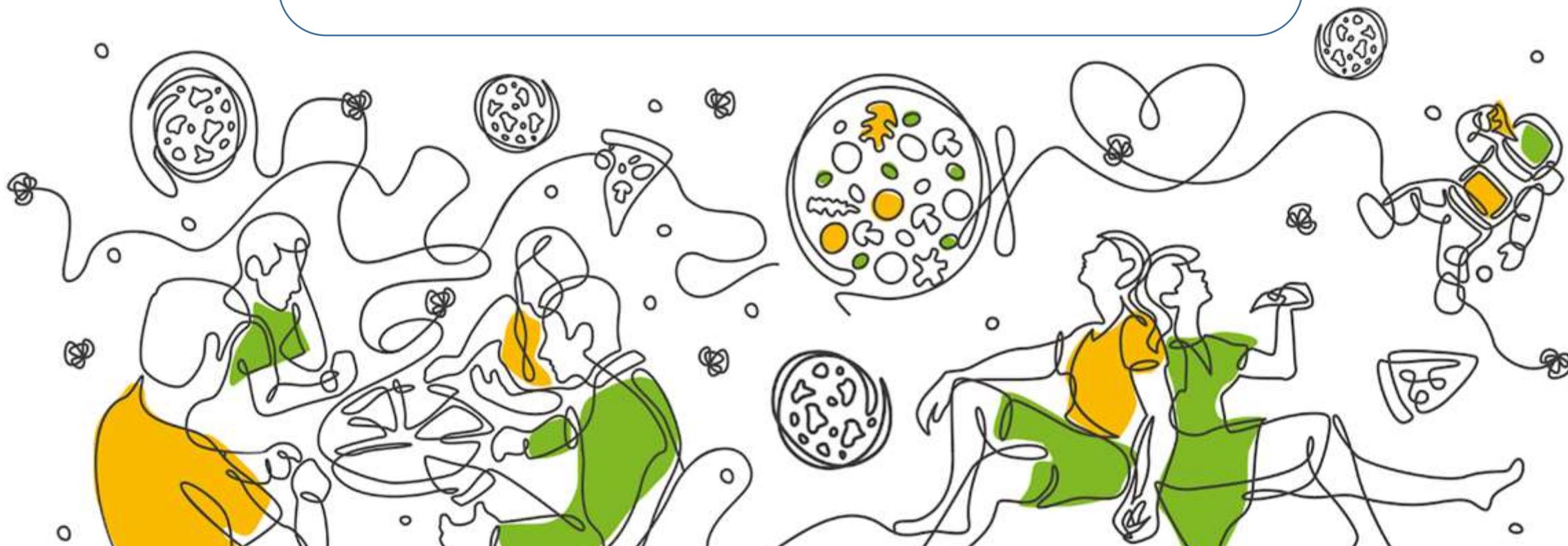


# Итальянская паста



# VALDIGRANO®

P A S T A

*Mocagatta*  
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	+			



# 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. Мафальде 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  
продуктов  
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.**