

# Linea gourmet

---



**Pietro Massi**

l'arte di fare  
la pasta



[pietromassi.com](http://pietromassi.com)

# Pasta di Semola

## *Semolina Pasta*

La migliore semola italiana per dare vita a una Pasta inimitabile, profumata, dal colore chiaro, altamente digeribile e con un morso unico.

Il colore giallo naturale è quello originario del tipo di grano che abbiamo scelto, ed è la dimostrazione tangibile che la pasta non subisce shock termici in nessuna fase del processo di lavorazione.

Colore del Pack:  Bianco

**Ingredienti:**

 Semola di grano duro

*The best Italian semolina to create an inimitable, fragrant, light-colored, highly digestible pasta with an inimitable bite.*

*The natural yellow color is the original one of the type of wheat we have chosen, and is the tangible demonstration that the pasta does not undergo thermal shock at any stage of the manufacturing process.*

# Pasta all'albume

## *White egg Pasta*

Una novità assoluta sul mercato, la tradizione della pasta all'uovo con l'uso del solo albume in purezza, per un apporto proteico supplementare ma privo di colesterolo. La resa in cottura va oltre le normali aspettative. Una ricetta particolarmente indicata per le preparazioni più elaborate.

Non scuoce durante la cottura e se lasciata riposare una volta scolata tende a regredire, riprendendo ulteriore consistenza. L'albume conferisce alla pasta un sapore dolce rispetto alla normale ricetta di sola semola, rendendola un prodotto particolarmente indicato per un palato femminile. Utilizziamo solo albume d'uova di Cat. A di galline allevate a terra.

Colore del Pack:  Bianco / Nero

**Ingredienti:**

 Semola di grano duro & albume d'uovo

*An absolute novelty on the market, the tradition of egg pasta with the use of pure egg white only, for an additional protein intake but without cholesterol.*

*The yield in cooking goes beyond normal expectations. A recipe particularly suitable for more elaborate preparations.*

*It does not overcook during cooking and if left to rest once drained it tends to regress, regaining further consistency. The egg white gives the pasta a sweet flavor compared to the normal semolina recipe, making it a product particularly suitable for a female palate. We only use Cat. A egg whites from hens raised in barn farming.*

# Pasta all'uovo

## *Egg Pasta*

Semplici materie prime di eccellenza per la preparazione di una pasta all'uovo tradizionale e al contempo innovativa grazie al metodo di preparazione.

Digeribile, croccante e saporita con una straordinaria tenuta in cottura. Utilizziamo solo uova di gallina di categoria A, sgusciate, senza conservanti aggiunti.

Colore del Pack:  Nero

**Ingredienti:**

 Semola di grano duro & uovo

 Farina di Farro Monococco & uovo

*Simple raw materials of excellence for the preparation of a traditional and at the same time innovative egg pasta thanks to the preparation method.*

*Digestible, crunchy and tasty with an extraordinary cooking resistance. We only use category A chicken eggs, shelled, with no added preservatives.*



100%  
Italiana

# Pasta di Semola

*Semolina Pasta*



Prodotta  
a freddo



**Semola pregiata ad alto  
contenuto proteico**

*Fine semolina with high protein content*

**Ingredienti / ingredients:**

**Semola di grano duro  
100% italiana e acqua**

100% Italian durum  
wheat semolina & water

# Fusilloni Rigati N°19

● Semola di grano duro

19 mm

8' / 10'



500g / 4000g

25 mm

15' / 17'

# Paccheri Rigati N°25

● Semola di grano duro



500g / 4000g

# Mezze Maniche N°17

● Semola di grano duro

↺ 17 mm

⌚ 11' / 13'



📦 500g / 4000g

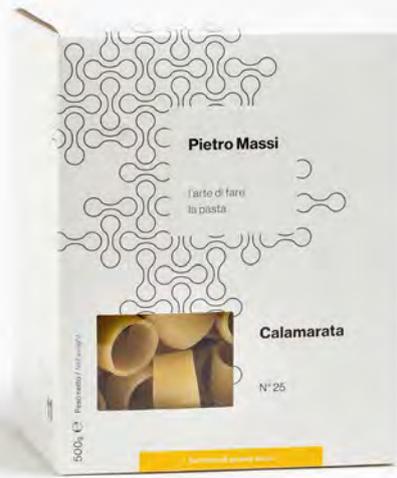


# Calamarata N°25

● Semola di grano duro

📏 25 mm

🕒 12' / 14'



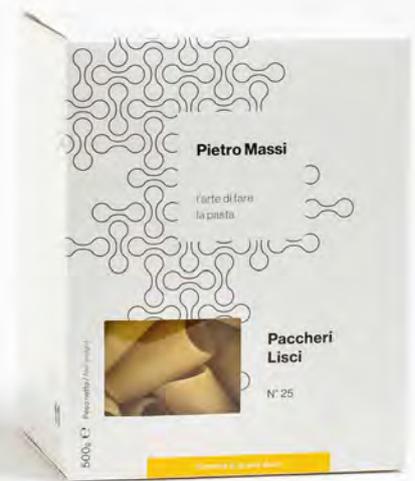
📦 500g / 4000g

# Paccheri Lisci N°25

● Semola di grano duro

📏 25 mm

🕒 13' / 15'



