



<sup>®</sup> *Mano d'Oro*  
*Tradizione e Unicità*



*Catalogo*

---

*Selezione*  
*Pasta*



## Chi Siamo

*“Quando ero piccolo osservavo i miei nonni.  
Venivano dalla campagna ed erano bravi a coltivare la terra, a curare il grano,  
a fare del buon pane e della buona pasta: avevano mani buone!  
...ad allevare le mucche, produrre del buon latte, del buon formaggio:  
avevano mani d'oro!*

*Erano bravi nell'orto, a coltivare l'insalata, il pomodoro...  
era d'oro anche quello!*

*Adesso che sono adulto, di quel mondo genuino, fatto di tanta fatica,  
mi resta forte il ricordo.*

*E quando ripenso con nostalgia a quelle mani abili e a come la terra e l'uomo fossero  
un tutt'uno, mi ritorna alla mente in modo indelebile l'unicità di quei sapori...*

*...in onore a chi ha dedicato la propria vita al lavoro”*

*Ciuseppe Ardenti*





## *I Nostri Valori*

*Siamo fermamente convinti  
che il mondo del business debba essere  
integrato col mondo dei valori.*

*Per questo motivo, selezioniamo prodotti  
e fornitori in linea con i nostri principi:*

*onorare chi ha saputo creare prodotti  
di alta qualità, solo con l'uso delle proprie  
mani e delle proprie capacità*

*rispettare il lavoro artigianale,  
fatto di dedizione e fatica*

*tutelare le identità culturali e le tradizioni  
del nostro territorio*

*sostenere un basso impatto ambientale*

*Aspiriamo a condividere  
tutto questo con te...*

# Pasta

---



## *Pasta col Pesto*

Per 4 persone  
400 g di pasta, il formato che più vi piace  
Un vasetto da 130 o da 180 g se la preferite  
ben condita.  
Parmigiano-Reggiano

## *Preparazione*

Condire semplicemente un buon piatto  
di pasta con il pesto alla Genovese  
Mano d'Oro.  
Aggiungere del Parmigiano-Reggiano

## Le Nostre Confezioni

### Pasta di semola di grano duro: le Fileje di Tropea

Il packaging della nostra pasta è caratterizzato da una busta in plastica trasparente, chiusa in alto da un cavallotto in cartoncino ondulato, con etichetta adesiva posta sulla parte anteriore.

Permette di vedere il contenuto nella sua interezza e di apprezzarne le particolarità, per non confonderla con la pasta di produzione industriale.

La caratterizzazione artigianale è data dalla rugosità della superficie (trafila in bronzo), dal colore, dalla consistenza della massa e dal tempo di essiccazione: più di 9 ore.

Su richiesta del cliente, possiamo considerare la possibilità di fornire confezioni personalizzate.

## Dettagli Prodotto

**Linea/e:** Pasta e Riso

**Caratteristiche distintive:**

- Produzione artigianale
- Forte caratterizzazione geografica
- Forte connotazione culturale
- Per gli amanti della cucina tradizionale italiana

**Confezione:** 250 g e 500 g

Su richiesta, formati superiori

**Ingredienti:** Acqua e semola di grano d'uro

**Tabella nutrizionale:** Calorie: 370 kcal

Proteine: 13 g - Grassi: 1,50 g

Acqua: 10 g - Carboidrati: 75 g

**Scadenza:** 24 mesi

**Modalità di conservazione:**

Conservare in luogo fresco e asciutto

**Consigli per l'utilizzo:** Condire semplicemente con dei buoni sughi.

In base al condimento potete aggiungere olio extra vergine di oliva e/o Parmigiano-Reggiano grattugiato



## I Nostri Formati

La pasta è uno degli alimenti principali della Dieta Mediterranea, dichiarata “Patrimonio Immateriale dell’Umanità” dall’UNESCO. E’ rappresentativa della storia e della cultura del nostro paese.

Grazie ad un’importante collaborazione intrapresa con selezionati fornitori artigiani provenienti da diverse regioni italiane, siamo in grado di fornire i formati e la tipologia di pasta in base alle preferenze del cliente.

La nostra varietà di pasta comprende: pasta di semola di grano duro, pasta all’uovo secca, pasta al germe di grano, integrale, al farro.

Nella foto, alcuni dei formati più richiesti.

## Dettagli Prodotto

**Linea/e:** Pasta e Riso

**Caratteristiche distintive:**

- Produzione artigianale
- Forte caratterizzazione geografica
- Forte connotazione culturale
- Per gli amanti della cucina tradizionale italiana

**Confezione:** 250 g e 500 g

Su richiesta, formati superiori

**Ingredienti:** Acqua, semola di grano d’uro. Uovo

**Tabella nutrizionale:** 100 g di pasta hanno: Calorie: 370 kcal - Proteine: 13 g  
Grassi: 1,50 g - Acqua: 10 g  
Carboidrati: 75 g

