

Итальянская паста



VALDIGRANO[®]
P A S T A

Moscagatta
dal 1908

GRAGNANO
in Corsa

Fiordimonte[®]
GENUINI PER VOCAZIONE

Премиальная итальянская паста эксклюзивно в КуулКлевер!

Представляем вам уникальные продукты:
итальянские пасты брендов Вальдиграно,
Моккагатта и премиальные Граньяно ин Корса и
Фьордимонте!



Особенности Итальянской пасты!

Для производства макаронных изделий выбор качественного сырья - воды и зерна - является основной задачей. От типа пшеницы, и от характеристик муки-крупки зависит качество теста, содержание в нем белков и особенно клейковины, высокая концентрация которая позволяет сохранять макаронным изделиям прочность и форму во время приготовления (сваренные макаронные изделия не слипаются даже без промывания водой).

Качественная итальянская паста отличается:

- натуральным составом – мука исключительно из **твердых сортов пшеницы и вода**
- насыщенный желтый цвет,
- отсутствие темных вкраплений,
- гладкая, почти шелковистая на ощупь поверхность,
- не крошится при разламывании.

Многовековая культура потребления пасты (макаронных изделий) в Италии сформировала некоторые общие указания по сочетаниям разных видов пасты с другими продуктами, в зависимости от формы (**гладкая или рифленая, длинная или короткая**).

Паста с рифленой поверхностью

ПИННЕ РИГАТЕ, ПИПЕ РИГАТЕ лучше сочетается с сырным соусом



Сочетаниям разных видов пасты с другими продуктами, в зависимости от формы

длинные и гладкие пасты

СПАГЕТТИ лучше всего сочетаются с соусами на основе томатов, рыбы и овощей (соус Песто)



паста витой формы

(ЧЕЛЕНТАНИ, ГРАМИНЬЯ) подходит для мясных соусов с томатами и овощами



короткие пасты

(ПЕННЕ РИГАТЕ, ДИТАЛИНИ РИГАТИ) идеально подходят для рагу с овощами, морепродуктами



плоские и гладкие пасты

(ФАРФАЛЛЕ) - для сливочных и сырных соусов.



В ассортименте КуулКлевер представлены разные форматы пасты:

Некоторые виды пасты подходят под несколько форматов, например, Ассабези – короткий формат пасты и паста для фарширования. В данной таблице распределены названия форм пасты и указаны форматы, под которые они подходят.

Длинные форматы пасты

Спагетти
Паппарделле
Рустике
Тальятелле
Лазанья

Короткие форматы пасты

Фарфалле
Граминья
Пипе Ригате
Пенне Ригате
Челентани
Альфабето
Диталини Ригати
Тортильони
Фузилли
Ассабези
Ньокки
Ризоне
Казаречче
Пеннони

Паста для фарширования

Пипе Ригате
Пенне Ригате
Тортильони
Ассабези
Лазанья
Ньокки
Каннелони
Лумакони
Пеннони

Яичная паста

Паппарделле
Рустике

В ассортименте КуулКлевер представлены разные форматы пасты:

Название формы пасты	Короткие форматы пасты	Паста для фарширования	Длинные форматы пасты	Яичная паста
Альфабето	+			
Ассабези	+	+		
Граминья	+			
Диталини Ригати	+			
Казаречче	+			
Каннелони		+		
Лазанья		+	+	
Лумакони		+		
Ньокки	+	+		
Паппарделле			+	+
Пенне Ригате	+	+		
Пеннони	+	+		
Пипе Ригате	+	+		
Ризоне	+			
Рустике			+	+
Спагетти			+	
Тальятелле			+	
Тортильони	+	+		
Фарфалле	+			
Фузилли	+			
Челентани	+			

VALDIGRANO®

PASTA

Настоящая паста из Италии — эталонный продукт и символ высочайшего качества! Мы привезли ее специально для Вас от семейного предприятия Вальдиграно ди Флавио Пагани из городка Ровато в Ломбардии на севере Италии, где бережно хранят традиционные рецепты пасты.

