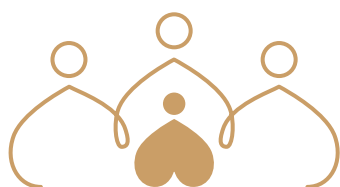




LAGAIA

VARAZZE



LAGAIA

VARAZZE

Un atto d'amore firmato Fiorini

2020



OLTRE
50 ANNI
DI COSE
BUONE



LAGAIA Varazze: il nostro mondo è una pasta

LAGAIA Varazze porta nel nome la gioia per la nascita di una nuova vita, l'orgoglio per una passione che unisce quattro generazioni di pastai e l'identità con la nostra terra.

Per questo, LAGAIA Varazze nasce per essere una pasta di qualità superiore, prodotta con materie prime selezionate e tecniche di lavorazione antiche.

Una linea di paste artigianali essiccate che coniuga la tradizione ligure (rappresentata tra le altre da Mandilli de Vāze, Corzetti, Trofie) all'innovazione di un prodotto come le Fettuccine al cacao.

Il valore qualitativo della nostra linea di prodotti è attestato dal marchio "Gustosi per natura", che valorizza le imprese del territorio del Parco del Beigua impegnate a mantenere in vita le tradizioni agroalimentari, svolgendo, al tempo stesso, attività di presidio ambientale.

Le paste LAGAIA Varazze non contengono conservanti, coloranti e prodotti chimici come gli addensanti e gli esaltatori di sapidità. Solo materie prime rispettate fin dall'origine e trasformate dalla "maestria unica e inconfondibile per estro creativo"^(*) in un mondo di pasta.

Il nostro: Buono. Genuino. Sano.

^(*) Motivazione del conferimento del marchio "Artigiani in Liguria" per i prodotti freschi del Pastificio Artigianale Fiorini di Varazze.





IL PESTO ALLA GENOVESSE

La Liguria in un vasetto



Sembra strano, ma non c'è nulla che possa racchiudere le principali caratteristiche della nostra regione come un piccolo vasetto di Pesto!

A rendere unico il pesto alla genovese è il Basilico Genovese D.O.P.

Tradizionale

Come l'abitudine di tornare in un posto splendido e il piacere di gustare un condimento unico.

Versatile

Come la possibilità di scegliere la Riviera che preferite e le mille alternative di uso in cucina, sia sulla pasta che per un semplice spuntino.

Colorato

Come il verde dei boschi a picco sul mare e il verde brillante delle foglie di basilico.

PESTO ALLA GENOVESE

Ingredienti

*Olio di oliva, Grana Padano D.O.P.,
Basilico Genovese D.O.P., pinoli, sale, aglio.*

Conservazione *In frigorifero a +4°*

Shelf Life

*Confezione vetro sottovuoto: 60 gg a +4
Confezioni in plastica: 30gg a+4 / 90gg in congelatore*

Confezioni

Barattolo in vetro

- 120g / 180g

Barattolo in plastica

- 100g / 130g / 200g / 350g / 450g / 700g / 1000g

Secchiello

- 1000g / 3000g / 5000g





LA PASTA DI VARAZZE



Città di Varazze

MANDILLI de VÄZE De.Co.

ECCELLENZA GASTRONOMICA TIPICA LIGURE DEL VERO MADE IN ITALY

Il progetto Mandilli de Väze si pone un ambizioso obiettivo di Marketing Territoriale, la promozione e valorizzazione del territorio ligure. La pasta, di forma quadrata, è marchiata infatti con lo stemma della Città di Varazze.

Come le esperienze di altre località che hanno percorso strade simili, non vi è modo migliore che valorizzare il legame tra cibo locale e area d'interesse circostante per dare un'ulteriore spinta alla promozione di entrambi.

Attraverso il messaggio De.Co. si comunica non solo il valore altamente etico della produzione, ma anche il fatto che il turista che raggiunge Varazze non ha bisogno di spostarsi per trovare il meglio.

I **Mandilli de Väze De.Co.** sono un alimento totalmente

DIET, VEGETARIAN, VEGAN FRIENDLY E CRUELTY FREE.



LAGAIA



PASTA
ESSICCATA
LAVORATA
AVIANO

**La comodità della lunga scadenza
senza rinunciare all'eccellenza
della lavorazione fatta a mano.**

All'insegna dei valori del più attento "MADE IN ITALY"
che contraddistingue tutta la produzione,
i maestri pastai Fiorini facilitano l'acquisto
con un packaging molto pratico,
che conserva perfettamente
la freschezza e la fragranza tanto apprezzate
da tutti i clienti.

Un'ampia selezione che sposa gusti e formati classici,
come i Corzetti liguri e le Fettuccine al basilico,
con la modernità di soluzioni più ricercate,
come i Tagliolini allo zafferano e le Fettuccine al cacao,
senza trascurare un'attenzione in più
per una sana alimentazione con
l'utilizzo di materie prime di origine integrale.

LAGAIA

TROFIE

Pasta di semola di grano duro

Ingredienti

Semola di **grano** duro, acqua.