500g / 4000g 📦



## **Calamarata con burro all'aringa e pepe di timut**

Mauro Uliassi, 3 Stelle Michelin

# Spaghettoni N°2.5

● Semola di grano duro



2.5 mm



10' / 11'



500g / 6000g 



# Spaghetti N°2

● Semola di grano duro

 2 mm

 8' / 9'



500g / 6000g 





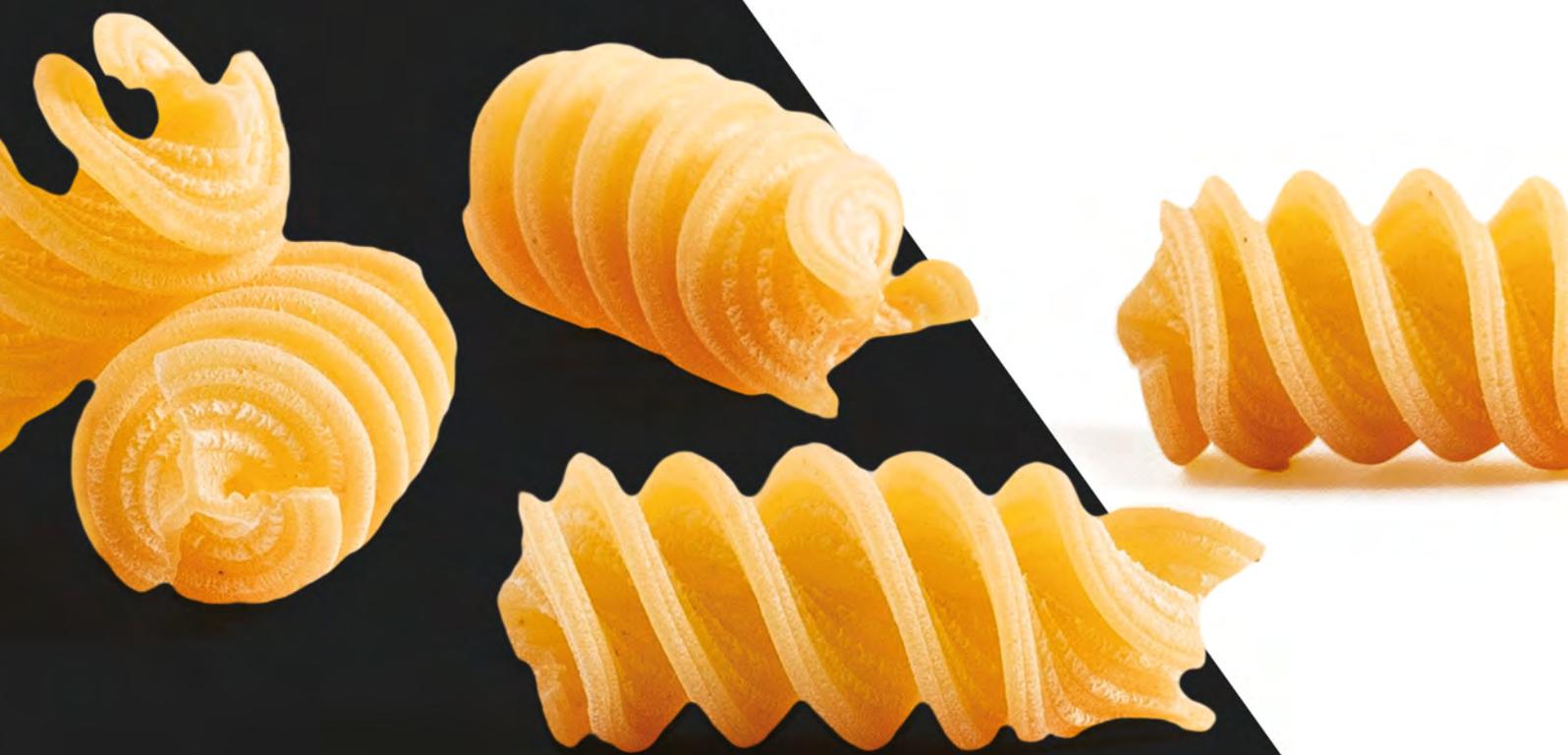
100%  
Italiana

# Pasta all'albume

*Egg white pasta*



Fonte  
di proteine



**Tutta la forza della natura  
in una ricetta unica**

*The power of nature in a unique recipe*

**Ingredienti / ingredients:**

Semola di grano duro  
e albume d'uovo  
100% italiani

100% Italian durum wheat  
semolina and egg whites

## Mezze Maniche all'albume N°17

● Semola di grano duro & albume

🕒 Albume in purezza

📏 17 mm

🕒 12' / 14'



📦 250g / 4000g

📏 25 mm

🕒 16' / 18'

