

Linea gourmet



Pietro Massi

l'arte di fare
la pasta



pietromassi.com

Pasta di Semola

Semolina Pasta

Colore del Pack:  Bianco

Ingredienti:

 Semola di grano duro

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.

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

Colore del Pack:  Bianco / Nero

Ingredienti:

 Semola di grano duro & albume d'uovo

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.

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

Colore del Pack:  Nero

Ingredienti:

 Semola di grano duro & uovo

 Farina di Farro Monococco & uovo

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.

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

Paccheri Rigati N°25

● Semola di grano duro

25 mm

15' / 17'



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



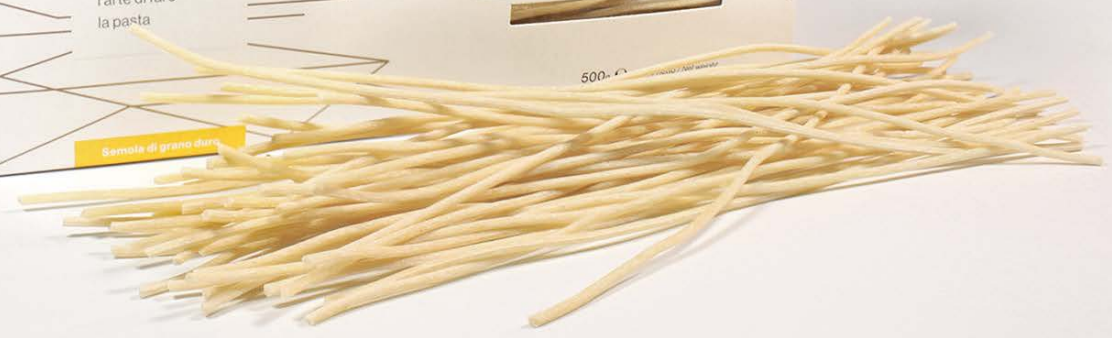
2.5 mm



10' / 11'



500g / 6000g 



Spaghetti N°2

● Semola di grano duro

 2 mm

 8' / 9'



