

VINO&CIBO

Filotea
la pasta artigianale

Locatie :

Ancona is een stad met zeehaven in Noordoost-Italië. Ancona ligt op een rotsachtig voorgebergte, aan de Adriatische Zee en is de hoofdstad van de regio Marken en van de gelijknamige provincie. De stad ligt 244 kilometer ten noordoosten van Rome.

Het was een Dorische Griekse kolonie uit 387 voor Christus: in feite de naam Ancona is afkomstig van het Grieks Ἀγκών (Ankón) en betekent elleboog, verwijzing naar de vorm van de kust die lijkt op een elleboog gebogen, als een driehoek op wiens noordelijke top de kathedraalheuvel is.

Het heeft een belangrijke haven voor verbindingen met Kroatië, Albanië, Griekenland en Turkije; het is een van de eerste in Italië voor passagiersvervoer.

Over Filotea :

Aandacht voor detail, verlangen om het goed te doen.

WIJ VERNIEUWEN ELKE DAG DE TRADITIE

Dat geldt ook voor Filotea, een eierpasta gemaakt volgens het eeuwenoude Marche-recept.

Een ambachtelijk product dat ruikt naar echte ingrediënten, dat ruikt naar zondagse lunches, naar delen, "van de deskundige handen van grootmoeders" die verweven zijn met het gelach van kinderen die nieuwsgierig kijken.

GEMAAKT VAN EEN ANDERE PASTA

Filotea een klein bedrijf, gelegen in het hart van de regio Marche, is ontstaan uit de wens om pasta te maken zoals het ooit was.

Dit vakmanschap, constant op zoek naar de meest authentieke smaak, is essentieel om een uniek product te verkrijgen, met buitengewone kenmerken van lichtheid en verteerbaarheid en met die poreuze persoonlijkheid die in staat is om elke bereiding te verbeteren.

De selectie van meel, de zorgvuldige keuze van griesmeel van harde tarwe en de meest verse eieren zijn hun manier om te geloven dat de Italiaanse traditie een waarde is die elke dag met steeds nieuwe passie wordt voortgezet.



Capelli d'Angelo - 6 x 250gr

Capelli d'Angelo (Engelenhaar) - 6 x 250gr

Maccheroncini is de klassieke snit van eierpasta in de Marche-traditie.

- Ingrediënten: griesmeel van harde tarwe, eieren (30%), tarwebloem (type 00)
- Allergenen: eieren, gluten, weekdieren, sojabonen
- Houdbaarheid 24 maanden



Tagliatelle - 6 x 250gr

Tagliatelle - 6 x 250gr

Deze handgemaakte tagliatelle zitten vol smaak en structuur. Ze worden in Italië gemaakt van de beste durum tarwebloem en maar liefst 30% scharreleieren.

- Ingrediënten: griesmeel van harde tarwe, eieren (27%), tarwebloem (type 00)
- Allergenen: eieren, gluten, weekdieren, sojabonen
- Houdbaarheid 24 maanden



Pappardelle - 6 x 250gr

Pappardelle - 6 x 250gr

Pappardelle behoren tot de meest bekende en gebruikte pasta's in de Italiaanse keuken, het klassieke formaat om op smaak te brengen met wildsauzen, wild zwijn en haas. Het oppervlak van het deeg is ruw en poreus, waardoor de Pappardelle Filotea een uitstekend absorptievermogen van de sauzen heeft, waardoor je gerechten echt lekker worden.

- Ingrediënten: griesmeel van harde tarwe, eieren (27%), tarwebloem (type 00)
- Allergenen: eieren, gluten, weekdieren, sojabonen
- Houdbaarheid 24 maanden



Spaghetti alla Chitarra - 6 x 250gr

Spaghetti alla Chitarra - 6 x 250gr

Lange lintpasta voor een bijzondere maaltijd! Deze pasta is iets dikker dan gewone spaghetti en is niet rond maar plat. Leuk om te proberen!

