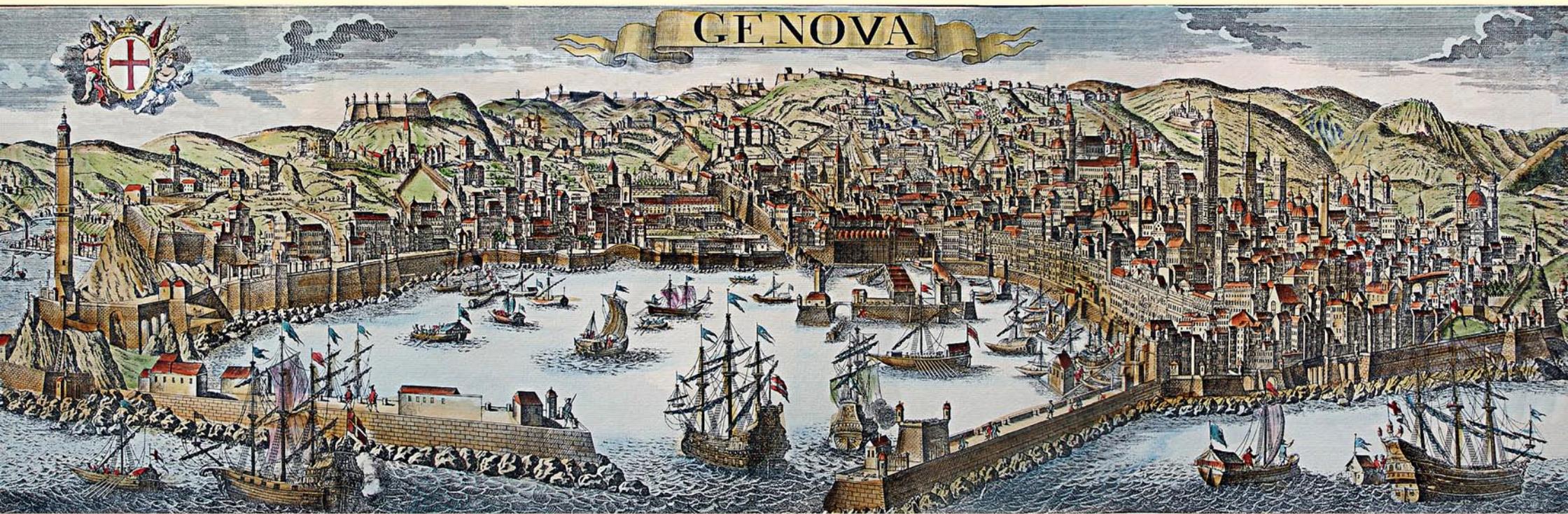


il catalogo



Una pasta a regola d'arte

Genova, il porto: l'arrivo del grano e delle spezie...



la tradizione pastaia ligure

fiore
PASTIFICIO ARTIGIANALE

1

Il territorio

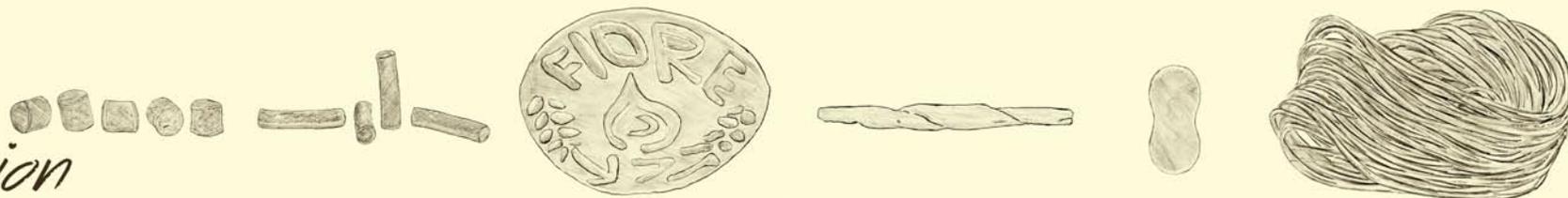
La Liguria, una delle più piccole regioni italiane, è un territorio caratterizzato da forti contrasti: la costa, nota per il suo clima mite e il mare cristallino, è una zona ricca di pesce, piante aromatiche, erbe selvatiche, agrumi e olive. L'entroterra, con i suoi monti vertiginosi ricoperti di folti boschi, con le loro valli profonde e nascoste, rappresenta l'altra faccia della Liguria. In questo territorio estremo gli abitanti hanno imparato a sfruttare ogni elemento naturale, lottando con i dislivelli, scavando terrazzamenti, coltivando la terra con orti, vigneti e castagneti. Nel cuore della regione sorge, poi, il porto di Genova che, da secoli punto d'incontro fra sapori nuovi ed esotici, esercita un forte impatto sulla cucina locale. La conformazione del territorio e l'ingegnosità della sua gente, fa sì che la Cucina Ligure sia una delle più sane ed equilibrate della penisola: ricca di primi piatti gustosi, semplici e genuini, tutti da scoprire.

