

Lazzaretti
Depuis 1936

Pâtes tréfilées

Depuis 1936



Contrôles  qualité

1. Mélange de semoules de blé dur et autres farines de céréales anciennes bio, hydratation et sous vide d'air.
2. Vis de compression
3. A chaque format son moule de tréfilage !
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 16 heures selon les formats
7. Nos pâtes biologiques sont ensuite ensachées !