- Ingrediënten: griesmeel van harde tarwe, eieren (27%), tarwebloem (type 00)
- Allergenen: eieren, gluten, weekdieren, sojabonen
- Houdbaarheid 24 maanden



Lasagne - 6 x 250gr

Lasagne - 6 x 250gr

Vol smaak en structuur, de beste lasagnebladen uit Italië! Lasagne komt oorspronkelijk uit de regio Marche, in het midden van Italië. De bladen worden daar handgemaakt en in 24 uur gedroogd op lage temperatuur.

- Ingrediënten: griesmeel van harde tarwe, eieren (30%), tarwebloem (type 00)
- Allergenen: eieren, gluten, weekdieren, sojabonen
- Houdbaarheid 24 maanden



Filotea Pasta Busta 01 - GIFT BOX - 8 x 250gr

Filotea Pasta Busta 01 - GIFT BOX

8 x 250gr verschillende pastasoorten bestaande uit :

- 2 x 250gr Tagliolini
- 2 x 250gr Linguine
- 2 x 250gr Fettuccine
- 2 x 250gr Pappardelle



Filotea Pasta Busta 02 - GIFT BOX - 4 x 250gr

Filotea Pasta Busta 02 - GIFT BOX

4 x 250gr verschillende pastasoorten bestaande uit :

- 1 x 250gr Tagliolini
- 1 x 250gr Linguine
- 1 x 250gr Fettuccine
- 1 x 250gr Pappardelle



Filotea Pasta & Sugo Valigia 02 - GIFT BOX

Filotea Pasta & Sugo Valigia 02 - GIFT BOX:

- 2 x 250gr Linguine
- 2 x 250gr Tagliatelle
- 2 x 280gr Basilicum saus
- 2 x 280gr Tonijnsaus

Filotea Pasta & Sugo Valigia 02 - GIFT BOX

Linguine :

Linguine is een eierpasta die erg lijkt op klassieke spaghetti, maar met een platte in plaats van ronde vorm. Geproduceerd volgens het oude Marche-recept, hebben ze een zeer poreus oppervlak dankzij de bronzen tekening, een detail dat hen een uitstekend vermogen garandeert om sauzen vast te houden.

- Ingrediënten: griesmeel van harde tarwe, eieren (30%), tarwebloem (type 00)

Tagliatelle :

Deze handgemaakte tagliatelle zitten vol smaak en structuur. Ze worden in Italië gemaakt van de beste durum tarwebloem en maar liefst 30% scharreleieren. Ingrediënten: griesmeel van harde tarwe, eieren (27%), tarwebloem (type 00)

De pasta's :

- Houdbaarheid 24 maanden

- Allergenen: eieren, gluten, weekdieren, sojabonen

Basilicumsaus :

Perfect om onze pasta op smaak te brengen. Volledig natuurlijk en gemaakt met alleen Italiaanse tomaten.

- Ingrediënten: Tomatenpulp (Italiaans product) 90,5% extra vergine olijfolie, basilicum (1,3%), suiker, zeezout, knoflook, ansjovis.

Tonijnsaus :

Perfect om onze pasta op smaak te brengen

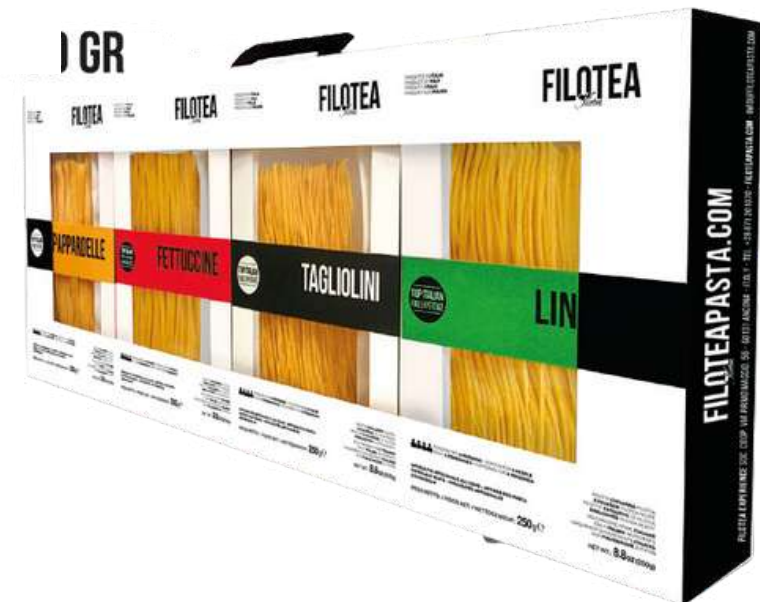
Volledig natuurlijk en met alleen Italiaanse tomaten.