Tempo di cottura

12 minuti

Peso netto

300g



TROFIE ALLE CASTAGNE

Pasta di semola di grano duro alla castagna

Ingredienti

Semola di **grano** duro, farina di castagna, acqua.

Tempo di cottura

12 minuti

Peso netto

300g

pastà

MANDILLI de VÄZE LA PASTA DI VARAZZE

Pasta di semola di grano duro con farro

Ingredienti

Semola di **grano** duro, farina di **farro**, acqua.

Tempo di cottura

5 minuti

Peso netto

300g



CORZETTI ARTIGIANALI

Pasta di semola di grano duro al vino bianco

Ingredienti

Semola di **grano** duro, vino bianco, **uova**, acqua, sale.

Tempo di cottura

5 minuti

Peso netto

300g

FETTUCCINE AL BASILICO

Pasta di semola di grano duro al basilico

Ingredienti

Semola di **grano** duro, Basilico Genovese D.O.P.,
uova, acqua, sale.

Tempo di cottura

5 minuti

Peso netto

300g



FETTUCCINE SENATORE CAPPELLI

Pasta di semola di grano duro Senatore Cappelli

Ingredienti

Semola di **grano** duro Senatore Cappelli, acqua.

Tempo di cottura

5 minuti

Peso netto

300g

FETTUCCINE INTEGRALI

Pasta di semola integrale di grano duro

Ingredienti

Semola integrale di **grano** duro, acqua.

Tempo di cottura

5 minuti

Peso netto

300g



FETTUCCINE AL FARRO

Pasta di semola di grano duro con farro

Ingredienti

Semola di **grano** duro, farina di **farro**, acqua.

Tempo di cottura

5 minuti

Peso netto

300g

FETTUCCINE ALLO ZAFFERANO

Pasta di semola di grano duro allo zafferano

Ingredienti

Semola di **grano** duro, zafferano, **uova**, acqua, sale.

Tempo di cottura

5 minuti

Peso netto

300g



FETTUCCINE AL NERO DI SEPPIA

Pasta di semola di grano duro al nero di seppia

Ingredienti

Semola di **grano** duro, nero di **seppia**, olio di oliva, **uova**, acqua, sale.

Tempo di cottura

5 minuti

Peso netto

300g

FETTUCCINE ALLE ORTICHE

Pasta di semola di grano duro alle ortiche

Ingredienti

Semola di **grano** duro, ortiche disidratate, acqua, sale.

Tempo di cottura

5 minuti

Peso netto

300g



PAPPARDELLE AL PEPERONCINO

Pasta di semola di grano duro al peperoncino

Ingredienti

Semola di **grano** duro, **uova**, concentrato di pomodoro, peperoncino, acqua, sale

Tempo di cottura

5 minuti

Peso netto

300g

FETTUCCINE AL CACAO

Pasta di semola di grano duro al cacao

Ingredienti

Semola di **grano** duro, **uova**, cacao amaro in polvere, acqua, sale.

Tempo di cottura

5 minuti

Peso netto

300g





Il marchio "Artigiani In Liguria" consente di far riconoscere e distinguere le botteghe e le lavorazioni artigianali liguri, scaturite da una maestria unica ed inconfondibile per estro creativo di "classe superiore".

Questo marchio è attribuito alle imprese artigiane che si impegnano ad applicare le disposizioni del disciplinare di produzione e del regolamento d'uso del marchio. Con il rilascio del marchio, la Regione Liguria fornisce un mezzo di valorizzazione e differenziazione sul mercato per le imprese artigiane riconosciute di "classe superiore" e dà al consumatore uno strumento di garanzia e certezza per individuare l'Artigianato Ligure di qualità.

Il marchio "Artigiani In Liguria" è garantito e promosso dalla Regione Liguria, gestito dalla Commissione Regionale per l'Artigianato in collaborazione con le Associazioni di categoria regionali del settore ed è controllato dal Sistema delle Camere di Commercio Liguri.

www.artigianiliguria.it





Per sottolineare il legame tra l'area protetta e le lavorazioni agroalimentari locali, valorizzando la tipicità e la stagionalità e riconoscendone l'importante ruolo di arricchimento della biodiversità di un territorio, il Parco del Beigua ha creato il marchio "Gustosi per Natura", assegnato a prodotti freschi e trasformati di origine locale, provenienti all'origine dai Comuni del Parco del Beigua.

Formaggi, insaccati, prodotti da forno, conserve e tutti gli altri sapori unici del Beigua diventano così ambasciatori di biodiversità e custodi delle antiche tradizioni locali e i produttori, insieme al Parco, contribuiranno a promuovere la bellezza del nostro territorio declinata in tutti i suoi aspetti, non ultimo quello gastronomico.

www.parcobeigua.it



LAGAI A

— VARAZZE —

Un atto d'amore firmato Fiorini

FIORINI PASTIFICIO ARTIGIANALE

Via Malocello 57/59 - 17019 Varazze (SV) - ITALY

Tel. +39 019 22 19 969 / info@fiorinipasta.it

www.fiorinipasta.it





LAGAIA

— VARAZZE —