La tradizione pastaia in Liguria

Grazie all'intraprendenza dei genovesi, abilissimi navigatori e altrettanto validi mercanti, la Liguria vanta una tradizione secolare nell'arte pastaia, con radici risalenti almeno al XIII secolo. Da lì, generazione di "fidelari" e "vermicellai" hanno contribuito all'evoluzione e alla diffusione di un prodotto da sempre cardine della dieta mediterranea: la PASTA. Tantissimi sono i formati che, nati in Liguria, sono oggi conosciuti in tutto il mondo: si pensi, ad esempio, alle Trofie e ai Croxetti ed ancora a Taglierini, Trenette e Scucusun.

Our Region

Liguria, one of the smallest of the Italian regions is a landscape characterized by contrasting factors: the Coast, with its mild climate and crystal-clear waters is an area famed for its seafood, wild herbs, citrus fruits and olive oil, the 'Entroterra' on the other hand, with its backdrop of steep mountains, forests and deep valleys makes up the other side of the region. In this extreme inland terrain, the inhabitants have battled with the steep slopes, forming the land into narrow terraces, taking advantage of every available inch to form vineyards, chestnut woods and vegetable gardens. At its heart is the port of Genoa, bringing to the region exotic new flavours whose strong influence have shaped the local food culture. This rich array of produce, made up largely of vegetables, wild herbs and seafood, makes Ligurian food one of the healthiest and balanced regional diets in the Mediterranean. Simple, delicious dishes to be explored.

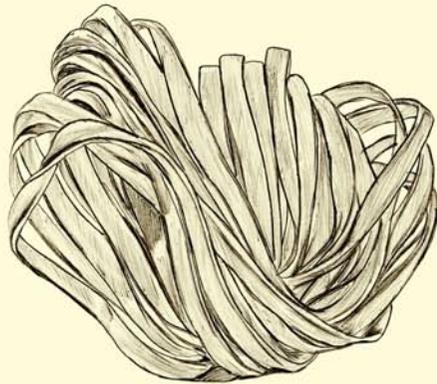


Pasta production in Liguria

The Genoese have always been able mariners, navigating the Mediterranean and controlling the lucrative trade of raw materials and ingredients. One of such goods was wheat and as a result Genoa soon became the frontrunner of Pasta production in Italy, a tradition which can now be traced back to city as far back as the XIII Century. Pasta makers from Genoa known as 'fidelari' or 'vermicellai' were key in forming the culture around a food that is the foundation of the Mediterranean diet. Many famous pasta shapes still made by us today and famous the world over, stem from the region including Trofie, Croxetti, Taglierini and Trenette to name just a few.

I profumi della Liguria

I profumi della cucina ligure sono caratterizzati da tutto quello che la natura ci offre: maggiorana, basilico, limoni e olive dal clima mite della costa, e castagne, noci e funghi Porcini dai monti, sono gli ingredienti che arricchiscono alcune delle nostre Paste e portano i sapori della Liguria in tavola.



Ligurian Flavors

The Flavours in Ligurian cooking are based around the bounty of natural produce available in the mild coastal climate of the region. Wild herbs such as Basil and Marjoram, together with Citrus fruits and olives from the Coast, and Chestnuts, walnuts and wild Porcini Mushrooms from the mountains, are all the symbols of Ligurian cuisine. Ingredients which enrich our flavoured pastas, bringing the scents and flavours of this picturesque region to your table.

