

Le paste “Ucciardone”



Tutti i nostri prodotti sono ottenuti tramite **essiccazione lunga a bassa temperatura**, garantendo quindi non solo un’altissima qualità del prodotto ma anche un corretto valore nutrizionale.

Oggi possiamo proporre ai nostri clienti due tipi di prodotti di alta qualità:

- **Pasta di semola di grano duro siciliano**, trafilata al bronzo, varietà prevalente Duilio, Iride e Simeto
- **Pasta integrale di grani duri antichi siciliani**, moliti a pietra naturale, trafilata al bronzo, varietà Perciasacchi



Canneroncini di grano duro siciliano

Pasta di semola di grano duro siciliano, trafilata al bronzo ad essiccazione lunga a bassa temperatura. La semola che utilizziamo è ottenuta dall'insieme di tre varietà di grano (Duilio, Iride e Simeto) coltivato esclusivamente sul territorio siciliano. Questo formato è tutta una nostra invenzione! Si tratta di poco meno di mezzo sedano ed è il primo formato di pasta che Giglio Lab ha pensato per i più piccini. Ma sono buonissimi anche per gli adulti, ideali per zuppe invernali e minestrone di stagione.

Confezione da 500 gr.





Rigatoni integrali – PERCIASACCHI

Pasta integrale di grani duri antichi siciliani, moliti a pietra naturale, trafilata al bronzo ad essiccazione lunga a bassa temperatura. La nostra pasta integrale è ottenuta da un grano antico tipicamente siciliano: la varietà Perciasacchi. Originario del Lazio, questo formato di pasta è ormai entrato nella tradizione nazionale e viene usato principalmente con i ragù di carne e per la preparazione di paste al forno.

Confezione da 500 gr.





Ditaloni rigati integrali – PERCIASACCHI

Pasta integrale di grani duri antichi siciliani, moliti a pietra naturale, trafilata al bronzo ad essiccazione lunga a bassa temperatura. La nostra pasta integrale è ottenuta da un grano antico tipicamente siciliano: la varietà Perciasacchi. Di provenienza napoletana, i Ditaloni si ispirano nella forma a un tradizionale accessorio per il cucito: il ditale. La versione rigata si distingue per l'eccezionale duttilità: ideale coi legumi e le minestre, proprio in virtù della particolare rigatura si lascia volentieri avvolgere da sughi anche più raffinati.

Confezione da 500 gr.





Casarecce di grano duro siciliano

Pasta di semola di grano duro siciliano, trafilata al bronzo ad essiccazione lunga a bassa temperatura. La semola che utilizziamo è ottenuta dall'insieme di diverse varietà di grano (tra cui Duilio, Iride e Simeto) coltivato esclusivamente sul territorio siciliano. Le Casarecce sono un formato di pasta tipicamente siciliano e traggono probabilmente la loro origine dalla "pasta busiata" d'origine araba ottenuta con il "bus", la sottile canna di una pianta con cui un tempo si avvolgevano i pezzetti d'impasto. La loro superficie liscia e delicatamente porosa offre un supporto ideale per ogni sugo, da quelli tradizionali a quelli più semplici.

Confezione da 500 gr.





Sedani di grano duro siciliano

Pasta di semola di grano duro siciliano, trafilata al bronzo ad essiccazione lunga a bassa temperatura. La semola che utilizziamo è ottenuta dall'insieme di diverse varietà di grano (tra cui Duilio, Iride e Simeto) coltivato esclusivamente sul territorio siciliano. Inizialmente chiamati “zanne d’elefante”, poi ribattezzate “sedani” dal nome dell’omonima verdura, sembra che questo formato di pasta sia nato a Napoli nella sua variante liscia e in Toscana in quella rigata. Versatili in cucina, si adattano bene a sughi di carne o a base di verdure di stagione.

Confezione da 500 gr.





Mezze penne di grano duro siciliano

Pasta di semola di grano duro siciliano, trafilata al bronzo ad essiccazione lunga a bassa temperatura. La semola che utilizziamo è ottenuta dall'insieme di diverse varietà di grano (tra cui Duilio, Iride e Simeto) coltivato esclusivamente sul territorio siciliano. Le penne sono uno dei formati di pasta più venduto al mondo proprio per la loro incredibile duttilità. Le mezze penne sono la variante più corta che ben si presta a piatti eleganti come a quelli della tradizione.

Confezione da 500 gr.