- Ingrediënten: Tomatenpulp (Italiaans product) 83%, Tonijn (10,9%), extra vergine olijfolie, peterselie, suiker, zout, knoflook, ansjovis.

De sauzen :

- Kan sporen van kaas, melk, vis, noten en selderij bevatten.

- Bewaar in een koele, droge plaats. Eenmaal geopend, gekoeld bewaren en binnen 2 dagen gebruiken.



Filotea Pasta & Sugo Valigia 02 - GIFT BOX

Filotea Pasta Valigia 01 - GIFT BOX:

8 x 250gr verschillende pastasoorten bestaande uit :

- 2 x 250gr Tagliolini
- 2 x 250gr Linguine
- 2 x 250gr Fettuccine
- 2 x 250gr Pappardelle



Sugo al basilico - 280gr

Basilicumsaus - 280gr

Perfect om onze pasta op smaak te brengen. Volledig natuurlijk en gemaakt met alleen Italiaanse tomaten.

- Ingrediënten: Tomatenpulp (Italiaans product) 90,5% extra vergine olijfolie, basilicum (1,3%), suiker, zeezout, knoflook, ansjovis.



Sugo al tonno - 280gr

Tonijnsaus - 280gr

Perfect om onze pasta op smaak te brengen
Volledig natuurlijk en met alleen Italiaanse tomaten.

- Ingrediënten: Tomatenpulp (Italiaans product) 83%, Tonijn (10,9%), extra vergine olijfolie, peterselie, suiker, zout, knoflook, ansjovis.



Sugo al amatriciana - 280gr

Tonijnsaus - 280gr

Perfect om onze pasta op smaak te brengen
Volledig natuurlijk en met alleen Italiaanse tomaten.

- Ingrediënten: Tomatenpulp (Italiaans product) 83%, Tonijn (10,9%), extra vergine olijfolie, peterselie, suiker, zout, knoflook, ansjovis.



Sugo al ragu - 280gr

Siciliaanse Ragout 280 gr.

Het is als een klassieke ragù, maar vermengd met een Siciliaanse rode wijn, Nero d'Avola.

Het is perfect met Tagliatelle en Pappardelle. Volledig natuurlijk en gemaakt met alleen Italiaanse tomaten.

- Ingrediënten: Italiaanse tomatenpulp, mailevlees, kalfsvlees, wortelen, selderij, ui, Nero d'Avola (rode wijn), extra vergine olijfolie, ongeraffineerd zeezout, suiker, nootmuskaat, Italiaanse tomatenpuree, zwarte peper.

Het kan sporen van kaas, vis, noten en selderij bevatten.

Bewaar in een koele, droge plaats. Eenmaal geopend, gekoeld bewaren en binnen 2 dagen na opening gebruiken.



Sugo con ricotta - 280gr

Ricotta saus - 280 gr.

Niet de klassieke tomatensaus, sterker nog, hier hebben we een heerlijke ricotta van schapen- en geitenmelk aan toegevoegd.

Het resultaat is een delicate maar tegelijkertijd smakelijke, elegante saus. Probeer het!

- Ingrediënten: Italiaanse tomatenpulp, 22% ricotta van gepasteuriseerde melk met schapen- en geitenmelk, extra vergine olijfolie, ui, zeezout, suiker, basilicum en chili.

Het kan sporen van kaas, vis, noten en selderij bevatten.

Bewaar in een koele, droge plaats. Eenmaal geopend, gekoeld bewaren en binnen 2 dagen na opening gebruiken.

Je hoeft alleen maar je favoriete pastavorm te kiezen.