Пасту готовят, используя только два ингредиента: муку из твердых сортов пшеницы и воду. Такой состав закреплён законодательством Италии. Паста Вальдиграно имеет насыщенный желтый цвет, без темных вкраплений, гладкую, почти шелковистую поверхность. Такая паста не крошится при разламывании, не слипается после варки и не требует промывания водой. Идеальный ингредиент ваших вторых блюд!

Семья Пагани уже больше 60 лет совершенствует искусство приготовления пасты, передавая секреты из поколения в поколение, а их компания удостоена премии «За лучшее производство пасты, совершенствующее итальянские продукты».



Виды пасты ВАЛЬДИГРАНО



Макаронные изделия Спагетти №5 Вальдиграно

Самый популярный и любимый вид пасты: тонкие и длинные (24-27 см) макаронные изделия, которые были изобретены на Сицилии несколько веков назад. К спагетти идеально подойдут томатные и овощные соусы, а также блюда из рыбы и овощей.



Макаронные изделия паста Пипе Ригате №135

Короткая паста, по своей форме похожая на раковину улитки. Считается, что она впервые появилась в Риме. Подходит для соусов с мягкой и скользкой структурой, например, сырного, поскольку за счёт своей изогнутой формы удерживает в полости «раковины» частички соуса.



Макаронные изделия паста Фарфалле №154

Паста необычной формы в виде крыльев бабочки: плотная в середине и тонкая по краям. В России такую форму чаще всего называют «бантиками», она очень популярна у детей. Форма пасты позволяет хорошо удерживать сливочные и сырные соусы.



Макаронные изделия паста Челентани №162

Благодаря витой форме такая паста в виде спиралей хорошо удерживает соус, в том числе и с крупными кусочками овощей. Попробуйте её также с мясными и томатными соусами.

Виды пасты ВАЛЬДИГРАНО



Макаронные изделия паста Пенне Ригате №144

Короткая рифлёная паста с косыми срезами по диагонали. Один из самых часто используемых видов пасты в Италии, который получил название за схожесть со старинными перьями для письма. Отлично сочетается с овощными блюдами, морепродуктами и сырным соусом.



Макаронные изделия паста Граминья №122

Паста в виде тонких изогнутых трубочек, похожих на запятые, очень популярна у итальянцев. Её форма напоминает молодые побеги травы, растущей в итальянской области Эмилия-Романья – отсюда и название. Сочетается с любыми видами соусов.



Макаронные изделия паста Ризоне №105

Паста необычной формы в виде зернышек, изготовлена из твердых сортов пшеницы. Внешне напоминает длинные рисинки или зернышки ячменя. При варке идеально сохраняет форму, оставаясь в центре немного твердой - "аль денте". Можно использовать для приготовления ризотто, салатов, в качестве заправки для супа.

Виды пасты ВАЛЬДИГРАНО



Макаронные изделия паста Диталини Ригати №116

Небольшие рифлёные трубочки-шайбочки хорошо удерживают соус, поэтому отлично сочетаются с любыми его видами: томатными, овощными, сливочными, подходят также для приготовления супов.



Макаронные изделия паста Альфabetо №110

Забавная паста в виде букв латинского алфавита. Обед с ней становится весёлой игрой, во время которой малыши не только едят, но и изучают новые буквы иностранного языка. Отличный ингредиент для супов. Превосходно сочетается с овощными соусами.