La nostra storia...

Il Pastificio Artigianale Fiore è stato fondato nel dopoguerra della signora Maria Lucia Fiore, che inizia a produrre, in maniera del tutto artigianale, formati di pasta della tradizione locale di elevatissima qualità seguendo le antiche ricette tramandate dalla nonna.

Ottiene con il tempo e con grande tenacia il consenso della clientela che considera Pastificio Fiore sempre di più il punto di riferimento per la ricca tradizione dei formati Liguri.

Con la sua lavorazione artigianale, ingredienti di altissima qualità e un'essiccazione lenta a bassa temperatura, la Pasta Artigianale Fiore continua a mandare avanti questa lunga tradizione, garantendo al consumatore una pasta genuina e sana con un forte legame con il suo territorio.



A taste of our Heritage

Pastificio Artigianale Fiore opened its doors in the aftermath of the Second World War. Founded by Maria Lucia Fiore, a local woman, who prided herself in producing traditional Ligurian Pasta shapes using the artisan techniques and recipes passed down by her grandmother. Over time the quality of her pasta meant 'Fiore' became THE place to go for Ligurian, traditional artisan pasta. The artisanal techniques, high quality ingredients and long, natural drying time continue to maintain the tradition she started with Pasta Artigianale Fiore's products guaranteeing the customer an authentic and unadulterated pasta with strong links to our regional culinary heritage.

la tradizione pastaia ligure





4



la tradizione pastaia ligure

Trofiette

Art: C01

Ingredienti:

Semola di **grano** duro

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **18** minuti



Trofiette ai 3 sapori

Art: C06

Ingredienti:

Semola di **grano** duro

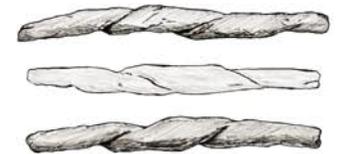
spinaci 1%

pomodoro 1%

bietola rossa

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **18** minuti



la tradizione pastaia ligure

fiore
PASTIFICIO ARTIGIANALE

Trofiette paglia & fieno

Art: **C64**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro
spinaci 1,5%

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **18** minuti



Trofiette al basilico

Art: **C02**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro
basilico 2%
spinaci

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **18** minuti



Trofiette alle castagne

Art: C03

Ingredienti:

Semola di **grano** duro
farina di castagne 25%

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **18** minuti



Corzetti

Art: P67

Ingredienti:

Semola di **grano** duro

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **12** minuti



la tradizione pastaia ligure

fiore
PASTIFICIO ARTIGIANALE

Brichetti

Art: P66

Ingredienti:

Semola di **grano** duro

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **15** minuti



Savusun

Art: P68

Ingredienti:

Semola di **grano** duro

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **15** minuti



Coxetti

Art: **P29**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **12** minuti



Coxetti alla maggiorana

Art: **P30**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro

maggiorana 3%

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **12** minuti



la tradizione pastaia ligure

fiore
PASTIFICIO ARTIGIANALE

Trenette genovesi

Art: **P76**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **10** minuti



Spaghetti

Art: **C35**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **8** minuti



Mostaccioli

Art: **C67**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **10** minuti



Lasagne

Art: **P16**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **4** minuti



la tradizione pastaia ligure

fiore
PASTIFICIO ARTIGIANALE

11

Tenne

Art: **P78**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **8** minuti



Tenne al peperoncino

Art: **P71**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro
peperoncino 2,5%

bietola rossa

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **8** minuti



Tenne alle olive

Art: **P69**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro
olive 3%

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **8** minuti



Tenne all'ortica

Art: **P70**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro
ortica 3%
spinaci

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **8** minuti



la tradizione pastaia ligure

fiore
PASTIFICIO ARTIGIANALE

Eigli

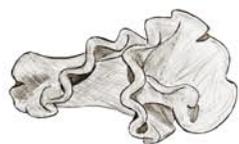
Art: **P85**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **7** minuti



