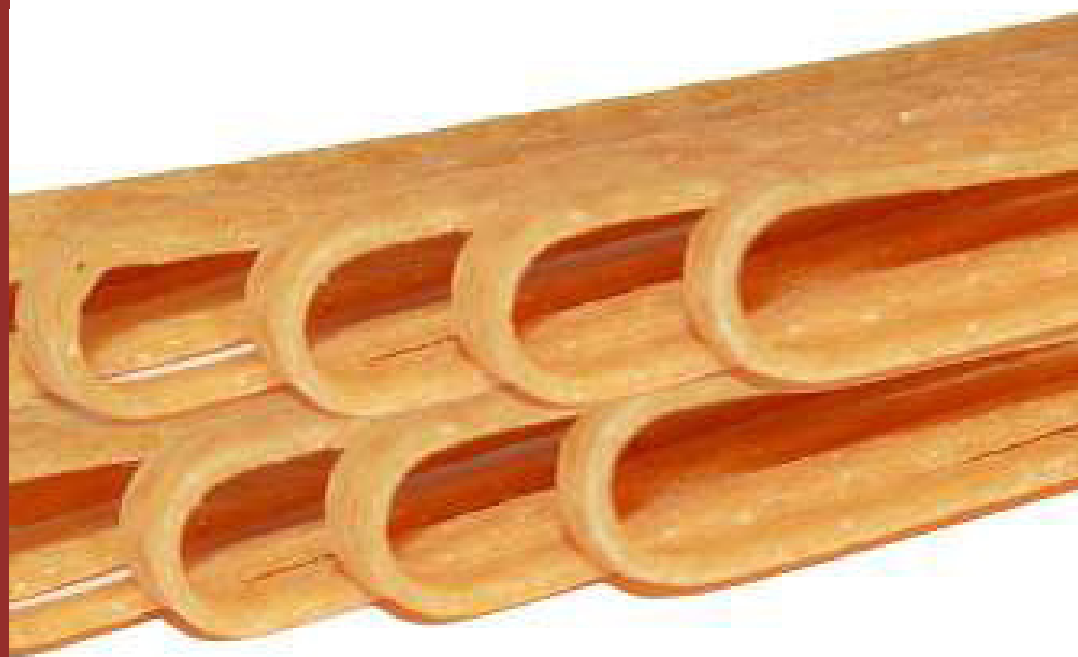
***Cooking time*** 5/6 minutes

***Portions*** 250 gr

*(ideal for 4 people)*

***Packages*** 250 gr / 1000 gr





# La tagliatella al tartufo

## **Ingredienti**

Semola di grano duro, uova,  
tartufo.

**Spessore** 0,8 / 1,1 mm

**Larghezza** 4 mm

**Tempi di cottura** 5/6 minuti

**Porzioni** 250 gr

(ideale per 4 persone)

**Formati** 250 gr / 1000 gr

## ***Ingredients***

*Durum wheat semolina,  
eggs, truffle.*

***Thickness*** 0,8 / 1,1 mm

***Width*** 4 mm

***Cooking time*** 5/6 minutes

***Portions*** 250 gr

*(ideal for 4 people)*

***Packages*** 250 gr / 1000 gr



# La tagliatella *alle ortiche*

## **Ingredienti**

Semola di grano duro, uova,  
ortiche.

**Spessore** 0,8 / 1,1 mm

**Larghezza** 4 mm

**Tempi di cottura** 5/6 minuti

**Porzioni** 250 gr

(ideale per 4 persone)

**Formati** 250 gr / 1000 gr

## ***Ingredients***

*Durum wheat semolina,  
eggs, nettles.*

***Thickness*** 0,8 / 1,1 mm

***Width*** 4 mm

***Cooking time*** 5/6 minutes

***Portions*** 250 gr

*(ideal for 4 people)*

***Packages*** 250 gr / 1000 gr



# La tagliatella *al limone*

## **Ingredienti**

Semola di grano duro, uova,  
essenza di limone.