Макаронные изделия паста Тальятелле №192

Традиционные макаронные изделия итальянского региона Эмилия-Романья, широко распространены в Центральной и Северной Италии. Их название происходит от глагола «резать», поскольку их получают, раскатывая тесто в тонкий лист и разрезая его, а затем скатывают в шарики. По форме они напоминают птичьи гнёзда. Для сохранения формы Тальятелле во время варки рекомендуется их не перемешивать, по окончании варки вынимать из воды шумовкой. На «родине» этой формы, регионе Эмилия-Романья, традиционно готовят Тальятелле с соусом Больньезе, в Тоскане приправляют пасту лесными грибами, трюфелями и рагу из кабана, на побережье добавляют утиное мясо, или соус из рыбы и морепродуктов

Toscagatta
dal 1908



Настоящая паста от семейной компании со 100-летней историей с севера Италии. Первая фабрика открылась в 1908 году и с того времени работает под девизом «Стремление к совершенству». На протяжении 28 лет на фабрике пасту изготавливали исключительно вручную, и только в 1936 году производство перевели на автоматический режим, одними из первых в Италии. Дизайн и форму макаронных изделий разрабатывали художники, потому что основатель фабрики считал пасту настоящим произведением искусства и не мог выпускать обычную штамповку. Громкая мировая слава пришла к этому бренду в 70-х годах, когда продукция стала известна по всей Италии, а также закупалась для самых крупных международных круизов, на лайнеры, причаливающие в порту Генуи.

Виды пасты МОККАГАТТА



Макаронные изделия паста Фузилли триколоре №566

Паста трех цветов! Разноцветные спиральки станут ярким дополнением к любимым блюдам. Зеленый цвет получается благодаря добавлению шпината, красный - сушеных томатов. Фузилли отлично сочетаются с соусами на основе мяса, рикотты, томатов с баклажанами, сладким перцем, оливками и каперсами.



Макаронные изделия Спагетти №82

Спагетти идеально сочетаются с беконом, тунцом, грибами, томатами, сырами, оливками, каперсами, анчоусами. Это незаменимый ингредиент для пасты карбонара, болоньезе, пасты с соусом песто и тертым пармезаном, томатами или морепродуктами.



Макаронные изделия паста Тортильони №49 Моккагатта

Паста в виде небольших трубочек. Тортильони - отличная основа для блюд с фаршем, сочетаются с колбасками чоризо, птицей, рикоттой и пармезаном, томатным соусом и зеленым салатом.



Макаронные изделия паста Фузилли меди №466 Трафилата аль бронзо

Уникальная паста, изготовленная с использованием технологии бронзовой штамповки. Тесто проходит через шероховатые бронзовые или медные валики, приобретает шероховатую структуру и в готовом виде лучше "удерживает" соус. Фузилли отлично сочетаются с соусами на основе мяса, рикотты, томатов с баклажанами, сладким перцем, оливками и каперсами.

Виды пасты МОККАГАТТА



Макаронные изделия паста Ассабези

По форме напоминают небольшие ракушки. Отлично сочетаются с беконом, томатами и томатными соусами, соусом Песто, морепродуктами, моцареллой, пармезаном, шпинатом и рукколой, подходят для приготовления гарниров, супов и салатов.



Макаронные изделия паста Ньокки №54

Фигурные ракушки, по форме напоминающие клецки. Ньокки отлично сочетаются с беконом, томатами и томатными соусами, морепродуктами, моцареллой, пармезаном, шпинатом и рукколой, подходят для приготовления гарниров, супов и салатов.



Макаронные изделия паста Лазанья №130

Плоские листы для приготовления знаменитого неаполитанского блюда. Итальянцы готовят лазанью не только с сырным и мясным соусом. Для начинки используют грибы, овощи, ветчину, морепродукты, баклажаны, шпината и сыр рикотту. На упаковке вы найдете рецепт самой популярной лазаньи - Болоньезе: с двумя соусами - мясным и соусом бешамель.

Граньяно – родина пасты. **Морской воздух** небольшого городка недалеко от Неаполя, **слабоминерализованная вода горных источников** Латтари и **уникальное сочетание ветров** создали идеальный микроклимат для длительного высушивания пасты при низкой температуре с оптимальным уровнем влажности. Но дело не только в климате... Граньяно строился для создания лучшей пасты! Мучное производство там началось во времена Римской империи — на мельницах, расположенных на берегах горной речки, мололи пшеницу и делали хлеб, кормивший ближайшие города. А в XVI веке появились первые кустарные фабрики по производству пасты.

