



“Nasce da un sogno
e dalla forza di realizzarlo”

Catalogo Pasta

Pastificio
dal 1998

Indice

Azienda Pag. 1

Pasta
fresca Pag. 2

Pasta
fresca
ripiena Pag. 7

Pasta
fresca
all'uovo Pag. 10

Formati
speciali Pag. 12

Indice simboli



semola
di grano
duro



uova



indicazione
ripieno



trafilata
al bronzo



Azienda

Il Pastificio La Sfoglia d'Oro, da oltre vent'anni, si dedica alla produzione di formati di pasta fresca di semola di grano duro, di pasta fresca all'uovo e di pasta fresca ripiena.

Le tecniche di lavorazione che utilizziamo, spaziano dalla trafilatura in bronzo alle tecniche di laminazione che ci permettono di vantare un vasto portafoglio di prodotti sempre in evoluzione.

Quello che alla fine degli anni '90 era per Antonio solo un sogno, oggi è una concreta realtà imprenditoriale.

Il nostro segreto è produrre quello che vendiamo come se lo stessi producendo per la nostra stessa famiglia.

Da qui nasce un prodotto genuino, fatto con amore e con grande attenzione, che richiama la tradizione della nostra terra, della pasta fatta in casa e delle nostre origini.





Pasta Fresca



Fusilli Avellinesi

Una variante del classico fusillo. La maglia glutinica ben strutturata permette al fusillo di arrotolarsi su se stesso e creare una delicata spirale.

Ingredienti



semola
di grano
duro

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 10
pz

trafilata
al bronzo



Paccheri

Trafilati al bronzo, sono un simbolo della tradizione pastaria di Gragnano. Per via della loro dimensione venivano considerati un piatto per i più poveri, poichè ne bastavano pochi per riempire lo stomaco.

Busta
da: 400
gr

Buste
per
cartone: 12
pz

Ingredienti



semola
di grano
duro



Scialatielli



trafilata
al bronzo

Un formato di pasta tipico della Campania, nato precisamente ad Amalfi. Si sposano bene con sughi semplici, condimenti di pesce o anche prodotti della terra.

Ingredienti



semola
di grano
duro

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 10
pz

trafilata
al bronzo



Tagliatelle

Una variante delle classiche pappardelle, più spesse e senza uova. Ottime con tutti i tipi di sughi.

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 10
pz

Ingredienti



semola
di grano
duro



Cortecce

Un formato tipico delle regioni del sud Italia e un classico che non può mai mancare sulle nostre tavole.

Ingredienti



semola
di grano
duro

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 10
pz



Cicatelli

Pasta di semola di grano duro, simili ai cavatelli ma un po' più lunghi. È un prodotto che si ispira ai tipici Rascatielli della Basilicata.

Busta da: 500 gr

Buste per cartone: 10 pz

Ingredienti



semola di grano duro



Cavatelli

Di origine lucana, la loro forma ricorda una foglia d'ulivo. Adatte a sughi semplici, sia di terra che di mare.

Ingredienti



semola di grano duro

Busta da: 500 gr

Buste per cartone: 10 pz



Fusilli caserecci

I classici fusilli diffusi nel meridione, in particolare nelle province del salernitano e nelle regioni della Calabria e della Basilicata.

Busta da: 500 gr

Buste per cartone: 10 pz

Ingredienti



semola di grano duro



Lagana trafilata al bronzo

L'etimo è di origine greca. Quinto Orazio Flacco nelle Satire parla di una zuppa di porri, ceci e lagane. Da sempre, infatti, sono perfette per accompagnare i legumi.

Ingredienti



semola di grano duro

Busta da: 500 gr

Buste per cartone: 10 pz

trafilata al bronzo



Fusilli della nonna

Prodotto esclusivo del Pastificio la Sfoglia d'Oro. La forma classica del fusillo e la tecnica della trafilatura a bronzo si uniscono per dar vita a un prodotto che unisce la tradizione di Palomonte e l'innovazione.

Busta da: 500 gr

Buste per cartone: 10 pz

Ingredienti



semola di grano duro





Fusillo napoletano

 trafilata al bronzo

Ottenuti mediante la trafilatura a bronzo, si presentano ruvidi in superficie e a forma di spirale molto stretta.

