



Pastificio Artigianale

di pasta fresca all'uovo

Pastificio Le Marche

Alta qualità e salute sulla tua tavola



Siamo un Pastificio Artigianale di Pasta Fresca all'Uovo, situato a Marina di Altidona (FM) all'interno di una Vallata delle Marche, la Valle dell'Aso, nella quale la Bellezza della Natura, la Ricchezza del terreno e la Bontà dei Prodotti, ne fanno da sempre un luogo di Grande Interesse, dove Bontà e Natura si uniscono in specialità davvero uniche. È da queste terre e dalle tradizioni locali che nasce la **pasta fresca all'uovo Le Marche** con lo scopo primario di creare prodotti di Alta Qualità. Produciamo Artigianalmente i classici prodotti all'uovo come: ravioli, tortellini, tagliatelle, gnocchi e tanto altro ancora. La pasta fresca, è di sicuro una delle colonne portanti dell'alimentazione italiana. Il Pastificio Le Marche propone a tutti gli amanti della vera cucina tradizionale, pasta fresca di produzione propria, olive all'ascolana e al ciauscolo rigorosamente fatte a mano come d'antica tradizione, cremini, e tante altre sfiziosità tutte da gustare. Le materie prime di alta qualità, sono garanzia di prodotti che sapranno soddisfare ogni vostra esigenza e gusto.

Tutta la freschezza del pastificio Le Marche con consegna in giornata nei Comuni limitrofi o ritiro in negozio!

PASTA FRESCA

CHITARRINE



Le nostre **Chitarrine** sono **sottili strisce di pasta all'uovo**, ideali per chi vuole un piatto mai scontato, **da abbinare con ogni tipo di sugo**. La pasta sfoglia viene preparata con **semola di grano duro di origine marchigiana** e **uova intere di galline allevate a terra**. Lo spessore delle chitarrine è di 1,5 x 1,5mm. Trascorsi 4 minuti in pentola per la cottura, sono pronti per deliziare tutti i palati. Si abbinano molto bene a tutti i sughi di pesce o di carne.

MACCHERONCINI



I **Maccheroncini o Capelli d'Angelo** sono **finissimi spaghetti** in grado di cuocersi anche nel condimento con una **resa elevata** e una **grande capacità di assorbimento**. I nostri maccheroncini sono una specialità alimentare preparata con **uova intere di galline allevate a terra** e una miscela di farina di grano tenero e semola di grano duro di origine marchigiani.

Si cuociono in brevissimo tempo: 1-2 minuti in acqua bollente o direttamente nel sugo caldo.

Si sposano perfettamente con i condimenti corposi della tradizione, come i ragù di carne, ma sono ottimi anche con sughi bianchi di pesce o pasta asciutta.

MARCHIGIANELLE



Le **tagliatelle marchigiane della tradizione trafilate al bronzo** sono preparate con una **sottilissima pasta sfoglia di alta qualità**.

Le facciamo con **uova intere di galline allevate a terra** e **semola di grano duro di origine marchigiana**.

La sfoglia, con uno **spessore di 0,8 mm**, viene preparata con semola di grano duro e uova intere di galline allevate a terra.

Pronte in 2 minuti, è possibile scegliere anche la variante agli spinaci per colorare ancora di più la vostra tavola.

PAPPARDELLE



Le nostre **pappardelle** sono preparate con una **sfoglia ricca e porosa**, forma tipica, ruvida e dalla **consistenza deliziosa**.

Utilizziamo solo **ingredienti di qualità**: semola di grano duro di origine marchigiana e uova fresche da galline allevate a terra.

Sono larghe 10 mm, spesse 0,8 mm e si cuociono in brevissimo tempo: solo 4 minuti in pentola.

Portate in tavola questa prelibatezza per conquistare tutti i palati.

Nelle **Marche** le prepariamo con condimenti dal **sapore deciso** come ragù di papera o di cinghiale, sia col pomodoro che senza.

SFOGLIA



La vera pasta all'italiana.

La nostra pasta è **tirata a regola d'arte** e prodotta solo **con ingredienti genuini**.
Noi la prepariamo **secondo la tradizione**: solo semola di grano duro di origine marchigiana e uova intere fresche di prima qualità di galline allevate a terra.