**Scadenza:** 24 mesi dal confezionamento

**Modalità di conservazione:** Conservare in luogo fresco e asciutto

**Consigli per l’utilizzo:** Condire semplicemente con dei buoni sughi.

In base al condimento potete aggiungere olio extra vergine di oliva e/o

Parmigiano-Reggiano grattugiato



## *I Nostri Formati*

---



Calamari



Cavatelli



Fileja



Foglie di ulivo



Maccheroni triangolari



Fusilli

## *I Nostri Formati*

---



Orecchiette



Eliche rigate



Rigatoni



Trofie



Calamarotti



Conchiglioni



## *I Nostri Formati*

---



Lumaconi



Manicotti



Paccheri rigati



Paccheri



Pennotti caserecci



Rigotti

## *I Nostri Formati*

---



Maccheroni al pettine



Farfalle rigate



Fettuccine



Tagliatelle all'uovo



Pappardelle



Spaghetti caserecci

## *I Nostri Formati*

---



Pasta piccante



Pasta integrale



Pasta al farro



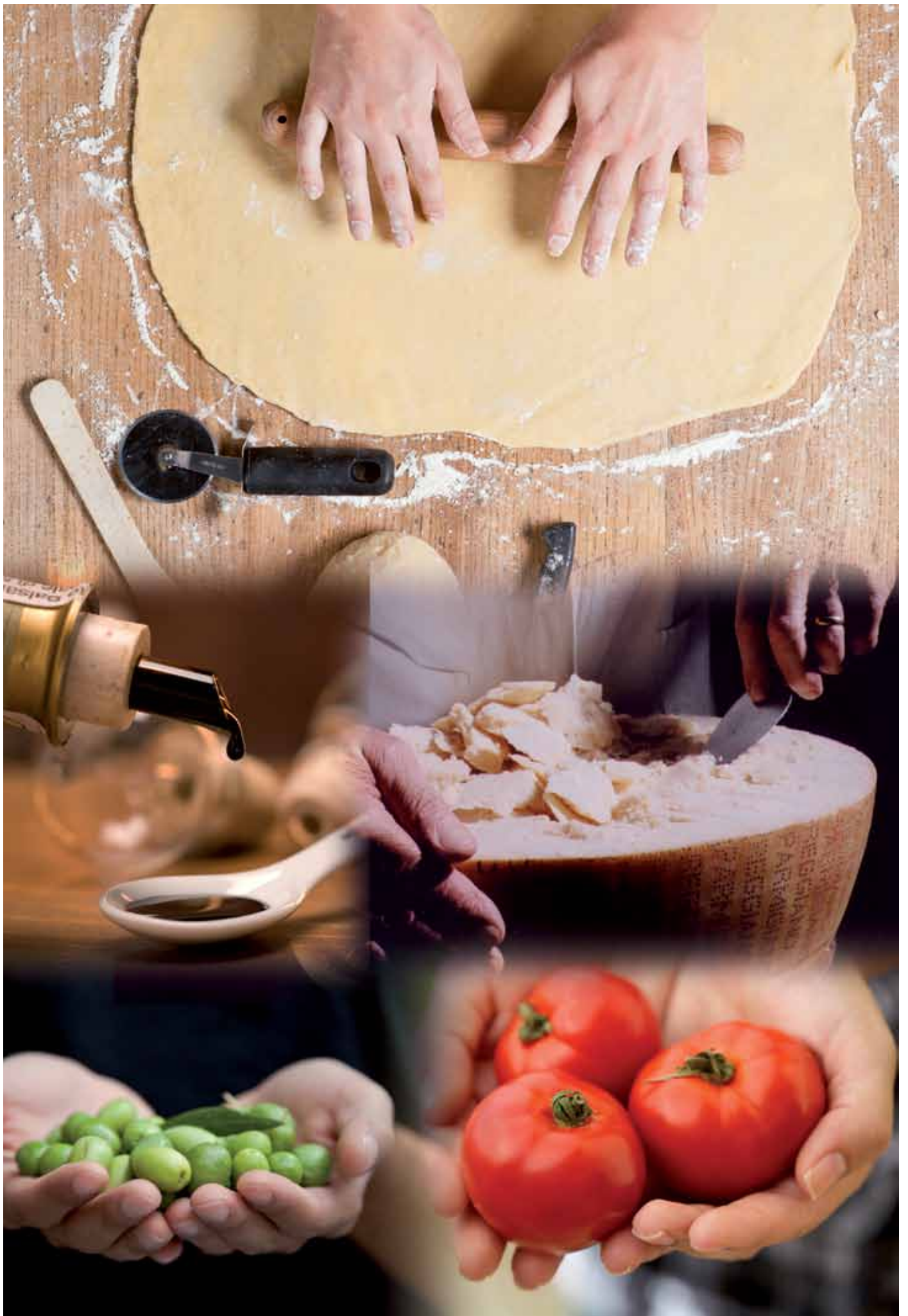
Pasta tricolore



Paste con formati speciali



Spaghetti al nero di seppie





  
Mano d'Oro<sup>®</sup>  
*Tradizione e Unicità*

*[www.manodoro.it](http://www.manodoro.it)  
[info@manodoro.it](mailto:info@manodoro.it)*