Ingredienti



semola di grano duro

Busta da: 500 gr

Buste per cartone: 10 pz

trafilata al bronzo



Mezze maniche rigate

Le Mezze Maniche Rigate, con la loro rigatura esterna e la loro inconfondibile forma cilindrica, conquistano tutti i palati. Questa pasta si sposa perfettamente con ricette sia estive che invernali ed è perfetta per ingredienti leggeri e freschi.

Busta da: 400 gr

Buste per cartone: 12 pz

Ingredienti



semola di grano duro



Pappardelle



trafilata al bronzo

La sua presenza è attestata sin dal Medioevo, soprattutto in Toscana. Queste strisce di pasta abbastanza larghe e lunghe si sposano perfettamente con condimenti corposi dal gusto deciso.

Ingredienti



semola di grano duro

Busta da: 500 gr

Buste per cartone: 10 pz

Orecchiette

Un formato di origini pugliesi. Il nome deriva dalla loro tradizionale forma che ricorda delle piccole orecchie. La loro origine risale al Medioevo eppure sono, ancora oggi, il formato più noto tra la pasta cavata.

Busta da: 500 gr

Buste per cartone: 10 pz

Ingredienti



semola di grano duro



Mezzi paccheri



trafilata al bronzo

Trafilati al bronzo, sono un simbolo della tradizione pastaria di Gragnano.

Ingredienti



semola di grano duro

Busta da: 400 gr

Buste per cartone: 12 pz

trafilata
al bronzo



Spaghettoni quadrati

È uno spaghetti che si ispira alla tradizione Abruzzese. La sua superficie ruvida lo rende adatto per le ricette di tutte le tradizioni.

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 10
pz

Ingredienti



semola
di grano
duro



Strascinati

Il nome deriva dal metodo con cui la pasta è modellata, appunto trascinata su un piano. Di origini pugliesi, è diffuso in tutto il sud della Penisola con diverse dimensioni del formato e con i condimenti più disparati.

Ingredienti



semola
di grano
duro

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 10
pz



Trofie

Pasta laminata dal peculiare carattere arricciato a forma di fuso arrotolato. La sua forma è inconfondibile e il pesto è perfetto per accompagnare la sua consistenza.

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 10
pz

Ingredienti



semola
di grano
duro



Calamarata

La variante più corta dei paccheri, una sorta di anello spesso. La trafilatura a bronzo li rende piacevolmente rugosi e adatti a varie salse.

Ingredienti



semola
di grano
duro

Busta
da: 400
gr

Buste
per
cartone: 12
pz





Pasta Fresca Ripiena



Ravioli classici

Dalla tradizione della nostra, e di molte altre famiglie, nasce questo meraviglioso quadrato di pasta contenete all'interno un morbido cuore di ricotta e prezzemolo. La tradizione in tavola.

Ingredienti



semola
di grano
duro



uova



ricotta e
prezzemolo

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 12
pz

Ravioli ai funghi porcini

I ravioli ai funghi porcini sono un primo piatto delizioso da gustare con un condimento semplice che ne esalta il sapore.

Ingredienti



semola
di grano
duro



uova



ricotta e
funghi porcini

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 12
pz



Ravioli al salmone

Un delicato ripieno di salmone e ricotta si racchiude tra due veli di sfoglia. Adatti per un pasto veloce ma anche per cene raffinate.

Ingredienti



semola
di grano
duro



uova



ricotta e
salmone

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 12
pz

Ravioli agli spinaci

Un'alternativa al ripieno classico è offerta da questo formato di ravioli che al loro interno racchiudono un ripieno di ricotta perfettamente amalgamata con gli spinaci.

Ingredienti



semola
di grano
duro



uova



ricotta e
spinaci

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 12
pz



Ravioli mortadella e pistacchio

Una combinazione che fa impazzire chiunque: mortadella e pistacchio! Sarà difficile resistere alla tentazione che questo ripieno dona ai nostri ravioli.

Ingredienti



semola
di grano
duro



uova



ricotta, mortadella
e pistacchio

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 12
pz



Girasole

100 grammi di bontà: i nostri girasoli ripieni con ricotta e prezzemolo. Un classico rivisitato in una forma esageratamente buona!

Ingredienti



semola
di grano
duro



uova



ricotta e
prezzemolo

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 12
pz



Cuori al peperone crusco

Il pregiato peperone crusco delle terre lucane incontra i nostri ravioli a cuore per dar vita ad un prodotto unico, dal sapore inconfondibile e particolare.