**Spessore** 0,8 / 1,1 mm

**Larghezza** 4 mm

**Tempi di cottura** 5/6 minuti

**Porzioni** 250 gr

(ideale per 4 persone)

**Formati** 250 gr / 1000 gr

## ***Ingredients***

*Durum wheat semolina, eggs,  
lemon essence.*

***Thickness*** 0,8 / 1,1 mm

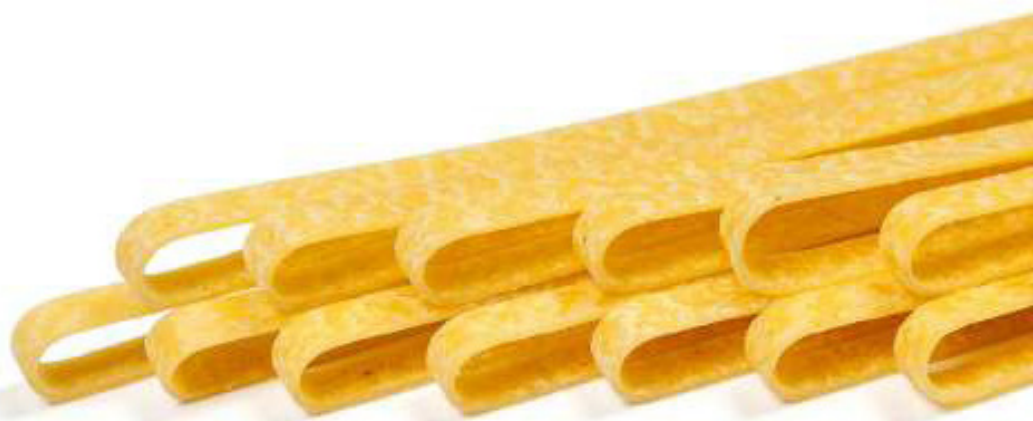
***Width*** 4 mm

***Cooking time*** 5/6 minutes

***Portions*** 250 gr

*(ideal for 4 people)*

***Packages*** 250 gr / 1000 gr



# La fettuccina *ai funghi*

## **Ingredienti**

Semola di grano duro, uova,  
funghi porcini.

**Spessore** 0,8 / 1,1 mm

**Larghezza** 6 mm

**Tempi di cottura** 5/6 minuti

**Porzioni** 250 gr

(ideale per 4 persone)

**Formati** 250 gr / 1000 gr

## ***Ingredients***

*Durum wheat semolina, eggs,  
porcini mushrooms.*

***Thickness*** 0,8 / 1,1 mm

***Width*** 6 mm

***Cooking time*** 5/6 minutes

***Portions*** 250 gr

*(ideal for 4 people)*

***Packages*** 250 gr / 1000 gr





testi-

mo-

*“Un pasta che si fa mordere, appagante all’assaggio, carnosa e di una fortissima personalità.”*

***Gambero Rosso “Città del Gusto”***

*“I nostri clienti sono super soddisfatti di Pasta Santoni, chi ama la pasta carnosa, consistente ed elastica non può che scegliere questo marchio.”*

***Gourmet stop “La Tradizione” - Roma***

nian-

ze

*“Quando ho assaggiato Pasta Santoni ho capito che una cucina di altissimo livello non può prescindere da una pasta all'uovo secca di altissimo livello. Io il maccheroncino lo risotto e questa tecnica la puoi sviluppare solo se hai una pasta estremamente consistente.”*

***Chef Emanuele Senzacqua***

*“Pasta Santoni ha una consistenza, una carnosità ed una tenuta di cottura uniche nel suo genere. La sua struttura è incredibile.”*

***Antica Salumeria Albertini - Verona***

*“Se volete soddisfare i piaceri ed i bisogni dei vostri clienti più esigenti, Pasta Santoni è la pasta all'uovo che li soddisferà più di tutte. Consistenza, elasticità e porosità sono i capisaldi di questa pasta.”*

***Macelleria Carpitella - Venezia***

*“Da far invidia la struttura di Pasta Santoni, unita ad una serietà aziendale incredibile è divenuto in poco tempo uno dei migliori partner per un negozio come il nostro.”*

***Gourmet shop Pegna - Firenze***



[pastasantoni.it](http://pastasantoni.it)