Lo spessore è di 0,8 mm e la cottura è di soli 2 minuti.

GNOCCHI



Finalmente a tavola gli **gnocchi della tradizione** lavorati artigianalmente.

Per prepararli usiamo: patate bio, fiocchi di patate disidratati, farina "00", uova Intere di galline allevate a terra, acqua, latte e sale e amido di mais.

Pronti in 2 minuti.

Semplici ingredienti che donano un **gusto inconfondibile**
e una **compattezza unica**.

La vostra tavola accoglierà un vero protagonista della tradizione marchigiana.

GNOCCHETTI



Gli **gnocchi della tradizione** in un **taglio più piccolo**, sempre **lavorati artigianalmente**, adatti non solo per i sughi ma anche per il brodo.

Per prepararli usiamo: patate bio, fiocchi di patate disidratati, farina "00", uova Intere di galline allevate a terra, acqua, latte e sale e amido di mais.

Pronti in 2 minuti.

Semplici ingredienti che donano un **gusto sempre riconoscibile**.

La vostra tavola accoglierà un vero protagonista della tradizione marchigiana.

MINESTRA IMPERIALE



Con il primo freddo arriva anche il momento di scaldarsi a tavola.

I nostri **quadratini di minestra imperiale** sono fatti con uova, parmigiano reggiano 30 mesi, semola di grano duro di **origine marchigiana**, spinacio e pomodoro disidratato.

Si può scegliere la cottura nel brodo di carne o in quello vegetale.

Trascorsi 5-6 minuti, la minestra è finalmente pronta da mangiare.

Oltre a un **gusto molto piacevole**, i colori di questa pietanza donano anche un **tocco di allegria** alla tavola.

CARAMELLE DELLA VALDASO



Le nostre **caramelle** nascondono al loro interno un **ripieno gustoso**, adatto anche ai palati più sopraffini: formaggio e funghi donano un **sapore davvero appetitoso**.

Per realizzarle utilizziamo: mozzarella, edamer, ricotta, groviera, funghi porcini trifolati, parmigiano reggiano 30 mesi.

Sono pronte in pentola in 5 minuti come pasta asciutta oppure possono essere fritte per 1 minuto e mezzo a 170°.

PASTA FRESCA RIPIENA

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI



La **delicatezza di un ripieno** perfettamente **bilanciato nei sapori** viene avvolta da una sottile pasta sfoglia preparata con **materie di prima scelta** provenienti dal **territorio marchigiano**.

Una pasta sfoglia, preparata con uova intere di galline allevate a terra e semola di grano duro di origine marchigiana, è avvolta da un **delicato ripieno** di ricotta e spinaci con l'aggiunta di parmigiano reggiano 30 mesi.

Dopo una cottura in pentola per 3 minuti, i ravioli saranno pronti per la vostra tavola.

RAVIOLI DI CARNE



Un **prodotto tradizionale** ma sempre capace di stupire tutti i palati con il suo **gusto inconfondibile**. La **sottigliezza della pasta sfoglia** raccoglie al suo interno un **ripieno equilibrato** preparato nel nostro laboratorio con **materie di prima scelta** provenienti da una terra ricca e generosa, le **Marche**. La pasta sfoglia viene preparata con uova intere di galline allevate a terra, una miscela di farina di grano tenero e semola di grano duro di origine marchigiani. Il ripieno di carne è preparato in un soffritto di cipolla, carota e sedano con reale di vitella, spalla di maiale, petto di pollo, fesa di tacchino e un'aggiunta di prosciutto del territorio (senza additivi, coloranti, glutammato) e Mortadella, con l'aggiunta di uova di gallina. Per il condimento utilizziamo: Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio extravergine dell'oleificio Alessandrini di Moresco, alloro, sale e pepe. Cuociamo poi tutto in forno con una sfumata di vino bianco Passerina IGP. Dopo una cottura in pentola per 3 minuti, i ravioli saranno pronti per **deliziare i vostri palati**.