🕒 Albume in purezza

## Paccheri Rigati all'albume N°25

● Semola di grano duro & albume



500g / 4000g 📦

# Fusilloni Rigati all'albume N°19

● Semola di grano duro & albume



Albume in purezza



19 mm



12' / 14'



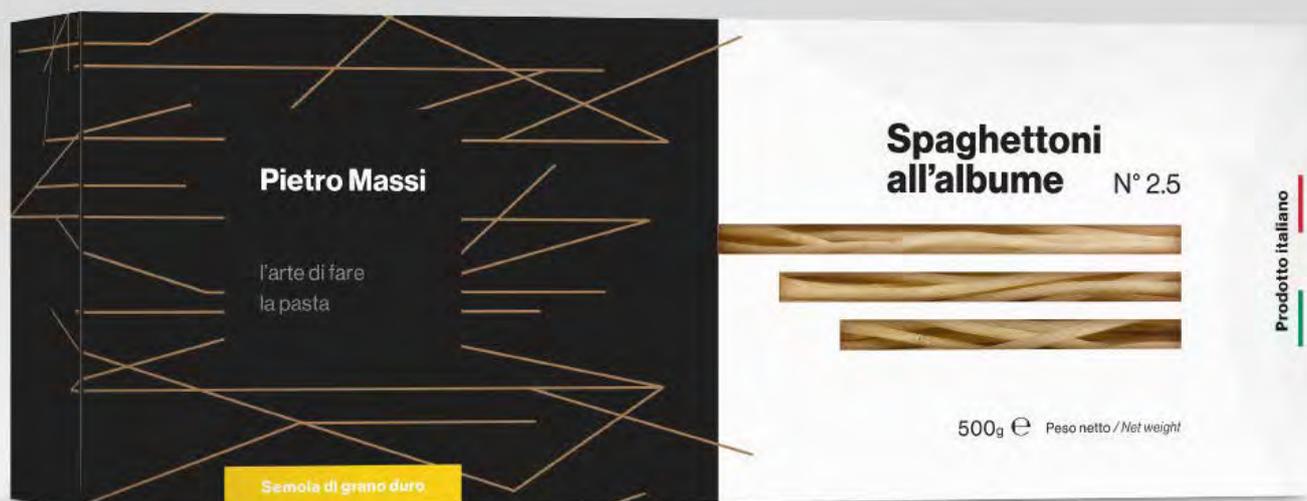
500g / 4000g 



# Spaghettoni all'albume N°2.5

● Semola di grano duro & albume

Albume in purezza 2.5 mm 12' / 13'



500g / 6000g 





## Pietro Massi

l'arte di fare  
la pasta





## **Spaghettoni con olio di lino tostato e tartufo nero**

Mauro Uliassi, 3 Stelle Michelin



100%  
Italiana

# Pasta all'uovo

*Egg Pasta*



Prodotta  
a freddo



**Il gusto ha una nuova  
forma d'arte**

*A new shape for taste*

**Ingredienti / ingredients:**

**Semola di grano duro  
e uovo 100% italiani**

100% Italian durum  
wheat semolina and egg

## Tagliatelle all'uovo N°5

● Semola di grano duro & uovo

↔ 5 mm

🕒 5'



📦 250g / 1000g

## Fettuccine all'uovo N°7

● Semola di grano duro & uovo

↔ 7 mm

🕒 5'



250g / 1000g 📦

# Pappardelle all'uovo N°12

● Semola di grano duro & uovo

↔ 12 mm

🕒 5'



250g / 1000g 📦



## Tagliatelle all'uovo N°5

● Farro Monococco & uovo

↔ 5 mm

🕒 5'



📦 250g / 1000g

## Fettuccine all'uovo N°7

● Farro Monococco & uovo

↔ 7 mm

🕒 5'



250g / 1000g 📦

\* Le referenze al Farro Monococco sono disponibili esclusivamente su richiesta.

# Pasta Pietro Massi

---

**Guarda come  
nasce la  
nostra Pasta.**



*Guarda il video / Watch the video*

---

## **Stabilimento produttivo**

*Production plant*

- A. Via G. Segantini, 14  
60019 Senigallia (AN) – Italia
- E. [infopastamassi@pietromassi.com](mailto:infopastamassi@pietromassi.com)

## **Contatti commerciali**

*Business Contacts*

- +39 338 2457798  
**Massimo Diamantini**  
Coordinatore commerciale Italia  
[massimo.diamantini@pietromassi.com](mailto:massimo.diamantini@pietromassi.com)
- +39 071 9696700  
**Stefania Tamburrini**  
Sales Assistant  
[sales.dept@pietromassi.com](mailto:sales.dept@pietromassi.com)
- +39 071 9696703  
**Laura Mistretta**  
Export Dept.  
[export@pietromassi.com](mailto:export@pietromassi.com)
- +39 342 783 0442  
**Gaetano Castiglione**  
CEO  
[ceo@pietromassi.com](mailto:ceo@pietromassi.com)
-