Ingredienti



semola
di grano
duro



uova



ricotta e
peperone crusco

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 12
pz



Ravioli al tartufo nero

Il tartufo, un pregiato fungo ipogeo a forma di tubero, si amalgama con la ricotta per dare vita a un prodotto dal gusto forte e deciso.

Ingredienti



semola
di grano
duro



uova



ricotta e salsa
tartufata

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 12
pz



Tortellini

Il re delle paste ripiene, uno dei simboli della cucina italiana nel mondo. La fama e la bontà che lo contraddistinguono sono dovute alla farcitura e alla sua forma inconfondibile.

Ingredienti



semola
di grano
duro



uova



carne suina,
prosciutto cotto,
prosciutto crudo,
pangrattato e
grana padano

Busta
da: 400
gr

Buste
per
cartone: 12
pz

Ravioli al gorgonzola

Ripieni di cremoso gorgonzola, sono l'ideale per un piatto semplice ma dal sapore deciso.

Ingredienti



semola
di grano
duro



uova



ricotta e
gorgonzola

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 12
pz





Pasta Fresca all'Uovo



Pappardelle all'uovo trafilata al bronzo

La sua presenza è attestata sin dal Medioevo, soprattutto in Toscana. Queste strisce di pasta abbastanza larghe e lunghe si sposano perfettamente con condimenti corposi dal gusto deciso.

Ingredienti  semola di grano duro  uova

Busta da:  500 gr Buste per cartone:  10 pz

Tagliolini all'uovo

Tra le paste all'uovo più famose, sono conosciuti già dal Seicento con il nome piemontese di Tajarin. Lunghe striscioline di pasta da degustare con condimenti classici ma anche innovativi.

Ingredienti  semola di grano duro  uova

Busta da:  500 gr Buste per cartone:  10 pz





Fettucce all'uovo



Una pasta molto diffusa nel Centro- Sud. La sfoglia si presenta più sottile rispetto alle nostre tagliatelle, richiamando la fettuccina tradizionale.

Ingredienti



semola
di grano
duro



uova

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 10
pz



Spaghetti alla chitarra

Il formato più celebre, uno dei simboli della cucina italiana in tutto il mondo. Una pasta versatile, adatta a numerosi condimenti, da quelli più semplici a quelli più ricercati.

Ingredienti



semola
di grano
duro



uova

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 10
pz

Sfoglia per lasagne all'uovo

Un semplice quadrato di pasta che si compone con strati di ragù di carne. Un piatto gustoso che accompagna le nostre feste e piace proprio a tutti!

Ingredienti



semola
di grano
duro



uova

Sfoglie
per busta: 10

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 10
pz

trafilata
al bronzo



Tagliatelle all'uovo

Ispirate alle famose tagliatelle bolognesi, sono perfette condite con il ragù ma anche versatili per adattarsi a diversi gusti e tradizioni.

Ingredienti



semola
di grano
duro



uova

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 10
pz



Fusilli al ferretto

I classici fusilli diffusi nel meridione, in particolare nelle province del salernitano e nelle regioni della Calabria e della Basilicata.

Ingredienti



semola
di grano
duro



uova

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 10
pz



Formati Speciali



Fusilli fatti a mano

Formato con disponibilità limitata

Ricavati da bastoncini di pasta che vengono poi arrotolati intorno ad un sottile ferretto. Una pasta che richiama fortemente la tradizione di territori come Palomonte, proprio perché sono fatti a mano come facevano le nostre nonne.

Ingredienti



semola
di grano
duro



uova

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 10
pz

Cavatelli fatti a mano

Formato con disponibilità limitata

La pasta viene pressata su un piano di legno con la punta della dita, donandogli una forma concava. La tipica pasta della domenica preparata dalle nostre nonne.

Ingredienti



semola
di grano
duro

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 10
pz



Scialatielli al peperone crusco

Uno dei nostri formati più amati si tinge di rosso grazie all'incontro con il peperone crusco e assume un gusto deciso e al tempo stesso delicato.

Ingredienti



semola
di grano
duro

Busta
da: 500
gr

Buste
per
cartone: 10
pz



“A tavola con la tradizione”

Pastificio **“LA SFOGLIA D'ORO”**

Via Monte di Pruno, 5 - **Palomonte** (SA) - Tel./fax 0828 994103 - 0828 1992052

• e-mail: info@pastificiolasfogliadoro.it • sito web: www.pastificiolasfogliadoro.it

• e-mail certificata (PEC): pastificiolasfogliadoro@pec.it

seguici su:

