pasta Michele PORTOGHESE®

Artigiana Tradizione Italiana

Il Pastificio di Firenze

PASTIFICIO DI FIRENZE

PREMIUM

EST. 1979

pasta Michele PORTOGHESE

Artigiana Tradizione Italiana

MADE WITH LOVE

FIRENZE è da qui che l'arte e il gusto si sposano per creare qualcosa di unico.

Firenze, nel cuore della straordinaria Toscana,
è un contesto unico, un luogo che cattura e restituisce tutto il fascino del passato.
Lavorare e vivere qui, da sempre, significa essere partecipi di un profondo dialogo con l'arte.
Siamo fieri di essere parte di un territorio che ha saputo trasformare l'arte in risorse preziose,
ed è un privilegio poter godere ogni giorno di uno dei paesaggi più belli al Mondo. Un dono che per noi è anche un impegno ad agire nel rispetto della tradizione e dell'ambiente che amiamo

PARTICOLARE DELLA PRODUZIONE MANUALE DI PASTA

FLORENCE is where art and taste combine to create something unique.

Florence, in the heart of the extraordinary Tuscany, is a unique environment,
a place that captures and returns all the charm of the past.
Working and liveing here, always means being part of a deep dialogue with art.
We are proud to be part of a territory that has transformed the art into valuable resources,
and it is a privilege to enjoy every day one of the most beautiful landscapes in the world.
It's a gift for us, but also a commitment to act with respect for tradition and for the environment we love..

DETTAGLIO DELLA PRODUZIONE MANUALE DI BISCOTTI

IL SEGRETO DELLA PASTA MICHELE POROTGHESE

Facciamo la pasta da generazioni, sempre nello stesso modo:
Grani selezionati, con un tenore di glutine maggiore, impastati con acqua fredda
per conferire un sapore e una tenacità unici alla pasta.
Le trafile in bronzo rendono la pasta ruvida al punto giusto per catturare ogni tipo di sugo.
Il processo di essiccazione si compie lentamente e a bassa temperatura,
in un tempo che va dalle 24 alle 120 ore, secondo i formati.

THE SECRET OF MICHELE PORTOGHESE PASTA

We have been making pasta for generations in the same way.
Selected grains, with a high gluten content, mixed with cold water
to give a unique firmness and flavour to the pasta.
The bronze dies give the pasta just the right roughness to "capture" all kinds of sauce.
The drying process is carried out slowly at low temperatures,
in a time ranging from 24 to 120 hours, according to the shapes.

Perchè scegliere la Pasta Michele Portoghese - Why to choose Michele Portoghese Pasta

- semole selezionate con maggior contenuto proteico
selected durum wheat semolina with high proteic content

- lavorazione artigianale
artisan production method

- trafile di bronzo
use of bronze dies

- lenta essiccazione a bassa temperatura
slow drying process at low temperature

- ottima porosità
high roughness on the pasta surface

- perfetto mantenimento di sughi e condimenti
perfect absorbment of the pasta sauces and seasonings