Eigli ai 3 sapori

Art: **P87**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro

spinaci 1%

pomodori 1%

bietola rossa

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **7** minuti



Spumoni ai 3 sapori

Art: **P25**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro

spinaci 1%

pomodoro 1%

bietola rossa

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **13** minuti



Strozzapreti ai 3 sapori

Art: **C41**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro

spinaci 1%

pomodoro 1%

bietola rossa

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **10** minuti



la tradizione pastaia ligure

fiore
PASTIFICIO ARTIGIANALE

Frastagliate

Art: **C17**
Ingredienti:
Semola di **grano** duro
Peso: **500g - 1,1lb**
Cottura: **8** minuti



Taccheri

Art: **C27**
Ingredienti:
Semola di **grano** duro
Peso: **500g - 1,1lb**
Cottura: **15** minuti



Orecchiette

Art: **C07**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **20** minuti



Foglie d'ulivo verdi

Art: **P97**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro
spinaci 3%

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **18** minuti



la tradizione pastaia ligure

fiore
PASTIFICIO ARTIGIANALE

17

Farfalle

Art: **P19**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **8** minuti



Farfalle paglia & fieno

Art: **P21**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro
spinaci 1,5%

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **8** minuti



Fettucce

Art: **P07**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **7** minuti



Fettucce verdi

Art: **P08**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro
spinaci 3%

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **7** minuti



la tradizione pastaia ligure

fiore
PASTIFICIO ARTIGIANALE

Fettucce n 4

Art: **P10**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **7** minuti



Fettucce paglia & fieno

Art: **P09**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro
spinaci 1,5%

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **7** minuti



Taglierini

Art: **P01**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **10** minuti



Taglierini verdi

Art: **P02**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro
spinaci 3%

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **10** minuti



la tradizione pastaia ligure

fiore
PASTIFICIO ARTIGIANALE

Taglierini paglia & fieno

Art: P03

Ingredienti:

Semola di **grano** duro
spinaci 1,5%

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **10** minuti



Trenette

Art: P04

Ingredienti:

Semola di **grano** duro

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **7** minuti



Trenette avantaggioiae

Art: **P35**

Ingredienti:
Semola integrale di **grano** duro
Peso: **500g - 1,1lb**
Cottura: **7** minuti



Lasagnole

Art: **P13**

Ingredienti:
Semola di **grano** duro
Peso: **500g - 1,1lb**
Cottura: **8** minuti



la tradizione pastaia ligure

Trine all'ortica

Art: **P62**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro
ortica 3%
spinaci

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **8** minuti



Trine alle castagne

Art: **P38**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro
farina di castagne 25%

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **8** minuti



Trine ai funghi porcini

Art: **P36**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro
funghi porcini
(Boletus Edulis e relativo
gruppo) 2%, aromi

Peso: **250g - 0,55lb**

Cottura: **8** minuti



Chitarriacci al peperoncino

Art: **P33**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro
peperoncino 2,5%
bietola rossa

Peso: **500g - 1,1lb**

Cottura: **8** minuti



la tradizione pastaia ligure

fiore
PASTIFICIO ARTIGIANALE

Linguine al salmone

Art: **P96**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro
salmone 2%
aromi, sale

Peso: **250g - 0,55 lb**

Cottura: **6** minuti



Linguine al nero di seppia

Art: **P74**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro
nero di seppia 3%
sale

Peso: **250g - 0,55lb**

Cottura: **6** minuti



Linguine allo zafferano

Art: **P82**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro
zafferano 0,04%

Peso: **250g - 0,55lb**

Cottura: **6** minuti



Linguine nero zafferano

Art: **P88**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro
nero di seppia 1,5%
zafferano 0,02%
sale, aromi

Peso: **250g - 0,55lb**

Cottura: **6** minuti



la tradizione pastaia ligure

fiore
PASTIFICIO ARTIGIANALE

27

Linguine alle noci

Art: **P95**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro
noci 2%
aromi

Peso: **250g - 0,55 lb**

Cottura: **6** minuti



Linguine al tartufo

Art: **P90**

Ingredienti:

Semola di **grano** duro
uova - tartufo
(Tuber aestivum Vitt) 2%
funghi porcini (Boletus Edulis e
relativo gruppo), aromi

Peso: **250g - 0,55lb**

Cottura: **6** minuti



Capricci senza glutine



Linea senza glutine



Art: **C201**
Ingredienti:
farina di mais
Peso: **250g - 0,55lb**
Cottura: **8/9** minuti

fiore
PASTIFICIO ARTIGIANALE

LINEA SENZA GLUTINE
Pasta di mais bianco
trafilata al bronzo

Alta digeribilità, senza coloranti senza additivi
Ingredienti: farina di mais
Conservare in luogo fresco e asciutto
CAPRICCI cottura 8/9 min.
Da consumarsi preferibilmente
entro il / L: **200317**
Prodotto in Castelfranco Veneto (TV) per
Pastificio Fiore - Via Marconi, 103 - Savigliano (Ge)
Tel: +39.010.936773
www.pastificiofiore.it
Peso netto 250 g.

la tradizione pastaia ligure

fiore
PASTIFICIO ARTIGIANALE

Fettucce senza glutine

Art: **C301**
Ingredienti:
farina di mais 70%
farina di riso 30%
Peso: **250g - 0,55 lb**
Cottura: **8/9** minuti



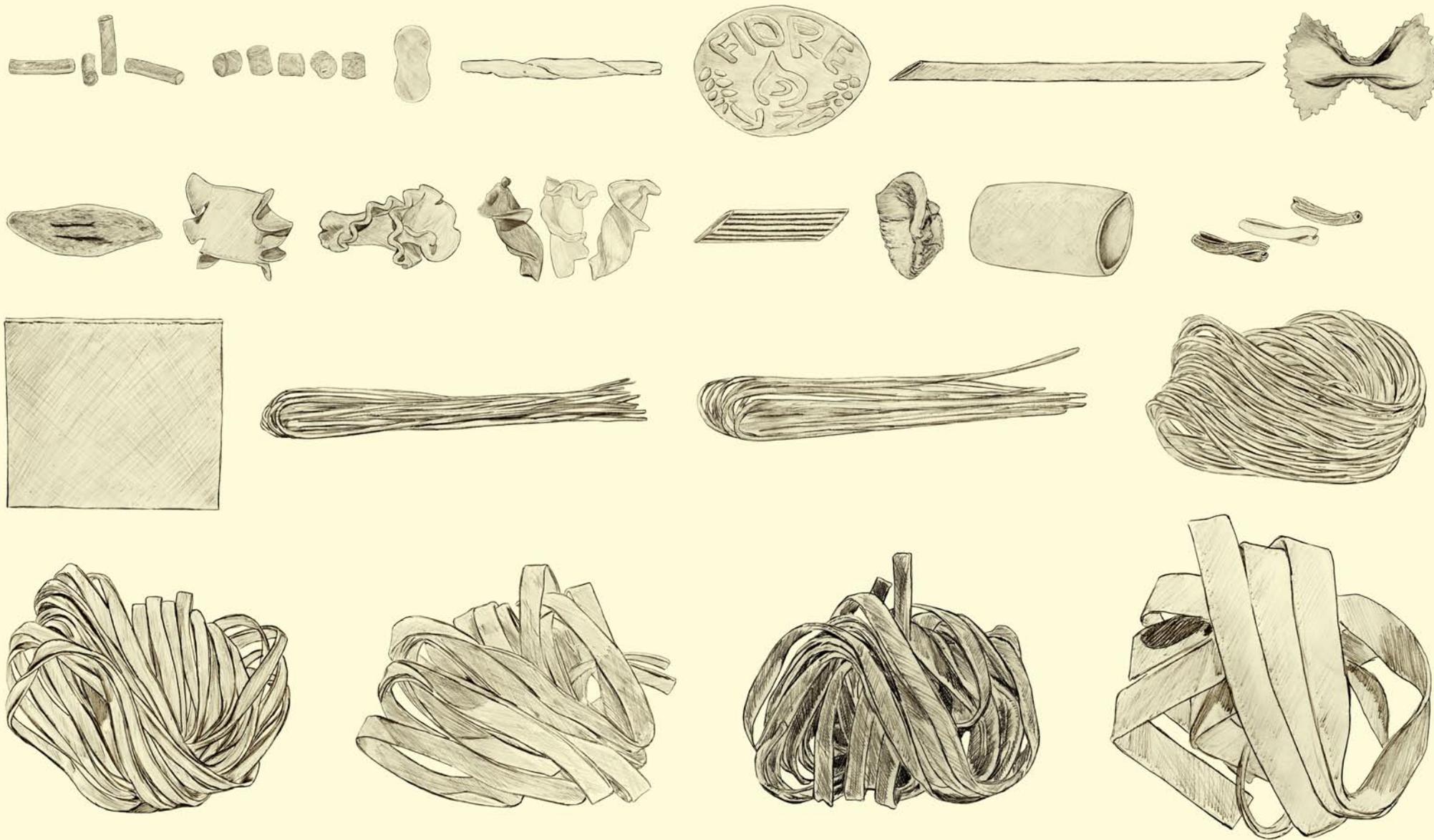
fiore
PASTIFICIO ARTIGIANALE
LINEA SENZA GLUTINE
Pasta di mais e riso
trafilata al bronzo
Alta digeribilità, senza coloranti senza additivi
Ingredienti: farina di mais 70% farina di riso 30%
Conservare in luogo fresco e asciutto
FETTUCCE cottura 8/9 min.
Da consumarsi preferibilmente entro il / L: 04.08.18/TAMR
Pastificio Fiore - Via Marconi, 183 - Savignone (Ge)
Tel: +39.0185.93673
www.pastificiofiore.it
Prodotto in Castelfranco (TV)
Peso netto 250 g

Taglierini senza glutine

Art: **C202**
Ingredienti:
farina di mais
Peso: **250g - 0,55lb**
Cottura: **7/8** minuti



fiore
PASTIFICIO ARTIGIANALE
LINEA SENZA GLUTINE
Pasta di mais bianco
trafilata al bronzo
Alta digeribilità, senza coloranti senza additivi
Ingredienti: farina di mais
Conservare in luogo fresco e asciutto
TAGLIERINI cottura 7/8 min.
Da consumarsi preferibilmente entro il / L: 03.08.18/TOMB
Pastificio Fiore - Via Marconi, 183 - Savignone (Ge)
Tel: +39.0185.93673
www.pastificiofiore.it
Prodotto in Castelfranco (TV)
Peso netto 250 g



la tradizione pastaia ligure

Index

Name:	Art.	Ingredients:	Net Weight	Cooking Time	Page No.
Trofiette	C01	Durum wheat semolina	500g	18 mins	5
Trofiette ai 3 sapori / 3 flavored trofiette	C06	Durum wheat semolina, spinach 1%, tomato 1%, red beet	500g	18 mins	5
Trofiette paglia e fieno / white and green trofiette	C64	Durum wheat semolina, spinach 1,5%	500g	18 mins	6
Trofiette al basilico / basil trofiette	C02	Durum wheat semolina, basil 2%, spinach	500g	18 mins	6
Trofiette alle castagne / chestnut trofiette	C03	Durum wheat semolina, chestnut flour 25%	500g	18 mins	7
Corzetti	P67	Durum wheat semolina	500g	12 mins	7
Brichetti	P66	Durum wheat semolina	500g	15 mins	8
Scucusun	P68	Durum wheat semolina	500g	15 mins	8
Croxetti	P29	Durum wheat semolina	500g	12 mins	9
Croxetti alla maggiorana / marjoram croxetti	P30	Durum wheat semolina, marjoram 3%	500g	12 mins	9
Trenette genovesi	P76	Durum wheat semolina	500g	10 mins	10
Spaghetti	C35	Durum wheat semolina	500g	8 mins	10
Mostaccioli	C67	Durum wheat semolina	500g	10 mins	11
Lasagne	P16	Durum wheat semolina	500g	4 mins	11
Penne	P78	Durum wheat semolina	500g	8 mins	12
Penne al peperoncino / chilli pepper penne	P71	Durum wheat semolina, chilli pepper 2,5%, red beet	500g	8 mins	12
Penne alle olive /olive penne	P69	Durum wheat semolina, olive 3%	500g	8 mins	13
Penne all'ortica / nettle penne	P70	Durum wheat semolina, nettle 3%, spinach	500g	8 mins	13
Gigli	P85	Durum wheat semolina	500g	7 mins	14
Gigli ai 3 sapori / tricolored gigli	P87	Durum wheat semolina, spinach 1%, tomato 1%, red beet	500g	7 mins	14
Spumoni ai 3 sapori / tricolored spumoni	P25	Durum wheat semolina, spinach 1%, tomato 1%, red beet	500g	13 mins	15
Strozzapreti ai 3 sapori / tricolored strozzapreti	C41	Durum wheat semolina, spinach 1%, tomato 1%, red beet	500g	10 mins	15
Frastagliate	C17	Durum wheat semolina	500g	8 mins	16
Paccheri	C27	Durum wheat semolina	500g	15 mins	16
Orecchiette	C07	Durum wheat semolina	500g	20 mins	17
