

## **LE TRÉFILAGE AU BRONZE**

Le tréfilage est une opération dans un moule qui permet d'obtenir la forme de pâte voulue. Cette action réalisée grâce à des moules en bronze donne à la texture de la pâte un aspect plus rugueux, presque artisanal, qui permet de parfaitement retenir la sauce.

Nos pâtes alimentaires, réalisées selon la recette ancestrale, tirent leur goût unique de la combinaison des matières premières et du tréfilage en bronze :

La sélection de blé dur de qualité supérieure 100 % italien apporte une matière et une consistance inimitable.