Casarecce integrali – PERCIASACCHI

Pasta integrale di grani duri antichi siciliani, moliti a pietra naturale, trafilata al bronzo ad essiccazione lunga a bassa temperatura. La nostra pasta integrale è ottenuta da un grano antico tipicamente siciliano: la varietà Perciasacchi. Le Casarecce sono un formato di pasta tipicamente siciliano e traggono probabilmente la loro origine dalla “pasta busiata” d’origine araba ottenuta con il “bus”, la sottile canna di una pianta con cui un tempo si avvolgevano i pezzetti d’impasto. La loro superficie liscia e delicatamente porosa offre un supporto ideale per ogni sugo, da quelli tradizionali a quelli più semplici.

Confezione da 500 gr.





Rigatoni di grano duro siciliano

Pasta di semola di grano duro siciliano, trafilata al bronzo ad essiccazione lunga a bassa temperatura. La semola che utilizziamo è ottenuta dall'insieme di tre varietà di grano (Duilio, Iride e Simeto) coltivato esclusivamente sul territorio siciliano. Originario del Lazio, questo formato di pasta è ormai entrato nella tradizione nazionale e viene usato principalmente con i ragù di carne e per la preparazione di paste al forno.

Confezione da 500 gr.





Penne integrali – PERCIASACCHI

Pasta integrale di grani duri antichi siciliani, moliti a pietra naturale, trafilata al bronzo ad essiccazione lunga a bassa temperatura. La nostra pasta integrale è ottenuta da un grano antico tipicamente siciliano: la varietà Perciasacchi. Le penne sono uno dei formati di pasta più venduto al mondo. Grazie al suo design, vengono cotte tradizionalmente al dente e condite con dei sughi perché il centro vuoto permette di conservarne il sapore all'interno. Sono l'emblema stesso della pasta al pomodoro all'italiana.

Confezione da 500 gr.





Ditaloni rigati di grano duro siciliano

Pasta di semola di grano duro siciliano, trafilata al bronzo ad essiccazione lunga a bassa temperatura. La semola che utilizziamo è ottenuta dall'insieme di tre varietà di grano (Duilio, Iride e Simeto) coltivato esclusivamente sul territorio siciliano. Di provenienza napoletana, i Ditaloni si ispirano nella forma a un tradizionale accessorio per il cucito: il ditale. La versione rigata si distingue per l'eccezionale duttilità: ideale coi legumi e le minestre, proprio in virtù della particolare rigatura si lascia volentieri avvolgere da sughi anche più raffinati.

Confezione da 500 gr.





Sedani integrali – PERCIASACCHI

Pasta integrale di grani duri antichi siciliani, moliti a pietra naturale, trafilata al bronzo ad essiccazione lunga a bassa temperatura. La nostra pasta integrale è ottenuta da un grano antico tipicamente siciliano: la varietà Perciasacchi. Inizialmente chiamati “zanne d’elefante”, poi ribattezzate “sedani” dal nome dell’omonima verdura, sembra che questo formato di pasta sia nato a Napoli nella sua variante liscia e in Toscana in quella rigata. Versatili in cucina, si adattano bene a sughi di carne o a base di verdure di stagione.

Confezione da 500 gr.





Penne di grano duro siciliano

Pasta di semola di grano duro siciliano, trafilata al bronzo ad essiccazione lunga a bassa temperatura. La semola che utilizziamo è ottenuta dall'insieme di tre varietà di grano (Duilio, Iride e Simeto) coltivato esclusivamente sul territorio siciliano. Le penne sono uno dei formati di pasta più venduto al mondo. Grazie al suo design, vengono cotte tradizionalmente al dente e condite con dei sughi perché il centro vuoto permette di conservarne il sapore all'interno. Sono l'emblema stesso della pasta al pomodoro all'italiana.

Confezione da 500 gr.





Mezze penne integrali – PERCIASACCHI

Pasta integrale di grani duri antichi siciliani, moliti a pietra naturale, trafilata al bronzo ad essiccazione lunga a bassa temperatura. La nostra pasta integrale è ottenuta da un grano antico tipicamente siciliano: la varietà Perciasacchi. Le penne sono uno dei formati di pasta più venduto al mondo proprio per la loro incredibile duttilità. Le mezze penne sono la variante più corta che ben si presta a piatti eleganti come a quelli della tradizione.

Confezione da 500 gr.





Canneroncini integrali – PERCIASACCHI

Pasta integrale di grani duri antichi siciliani, moliti a pietra naturale, trafilata al bronzo ad essiccazione lunga a bassa temperatura. La nostra pasta integrale è ottenuta da un grano antico tipicamente siciliano: la varietà Perciasacchi. Questo formato è tutta una nostra invenzione! Si tratta di poco meno di mezzo sedano ed è il primo formato di pasta che Giglio Lab ha pensato per i più piccini. Ma sono buonissimi anche per gli adulti, ideali per zuppe invernali e minestrone di stagione.

Confezione da 500 gr.