TORTELLINI MIGNON



“La bellezza per un anno, la bontà per sempre”: questo proverbio emiliano è perfetto per richiamare i **tortellini**, buoni da secoli. Una **pasta sfoglia sottile** contiene un **gustoso ripieno** preparato nel nostro laboratorio e fatto con **materie di prima scelta** provenienti dalla **terra marchigiana**. La pasta sfoglia viene preparata con uova intere di galline allevate a terra, una miscela di farina di grano tenero e semola di grano duro di origine marchigiani. Su ordinazione è possibile richiedere il **grano duro Senatore Cappelli** che ha un indice glicemico più basso rispetto ai grani tradizionali. Il ripieno di carne è preparato in un soffritto di cipolla, carota e sedano con reale di vitella, spalla di maiale, petto di pollo, fesa di tacchino e un’aggiunta di prosciutto del territorio (senza additivi, coloranti, glutammato) e Mortadella, con l’aggiunta di uova di gallina. Per il condimento utilizziamo Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio extravergine dell’oleificio Alessandrini di Moresco, alloro, sale e pepe. Cuociamo poi tutto in forno con una sfumata di vino bianco Passerina IGP. I nostri tortellini mignon, preparati con **ingredienti di alta qualità senza aggiunta di conservanti**, sono **piccoli** ma dal **sapore deciso** e **altamente digeribili** e molto adatti anche per il brodo.

PANZEROTTI RICOTTA E LIMONE



Mezzelune di pasta sfoglia preparata con uova intere di galline allevate a terra, una miscela di farina di grano tenero e semola di grano duro di origine marchigiani. Ripieni di ricotta, parmigiano reggiano 30 mesi, scorza di limone di Sorrento, succo di limone concentrato 100% naturale di Sicilia, sono pronti per essere cucinati. Tutto **preparato da noi con cura e attenzione**. Un **piatto gustoso** adatto ad ogni palato.

TORTELLINI DI ALTIDONA



Piccoli gioielli di pasta sfoglia avvolgono un ripieno **preparato con cura** nel nostro laboratorio e fatto con **materie prime di qualità** della nostra terra, le **Marche**. La pasta sfoglia viene preparata con uova intere di galline allevate a terra e semola di grano duro di origine marchigiana. Su ordinazione è possibile richiedere il **grano duro Senatore Cappelli** che ha un indice glicemico più basso rispetto ai grani tradizionali. Il ripieno di carne è preparato con: reale di vitella, spalla di maiale, petto di pollo, fesa di tacchino, con aggiunta di prosciutto Faleria (senza additivi, coloranti, glutammato) e Mortadella. Per il condimento utilizziamo: parmigiano reggiano, olio extravergine dell'oleificio Alessandrini di Moresco, alloro, sale, pepe accompagnato da un soffritto di cipolla, carota e sedano. Cuociamo poi tutto in forno con una sfumata di vino bianco Passerina IGP. I nostri tortellini, pronti in 3 minuti, sono preparati con **ingredienti di alta qualità senza aggiunta di conservanti e coloranti**, sono **altamente digeribili** e uniscono un **gusto deciso** a un **sapore unico** per la tavola.

TORTELLACCI CON BURRATA E CIPOLLA DI PEDASO



Pasta ripiena chiusa a mano a forma di un grosso tortello.

Belli da vedere e ancora più buoni da assaggiare perchè il ripieno è fatto con burrata e cipolla del territorio (nello specifico di Pedaso, un comune della provincia fermana) con l'aggiunta di zucchero di canna grezzo e parmigiano reggiano 30 mesi. Il **profumo casereccio** e gli **ingredienti locali** che compongono questi **tortellacci**, rendono il prodotto davvero **gustoso**. Il ripieno può essere personalizzato su richiesta secondo i vostri gusti. Potete scegliere come meglio cuocerli: in pentola in 2 minuti o in forno a 180° per 20 minuti.