- sapore e profumo di grano
excellent taste and perfume of wheat

- tenuta della cottura
firm cooking

PASTIFICIO MICHELE
PORTOGHESE.
PRIMI PER PASSIONE

Pasta lunga - long shapes

confezione arancione- orange bags

700 Spaghettini

500g
20 items
per case

701 Spaghetti

500g
20 items
per case

702 Spaghettoni

500g
20 items
per case

703 Linguine (Trenette)

500g
20 items
per case

Pasta lunga - long shapes

confezione arancione- orange bags

704 Fettucce

500g
20 items
per case

780 Bucatini

500g
20 items
per case

756 Spaghetti alla Chitarra

500g
20 items
per case

Pastina - small shapes

confezione arancione- orange bags

730 Fregola

500g
18 items per case

732 Stelline

500g
12 items per case

733 Puntine

500g
12 items per case

745 Ditalini

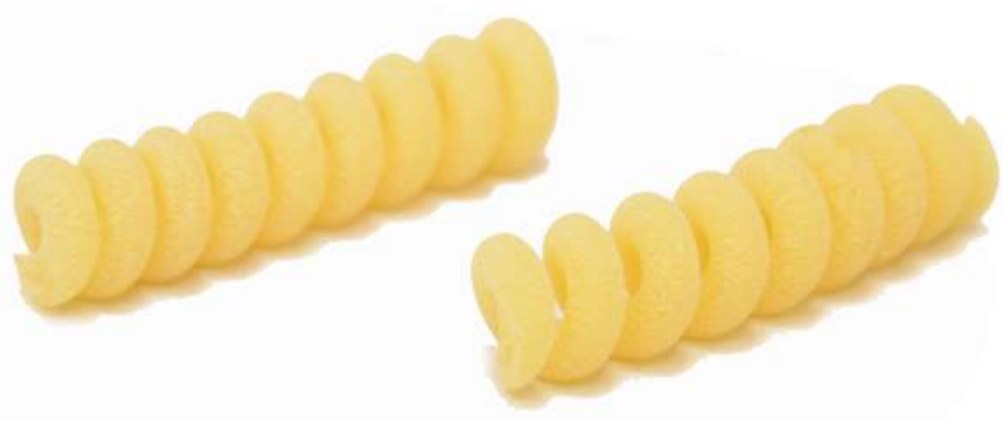
500g
12 items per case

Pasta corta - short shapes

confezione verde- green bags

721 Strozzapreti

500g
12 items
per case



728 Fusilli Corti Bucati

500g
12 items
per case

761 Cappelletti

500g
12 items
per case

729 Orecchiette

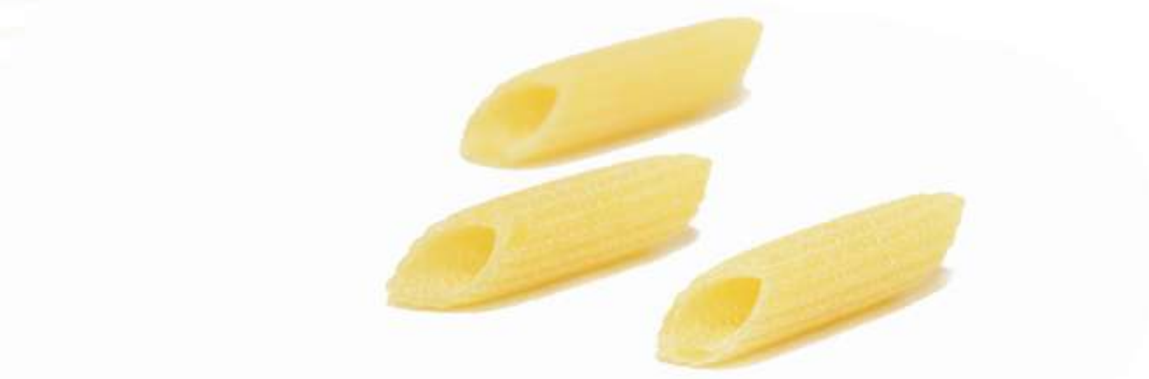
500g
12 items
per case

Pasta corta - short shapes

confezione verde- green bags

706 Penne Rigate

500g
12 items
per case

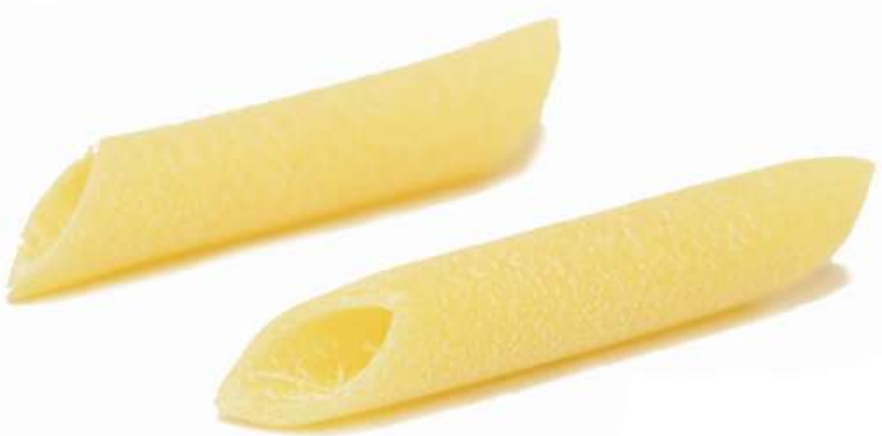


707 Mezze Penne Rigate

500g
12 items
per case

775 Pennette Rigate

500g
12 items
per case



709 Penne Ziti

500g
12 items
per case

Pasta corta - short shapes

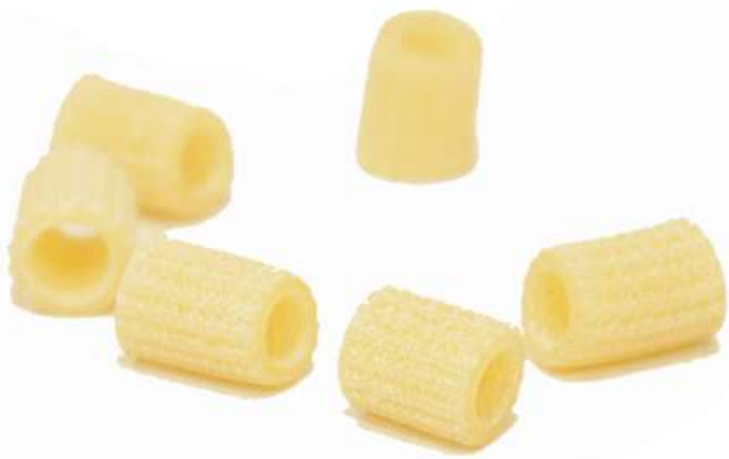
confezione verde- green bags

738 Mezze Penne Ruvide

500g
12 items
per case

711 Sedani rigati

500g
12 items
per case



725 Ditali rigati

500g
12 items
per case

737 Sedanini Rigati

