

# Tagliatelle

Le nostre tagliatelle sono ottenute dall'impasto della miglior semola di grano duro con gli ingredienti più tipici della nostra valle. L'impasto viene laminato per strati successivi mediante rullatura fino ad ottenere una sfoglia sottile che viene tagliata e lavorata a nido. L'essiccazione avviene con procedimento lento (circa 30 ore) a temperatura inferiore ai 40°. Sono esenti da antiossidanti, conservanti, coadiuvanti tecnologici e additivi in genere.

## Tagliatelle ai Funghi Porcini conf. da 250g

lavorate con porcini di qualità extra macinati (6%), conservano il gusto caratteristico ed intenso del fungo.

## Tagliatelle ai Frutti di Bosco con Vino Sforzato conf. da 250g

lavorate con vino sforzato (6%) e frutti di bosco (11%), raccolgono il gusto del nostro vino principe addolcito dall'aroma dei frutti di bosco.

## Tagliatelle alle Castagne conf. da 250g

lavorate con farina di castagne essiccate a legna (15%), hanno il gusto inconfondibile di castagna di bosco.

## “Le Mirtille” conf. da 250g

lavorate con mirtilli di bosco (15%), sono caratteristiche per il loro color viola e per il gradevole sapore del mirtillo.