В XIX веке застройка домов и проектирование дорог были организованы «по диагонали», чтобы ветра попадали в город и способствовали лучшему высушиванию пасты. Просто представьте: паста была везде — на вывесках магазинов, перилах и даже на балконах. Тогда Граньяно стали называть «гигантской сушилкой» и столицей пасты! Ни один турист тогда не уезжал (да и сейчас тоже!) без мешочка с «золотом Граньяно». Муниципалитет Граньяно даже утвердил ограничение на строительство высоких зданий, чтобы не мешать циркуляции воздуха! Город стал наиболее открытым для солнца и превратился в естественную «сушилку» для макарон.

Паста из Граньяно классифицируется как IGP (Indicazione Geografica Protetta) – продукт, имеющий географическую привязку к месту производства. Всего два ингредиента: особая мука из твёрдых сортов пшеницы с большим содержанием белка и чистейшая слабоминерализованная родниковая вода из местных горных источников создают пасту, которая прославилась на весь мир. А идеальная структура — характерная шершавость и плотная консистенция, яркий аромат и насыщенный вкус твердой пшеницы делают эту пасту той самой, какой её знают и любят в Италии! Фабрика «Граньяно ин Корса (в переводе «Бегущий Граньяно»)» начала работать в 2009 году, входит в Консорциум производителей пасты Граньяно.



На каждой этикетке написано на итальянском: «Белое золото Граньяно - города пасты.»



Виды пасты Граньяно ин Корса



ЛУМАКОНИ

Лумакони – в переводе на итальянского **Улитки**. Паста для фарширования. Популярная в регионе Кампания. Имеют форму раковины, запечатанной с одной стороны, что позволяет удерживать начинку и соусы внутри пасты, характеризуются высокой интенсивностью вкуса. При приготовлении увеличиваются в размерах. На одну порцию достаточно 5-6 штук фаршированных Лумакони. Благодаря своей красивой форме подходят для приготовления блюд для особых торжественных случаев.



КАЗАРЕЧЧЕ

КАЗАРЕЧЧЕ означает **ДОМАШНЯЯ**. Извилистые и слегка грубоватые – вечная классика итальянской домашней кухни, вид пасты сицилийского происхождения. По форме напоминают полнотелый и обволакивающий скрученный свиток с бронзовым рисунком, защищающий все ароматы приправы, словно он хранит секрет. Этот оригинальный формат удерживает соус до последней капли благодаря своей внутренней кривизне.



СПАГЕТТИ алла КИТАРРА

Эту форму пасты изготавливают с помощью кухонного инструмента, называемого Китаррой. Он состоит из множества очень тонких натянутых стальных проволок, расположенных рядами на деревянном буковом каркасе. Сходство этих проводов с гитарными струнами дало название инструменту. Лист теста, приготовленного из муки твердых сортов пшеницы и воды, кладут поверх Китарры и прижимают скалкой так, чтобы струны разрезали лист на тонкие полоски с квадратным сечением и пористой структурой, способствующей лучшей впитываемости соуса.

Виды пасты Граньяно ин Корса



КАННЕЛОНИ

Рулетики КАННЕЛОНИ. Паста для фарширования. Эта паста изготовлена в виде цилиндров длиной примерно 10 см и диаметром 2,5 см. их уникальная форма дает максимальную возможность экспериментировать с новыми гастрономическими решениями. Можно приготовить сытное блюдо с мясным фаршем и густым соусом бешамель или более легкую версию с мягким сыром рикотта и томатами, приправленную соусом из оливкового масла и свежих трав.



ПЕННОНИ

Пеннони — один из самых популярных вариантов Пенне – цилиндров, срезанных под углом, по диагонали. Название происходит от слова «перо», форма напоминает кончик гусиного пера, которым писали в древности. Пеннони отличаются от Пенне более крупным размером. Бороздки и бронзовый рисунок способствуют лучшему сцеплению пасты с соусом.