500g
12 items
per case

Pasta corta - short shapes

confezione verde- green bags

770 Sedani Ruvidi

500g
12 items
per case

712 Gnocchetti

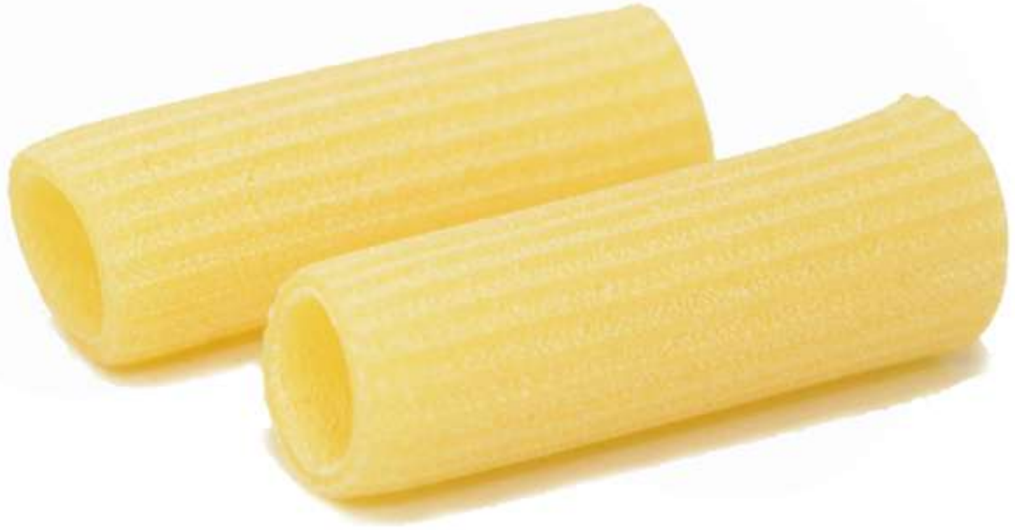
500g
12 items
per case

750 Anelletti

500g
12 items
per case

Pasta grossa - big shapes

confezione blu - blue bags



713 Rigatone

500g
12 items
per case

715 Mezze Maniche

500g
12 items
per case

722 Viti (Fusilli)

500g
12 items
per case

719 Abissini

500g
12 items
per case

Pasta grossa - big shapes

confezione blu - blue bags

723 Farfalle

500g
12 items
per case

735 Ruote

500g
12 items
per case

755 Maccheroni

500g
12 items
per case

717 Gnocchi

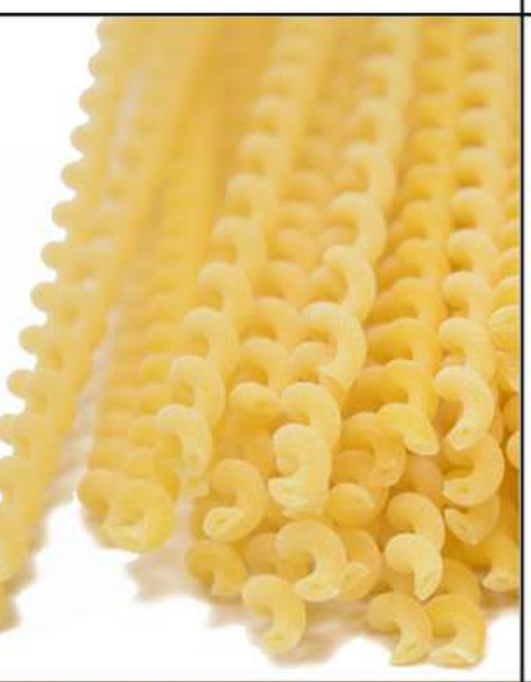
500g
12 items
per case

Pasta grossa speciale - special big shapes

confezione blu - blue bags

754 Taccozzelle

500g
12 items
per case



753 Fusilli Lunghi

500g
12 items
per case

768 Mafaldine

500g
12 items
per case

Giganti - Giants

confezione blu - blue bags

404 Lumaconi

500g
12 items
per case

412 Calamarata

500g
12 items
per case

400 Paccheri

500g
12 items
per case

406 Conchiglioni

500g
12 items
per case

Nidi - Nests

confezione blu - blue bags

805 Pici

500g
12 items
per case

806 Spaghetti alla Chitarra

500g
12 items
per case

807 Tagliatelle

500g
12 items
per case

808 Fettuccine

500g
12 items
per case

Nidi - Nests

confezione blu - blue bags

809 Pappardelle

500g
12 items
per case

810 Nastri

500g
12 items
per case

Pastificio Michele Portoghese

Via Baldanzese 45
50041 Calenzano (FIRENZE)
ITALY
Phone - Fax +39 0558953869
email info@micheleportoghese.com
website www.micheleportoghese.com