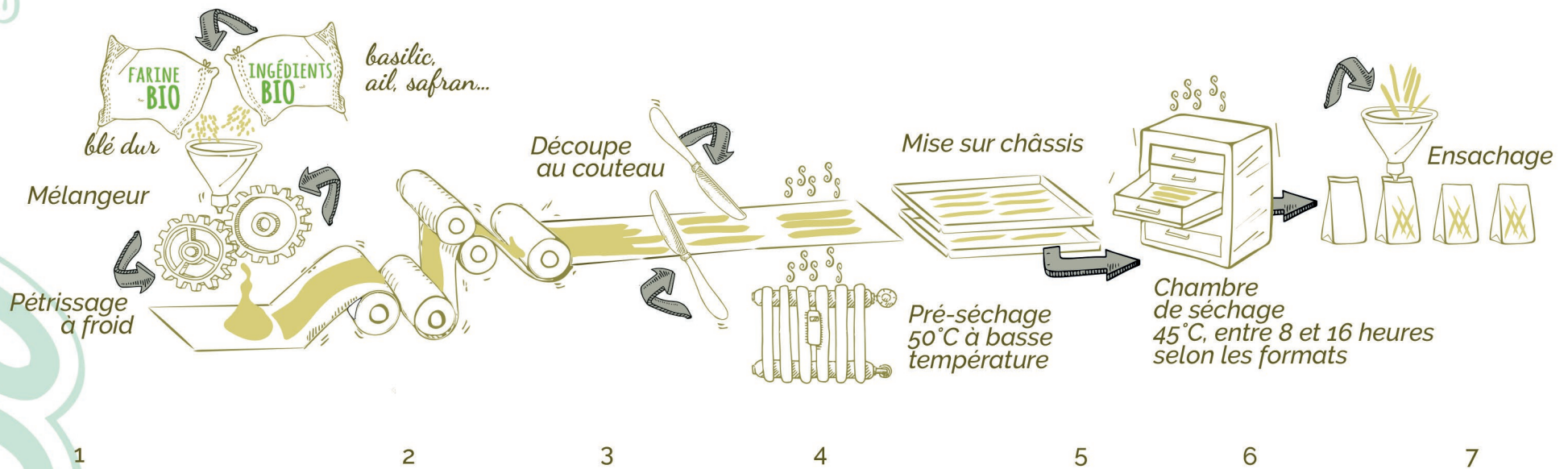


Pâtes laminées



← Contrôles  qualité →

1. La farine de blé dur et les ingrédients bio (basilic, ail, spiruline, safran...) sont versés dans une mélangeuse; pétrissage à froid
2. Laminoin à vagues
3. Découpe au couteau en tagliatelle
4. Pré-séchage à 50 °C à basse température
5. Mise sur châssis & empilage
6. Chambre de séchage dédié à 45°C entre 12 à 18 heures selon les formats
7. Nos pâtes biologiques sont ensuite ensachées !