МАФАЛЬДЕ

Широкие длинные полосы с завитками по бокам напоминают форму кружева, характерного для элегантного платья королевы. Идеально подходит для самых сложных рецептов, благодаря своей структуре – внешний завиток имеет большую толщину по сравнению с центральной гладкой частью изделия, и эта неравномерность и бронзовый рисунок усиливают вкус соусов и позволяют лучше сохранять приправы. Даже после варки сохраняют свой превосходный цвет и форму. Мэфальде восхитительны в сочетании с томатами и сыром с ярким вкусом, либо с соусом из грибов и мягкого сыра.



Фьордимонте («горный цветок» в переводе с итальянского) – молодая и динамично развивающаяся компания из городка Черрето д'Эзи региона Марке в центре Италии. Настоящая гордость мастеров — паста, изготовленная по старинным ремесленным технологиям, из органических продуктов – муки, выращенной на местных полях, и яиц от собственных кур - олицетворяет любовь и страсть компании к здоровому питанию. На производстве тщательно следят за качеством куриных яиц: у каждой птицы есть индивидуальное расписание кормления органическими кормами, купания и выгула. Владельцы Фьордимонте настолько заботятся о «коллегах», что специально для них выращивают траву, за которой щепетильно ухаживают. Именно поэтому курицы дают такие крупные яйца с яркими желтками, которые составляют 33% от пасты.

Эластичное тесто для пасты получают путём медленной и тщательной обработки муки холодной водой ниже 15°C — это помогает сохранить максимум полезных элементов внутри. Затем тесто втягивается в бронзовую форму, рисунок которой придаёт шероховатость и пористость пасте — именно она удерживает весь соус и раскрывает вкус специй. Средняя продолжительность сушки пасты составляет около 20 часов. Благодаря бережному и медленному процессу она получается плотной, золотистой и пористой. А насыщенный яичный вкус и текстура «на зубок» позволяют создать из самого простого блюда кулинарный шедевр.



Сертификация
продукции
органического
земледелия



Сертификат
BRC



Сертификат IFS



Сертификат
100% сделано в
Италии

Виды пасты Фьордимонте



Рустике (ширина 4-6 мм) хорошо подходят для приготовления с мясными или овощными рагу, насыщенными томатными или густыми сливочными соусами.



Паппарделле (ширина 12 мм) великолепно подходит для густых соусов благодаря своей широкой удерживающей форме. Их часто готовят с грибными сливочными соусами или морепродуктами.

НУЖНО ЗНАТЬ!

Крахмал и глютен (другое название – клейковина) — основные **компоненты макаронных изделий**, ответственные за преобразования, происходящие во время приготовления, определяющие конечный результат и, следовательно, качество самих макаронных изделий.

- ❖ Крахмал – это **углевод**, присутствующий в **60–70% зерна пшеницы**.
- ❖ Глютен – группа **белков**, обладающих характерными вязкоупругими и клеящими свойствами.

В процессе замешивания теста, когда к муке добавляется вода, клейковина (глютен) располагается между гранулами крахмала, образуя более или менее однородную и правильную сетку. Во время варки эти вещества ведут себя прямо противоположным образом: **крахмал имеет свойство поглощать воду**, набухая до тех пор, пока не разрывается и не высвобождает свое содержимое в воду; Белки (глютен), **с другой стороны, коагулируют, слипаются**, образуя очень компактную сеть, которая окутывает и удерживает крахмал.

Если макароны плохого качества - из пшеницы не твердых сортов или смешанной (твердые и мягкие сорта), содержащей мало глютена - они теряют крахмал, который растворяется в воде. В результате получаются липкие макароны без «характера» и вода, которая в конце приготовления становится мутной и белой.

В качественных макаронах глютен, преобразуясь, препятствует поглощению воды крахмалом, защищая внутреннее вещество и, следовательно, не только вкус самой пасты, но и ее консистенцию.