



Esceellenza Pastaria

LE GRANDI PASTE DI PICCOLI E GRANDI PASTIFICI D'ITALIA
GREAT PASTA FROM LARGE AND SMALL ITALIAN PASTA-MAKERS

annuario
yearbook
2013
seconda edizione - second edition

pappardelle di san lorenzo

Il nome di questo prodotto rimanda all'antica festa di San Lorenzo che a Firenze, per molti secoli, è stata celebrata nella basilica e nel quartiere che gli sono intitolati, con grandi festeggiamenti che coinvolgevano l'intera città. Nel quartiere di San Lorenzo, nella Firenze rinascimentale, svolgevano la loro attività molti fornai che il 10 agosto addobbavano le botteghe con pane lavorato in forme fantasiose, e pastai che preparavano una sfoglia sottile tagliata in grosse strisce con un lato increspato, chiamate "lasagne", e che erano, in realtà, pappardelle. Sia il pane che la pasta venivano offerti alla popolazione più povera.

Le pappardelle di San Lorenzo del Pastificio Artigiano Fabbri sono prodotti con semola ricavata da grani scelti, trafilati con stampi in bronzo ed essiccati in celle statiche per 3/5 giorni ad una temperatura inferiore ai 38 gradi centigradi, per preservarne le qualità organolettiche. Sono disponibili in confezioni da 500 g, sia nell'elegante confezione cilindrica in cartone, sia in confezioni di plastica trasparente a sacchetto.

Ingredienti

Semola di grano duro, acqua.



Pastificio Artigiano Fabbri S.a.s. di Giovanni Fabbri & C.

piazza Emilio Landi, 18 - 50027 Strada in Chianti (FI)
tel.: +39 055 858013 - fax: +39 055 858413
info@pastafabbri.it - www.pastafabbri.it



pappardelle of san lorenzo

The name of this product recalls the ancient feast of San Lorenzo which, in Florence, has been celebrated for many centuries in the basilica and its surrounding district, both of which are named after the saint, with magnificent celebrations involving the whole city. In the Florence of Renaissance times, there were many bakeries in the district of San Lorenzo and on 10 August the bakers would decorate their shops with imaginatively shaped loaves, while the pasta makers would prepare very thin sheets of pasta which they would cut into broad strips with crimped edges, which they called "lasagne", but which were, in actual fact, pappardelle. Both the bread and the pasta were offered to the poor. Pastificio Artigiano Fabbri's pappardelle of San Lorenzo are produced using semolina obtained from top quality grains, they are extruded using bronze dies and dried in static cells for 3/5 days at a temperature of less than 38 degrees Centigrade, in order to keep their organoleptic qualities intact. They are available in 500 g packs, both in the elegant cylindrical cardboard pack or in transparent plastic bags.

Ingredients

Semolina, water.

Codice articolo | *Item code* 9911
Codice EAN | *EAN code* 8001397099112

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 500
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 100x340 (øxh)
N. per collo | *No. per package* 9
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
350x350x350
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* --

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 354/1479,7
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 72
proteine (g) | *proteins (g)* 12
grassi (g) | *fats (g)* 1,8

Shelf-life **3 anni/years**

Tempo di cottura | *Cooking time* 10'



PAPPARDELLE DI SAN LORENZO



stracci toscani

Gli stracci toscani del Pastificio Artigiano Fabbri sono prodotti con semola ricavata da grani scelti, trafilati con stampi in bronzo ed essiccati in celle statiche per 3/5 giorni ad una temperatura inferiore ai 38 gradi centigradi, per preservarne le qualità organolettiche. Legati all'antica e tradizionale festa di San Lorenzo, derivano il proprio formato e il proprio nome dall'usanza di rompere in piccoli pezzi, "stracciare" appunto, le pappardelle che si era soliti produrre nelle botteghe dei pastai del quartiere di San Lorenzo in Firenze prima di distribuirle, il 10 agosto per la festa del Santo, alla popolazione. Gli stracci toscani sono disponibili in confezioni da 500 g.

Ingredienti

Semola di grano duro, acqua.



Pastificio Artigiano Fabbri S.a.s. di Giovanni Fabbri & C.

piazza Emilio Landi, 18 - 50027 Strada in Chianti (FI)

tel.: +39 055 858013 - fax: +39 055 858413

info@pastafabbri.it - www.pastafabbri.it



stracci toscani (tuscan rags)

Pastificio Artigiano Fabbri's stracci toscani (Tuscan rags) are produced using semolina obtained from top quality grains, they are extruded using bronze dies and dried in static cells for 3/5 days at a temperature of less than 38 degrees Centigrade, in order to keep their organoleptic qualities intact.

Connected with the ancient and traditional feast of San Lorenzo, they derive their shape and name from the custom of breaking – or rather of "tearing" – into pieces the pappardelle which were usually produced in the pasta-makers' shops in the San Lorenzo district in Florence, prior to distributing them to the population at large on 10 August for the feast of the saint.

Stracci toscani are available in 500 g packs.

Ingredienti

Semolina, water.

Codice articolo | *Item code* 889
Codice EAN | *EAN code* 8001397008893

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 500
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 150x55x300
N. per collo | *No. per package* 12
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
450x280x300
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* --

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 354/1479,72
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 72
proteine (g) | *proteins (g)* 12
grassi (g) | *fats (g)* 1,8

Shelf-life 3 anni/years

Tempo di cottura | *Cooking time* 10'



STRACCI TOSCANI