RAVIOLI DEL RE



Portare in tavola piatti sempre diversi e ricchi di sapore è l'obiettivo di ogni amante della cucina. I nostri **sfiziosi ravioli** fanno proprio al caso vostro. Prepariamo una **pasta sfoglia di alta qualità** che contiene un **ripieno bilanciato nei sapori** e preparato da noi con **materie di prima scelta** della **terra marchigiana**. La pasta sfoglia viene preparata con uova intere di galline allevate a terra e semola di grano duro di **origine marchigiana**. Il ripieno di carne è preparato con: reale di vitella, spalla di maiale, petto di pollo, fesa di tacchino. Aggiungiamo funghi trifolati e salsa tartufata per un **gusto** ancora più **particolare e deciso**. Per il condimento utilizziamo: parmigiano reggiano 30 mesi, olio extravergine dell'oleificio Alessandrini di Moresco, alloro, sale, pepe, noce moscata, il tutto accompagnato da un soffritto di cipolla, carota e sedano. Cuociamo poi tutto in forno con una sfumata di vino bianco Passerina IGP.

Dopo una cottura in pentola per 3 minuti, i ravioli saranno pronti da gustare.

RAVIOLI DEL RE



Portare in tavola piatti sempre diversi e ricchi di sapore è l'obiettivo di ogni amante della cucina. I nostri **sfiziosi ravioli** fanno proprio al caso vostro. Prepariamo una **pasta sfoglia di alta qualità** che contiene un **ripieno bilanciato nei sapori** e preparato da noi con **materie di prima scelta** della **terra marchigiana**. La pasta sfoglia viene preparata con uova intere di galline allevate a terra e semola di grano duro di **origine marchigiana**. Il ripieno di carne è preparato con: reale di vitella, spalla di maiale, petto di pollo, fesa di tacchino. Aggiungiamo funghi trifolati e salsa tartufata per un **gusto** ancora più **particolare e deciso**. Per il condimento utilizziamo: parmigiano reggiano 30 mesi, olio extravergine dell'oleificio Alessandrini di Moresco, alloro, sale, pepe, noce moscata, il tutto accompagnato da un soffritto di cipolla, carota e sedano. Cuociamo poi tutto in forno con una sfumata di vino bianco Passerina IGP.

Dopo una cottura in pentola per 3 minuti, i ravioli saranno pronti da gustare.

CANNELLONI DI CARNE



Fatti a mano nel nostro laboratorio con un ripieno di carne proveniente da allevamenti del **territorio marchigiano**. Il ripieno è preparato con: reale di vitella, spalla di maiale, petto di pollo, fesa di tacchino. Per il condimento utilizziamo: sugo al pomodoro, parmigiano reggiano, olio extravergine dell'oleificio Alessandrini di Moresco, alloro, sale, pepe accompagnato da un soffritto di cipolla, carota e sedano. Cuociamo poi tutto in forno con una sfumata di vino bianco Passerina IGP. Vi diamo la possibilità di **personalizzare il ripieno** secondo i vostri gusti. Consigliamo una cottura in forno per 20 minuti a 180°. Lasciatevi avvolgere dalla **bontà** di questo piatto e rendete protagonista la vostra tavola con un **gusto appetitoso** per tutti i palati.

OLIVE RIPIENE

OLIVE ALL'ASCOLANA



La **tradizione marchigiana** arriva sulla vostra tavola in tutto il suo gusto. Le nostre olive sono realizzate con ingredienti che si usano da generazioni, seguendo la vera ricetta e la **tradizionale preparazione delle olive ascolane**: la vera "**ricetta della nonna**" dell'oliva all'ascolana. Tutto fatto a mano con un ripieno di **carne scelta di prima qualità**, poi impanato con una panatura leggera. L'oliva viene riempita con **carni di prima scelta**. Facciamo cuocere con un soffritto delicato un mix di carni composto da reale di vitella, spalla di maiale, petto di pollo, fesa di tacchino. Per il condimento utilizziamo parmigiano reggiano 30 mesi, scorza di limone di Sorrento, olio extravergine dell'oleificio Alessandrini di Moresco, noce moscata, uova di galline allevate a terra. Cuociamo poi tutto in forno con una sfumata di vino bianco Passerina IGP. Da friggere per 2 minuti in olio bollente e poi da servire per arricchire di gusto la vostra tavola.

OLIVE AL CIAUSCOLO I.G.P.®



Le nostre **Olive al Ciauscolo IGP** sono un prodotto originale della nostra azienda, per questo ne abbiamo registrato anche il marchio. Il **ciauscolo** è un salame morbido **tipico del nostro territorio (Le Marche)** che dà un **sapore intenso** all'oliva ed è il protagonista assoluto del ripieno.

