I Pizzoccheri di Luigi e Le Telline

I Pizzoccheri di Luigi conf. da 250g

Specialità Valtellinese prodotta con Farina di Grano Saraceno (min.50%) coltivato a Teglio in Valtellina (856m s.l.m.).

Dedichiamo questi Pizzoccheri a nostro padre Luigi, il primo nel 1973 a brevettare i Pizzoccheri essiccati, permettendo la diffusione nel mondo di questa specialità gastronomica tipica del territorio Valtellinese.
I Pizzoccheri di Luigi vengono preparati utilizzando farina di Grano Saraceno (min. 50%), coltivato a Teglio in Valtellina (856 m. s.l.m.), mescolata con la migliore semola di Grano Duro.
L'essiccazione dei pizzoccheri avviene a bassa temperatura per circa 30 ore.
Consigliamo di cucinarli secondo la ricetta tradizionale in abbondante acqua salata, mescolando delicatamente poichè l'alta percentuale di Grano Saraceno rende questa pasta particolarmente delicata.

Le Telline conf. da 250g

Specialità Gastronomica di Grano Saraceno, Segale e Grano Tenero coltivati a Teglio in Valtellina (856 m s.l.m.)

Le Telline nascono dalla passione per i prodotti della nostra terra. Crediamo infatti che un territorio unico e ricco come il nostro possa distinguersi solo preservandone le tradizioni e sfruttandone le risorse, nel rispetto dell'ambiente e delle persone che ci lavorano.
Questa specialità gastronomica è prodotta utilizzando farine di Grano Saraceno, di Segale e di Grano Tenero, tutti esclusivamente coltivati a Teglio in Valtellina (856 m. s.l.m.). L'essiccazione delle tagliatelle avviene a bassa temperatura per circa 30 ore.
Consigliamo di cucinarle secondo la nostra ricetta e di cuocerle in abbondante acqua salata, mescolando delicatamente in quanto l'assenza di grano duro rende questa pasta particolarmente delicata.