

FILOTEA

Filotea est une petite entreprise située au coeur des Marches et dont la volonté est de faire des pâtes comme autrefois car les pâtes aux oeufs ont une tradition millénaire chez Filotea.

Les pâtes aux oeufs sont réalisées suivant une ancienne recette et selon le même procédé utilisé par les grans-mères, en utilisant les meilleurs oeufs et la meilleure farine.

Pourquoi les pâtes Filotea sont-elles uniques et différentes des autres ?

- parce qu'elles sont réalisées avec un mélange de farine, de semoule de blé dur et d'oeufs frais
- parce qu'elles sont séchées lentement et à basse température (au contraire des autres pâtes séchées rapidement et à haute température)
- parce qu'elles sont rugueuses et ont donc une extraordinaire capacité à absorber les sauces
- parce qu'elles ont le même goût que les pâtes fraîches faites maison mais sont sèches et ont une durée de vie de 2 ans
- parce qu'elles sont plus digestes et légères

Spaghetti alla Chitarra : 250gr 3,10€

Linguine : 250gr 3,10€

Tagliatelle : 250gr 3,10€

Pappardelle : 250gr 3,10€

Fettuccine aux épinards : 250gr 4,40€

Chitarrone al Tartufo : 250gr 6,70€