Le nostre olive vengono prima riempite e poi impanate.

La loro panatura è fatta con uova fresche intere e pane grattugiato che dona **croccantezza**.

Fritte per 2 minuti in olio bollente, sono subito pronte da gustare. Una delle **tradizioni marchigiane** più conosciute, ideali per aperitivi o per portare a tavola una specialità del territorio marchigiano dal **sapore forte e deciso**.

Si accompagnano molto bene sia ai vini bianchi che rossi.

OLIVE DEL RE



Gusto deciso per degli appetizer da vero re. Al gusto delicato dell'**oliva all'ascolana**, si aggiunge il deciso sapore di **funghi porcini trifolati** e **crema tartufata del territorio**, con una **fragrante panatura** di pane al carbone vegetale. Il ripieno di carne è preparato in un soffritto di cipolla, carota e sedano con reale di vitella, spalla di maiale, petto di pollo, fesa di tacchino con l'aggiunta di funghi porcini trifolati e crema tartufata. Dopo aver condito con Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio extravergine dell'oleificio Alessandrini di Moresco, alloro, sale e pepe, cuociamo poi tutto in forno con una sfumata di vino bianco Passerina IGP. Riempite le olive col ripieno, vengono poi impanate. La loro panatura è fatta con **uova fresche intere** e **pane al carbone vegetale** grattugiato, che dona al prodotto quel colore un po' più scuro . Dopo averle fritte in olio bollente per 2 minuti, le nostre olive sono finalmente pronte da gustare a tavola.

OLIVE PRIMAVERA



Una varietà di **oliva senza carne** ma con un **gusto delicato e particolare**.

Per chi non apprezza la carne, ma non vuol rinunciare a degustare la
tradizionale oliva marchigiana.

Il ripieno di queste olive viene preparato con oliva denocciolata, formaggio
gruyère soffritto di cipolla, carota, sedano, olio extravergine di oliva
senza conservanti.

Fritte in 2 minuti in olio bollente.

Un **prodotto genuino** che nasce dalla nostra esperienza
con **materie prime di qualità**.

FRITTURE

CREMINI



Specialità tipica marchigiana, precisamente ascolana.

I cremini sono dei **bocconcini di crema** fritti avvolti da una panatura.

Prepariamo la crema utilizzando uova di galline allevate a terra, latte, zucchero, farina, vanillina ed estratto di limone di Sicilia 100% naturale. Il tutto deve essere poi fritto in olio bollente per 2 minuti.

I cremini si propongono con il fritto, come antipasto, come secondo o a fine pasto al posto del dolce. **Addolciscono la tavola in ogni momento.**

MORETTI



Portiamo a tavola una **specialità tipica dell'ascolano** ma con una peculiarità: la **crema al cacao**.

I **moretti** sono dei bocconcini di crema fritti avvolti da una soffice panatura. **Prepariamo la crema utilizzando uova di galline allevate a terra**, latte, zucchero, farina, vanillina ed estratto di limone di Sicilia 100% naturale e aggiungiamo l'inconfondibile gusto del cacao amaro

I cremini si propongono con il fritto, come antipasto, come secondo o a fine pasto al posto del dolce.

Fritti per 2 minuti in olio bollente, sono pronti per essere finalmente gustati a tavola.

TAGLIATELLE FRITTE



Un piatto che parla di **sapore casereccio** e di **tradizione**.

È una delle **specialità marchigiane** di cui rispettiamo la **tradizionale ricetta del ristorante "Pazzi" di Monterubbiano**, ricetta tramandata dalla signora Marta (suocera di Roberto, titolare del pastificio) che ha gestito il ristorante per 20 anni.

Realizzate interamente a mano, sono farcite con tagliatelle cotte, mix di carni di prima scelta e formaggi misti, impanate e ideali come primo fritto oppure cotto al forno per 20 minuti a 180°.

Un primo **piatto ricco e unico** da accompagnare preferibilmente con un buon sugo al ragù.



Le Marche s.r.l.

Pastificio Artigianale di pasta fresca all'uovo

Via Del Molino 3 63824 Altidona (FM)

Cell:328 8518900

Email: info@lemarchepastificio.com

www.lemarchepastificio.com

www.lemarcheshop.net