Foglie d'ulivo verdi / green olive leaves	P97	Durum wheat semolina, spinach 3%	500g	18 mins	17
Farfalle	P19	Durum wheat semolina	500g	8 mins	18
Farfalle paglia e fieno /green and white farfalle	P21	Durum wheat semolina, spinach 1,5%	500g	8 mins	18
Fettucce	P07	Durum wheat semolina	500g	7 mins	19
Fettucce verdi / spinach fettucce	P08	Durum wheat semolina, spinach 3%	500g	7 mins	19
Fettucce n° 4	P10	Durum wheat semolina	500g	7 mins	20
Fettucce paglia e fieno / green and white fettucce	P09	Durum wheat semolina, spinach 1,5%	500g	7 mins	20
Taglierini	P01	Durum wheat semolina	500g	10 mins	21
Taglierini verdi / spinach taglierini	P02	Durum wheat semolina, spinach 3%	500g	10 mins	21
Taglierini paglia e fieno / green and white taglierini	P03	Durum wheat semolina, spinach 1,5%	500g	10 mins	22
Trenette	P04	Durum wheat semolina	500g	7 mins	22
Trenette avansaggiare / wholemeal trenette	P35	Wholemeal durum wheat semolina	500g	7 mins	23
Lasagnole	P13	Durum wheat semolina	500g	8 mins	23
Trine all'ortica / nettle trine	P62	Durum wheat semolina, nettle 3%, spinach	500g	8 mins	24
Trine alle castagne / chestnut trine	P38	Durum wheat semolina, chestnut flour 25%	500g	8 mins	24
Trine ai funghi porcini / porcini mushroom trine	P36	Durum wheat semolina, Porcini mushrooms (Boletus Edulis and its group) 2%, flavors	250g	8 mins	25
Chitarrucci al peperoncino / chilli pepper chitarrucci	P33	Durum wheat semolina, chilli pepper 2,5%, red beet	500g	8 mins	25
Linguine al salmone / salmone linguine	P96	Durum wheat semolina, salmon 2%, flavors, salt	250g	6 mins	26
Linguine al nero seppia / squid ink linguine	P74	Durum wheat semolina, black ink 3%, salt	250g	6 mins	26
Linguine allo zafferano / saffron linguine	P82	Durum wheat semolina, saffron 0,04%	250g	6 mins	27
Linguine nero zafferano / squid ink and saffron linguine	P88	Durum wheat semolina, black ink 1,5%, saffron 0,02%, salt, flavors	250g	6 mins	27
Linguine alle noci / walnut linguine	P95	Durum wheat semolina, walnuts 2%, flavors	250g	6 mins	28
Linguine al tartufo / truffle linguine	P90	Durum wheat semolina, eggs, truffle (Tuber Aestivum) 2%, Porcini mushrooms (Boletus Edulis and its group), flavors	250g	6 mins	28
Capricci senza glutine / gluten free capricci	C201	Corn flour	250g	8/9 mins	29
Fettucce senza glutine / gluten free fettucce	C301	Corn flour 70%, rice flour 30%	250g	8/9 mins	30
Taglierini senza glutine / gluten free taglierini	C202	Corn flour	250g	7/8 mins	30

www.pastificiofiore.it

PASTIFICIO FIORE

Via Marconi, 103
16010 Savignone (GE)

ITALY

Tel:+39.010.936773

info@pastificiofiore.it