500g / 6000g 





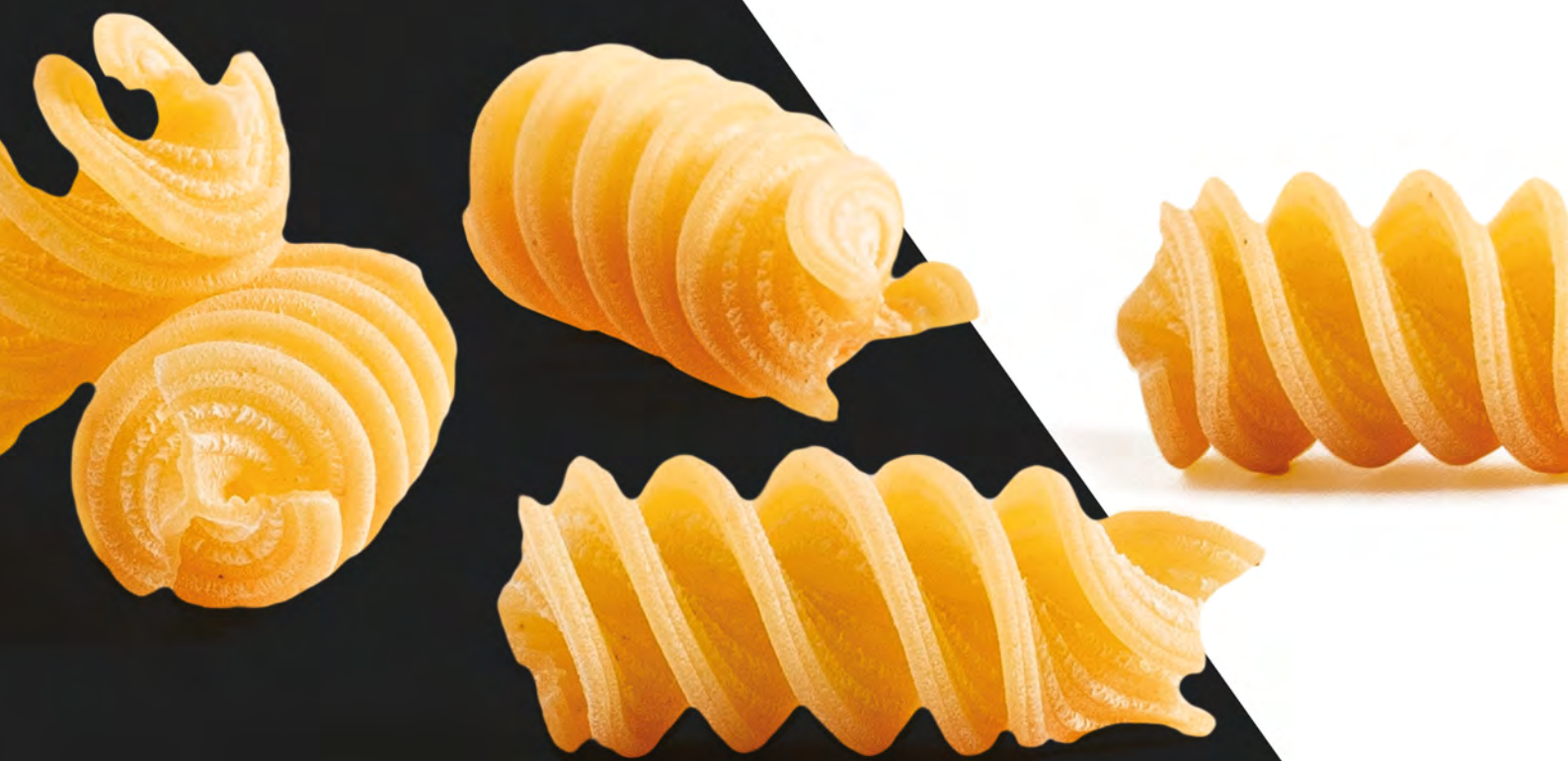
100%
Italiana

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'



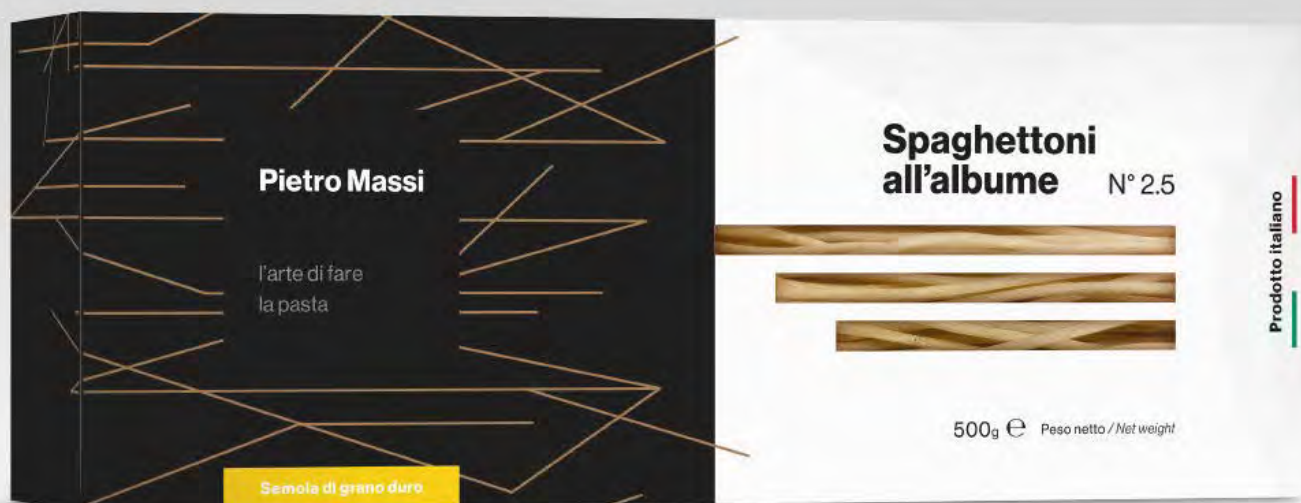
500g / 4000g



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'

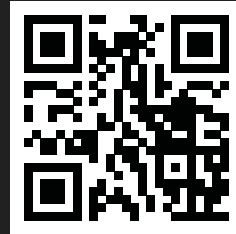


250g / 1000g 📦

* 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

Contatti commerciali

Business Contacts

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