

# PAPPARDELLA

## I GRANI

<b>Luogo di produzione</b>	Toscana
<b>Metodo di coltivazione</b>	Biodinamica
<b>Concimazione</b>	Sovesci e letame compostato con i preparati biodinamici
<b>Controllo delle infestanti</b>	Grazie alla falsa semina e all'utilizzo di varietà in grado di competere con le infestanti
<b>Lotta ai parassiti</b>	Grazie alle rotazioni il grano duro non viene mai riseminato sul solito appezzamento prima di tre anni, evitando così lo sviluppo dei patogeni
<b>Periodo di semina</b>	Novembre - Dicembre
<b>Periodo di raccolta</b>	Giugno – Luglio

## LA SEMOLA

<b>La miscela</b>	100% grano duro Senatore Cappelli
<b>La molitura</b>	100 % a Pietra

## LA PASTIFICAZIONE

Il processo di pastificazione inizia con il controllo della qualità e della percentuale di umidità presente nella semola di grano duro. L'idratazione della semola avviene con l'aggiunta di acqua fino al raggiungimento di un blocco di impasto del peso di circa 25 kg.

La lavorazione del suddetto impasto dura 40 minuti circa, a cui segue la trafilatura in bronzo. Il taglio della pappardella viene effettuato a mano, così come la sistemazione del nido di pasta sui telai per l'essiccazione.

La pasta rimane all'interno dell'essiccatore per 52 ore circa, fino al raggiungimento di una percentuale di umidità pari all'11,5%. A questo segue la sgabbiatura ed il confezionamento.

## IL CONFEZIONAMENTO

La pappardella viene inserita nella propria confezione a mano. I sacchetti sono in materiale plastico e dal fondo quadro, la cui chiusura avviene tramite saldatrice automatica. Sulla confezione viene poi apposta la nostra etichetta.

Il prodotto finito viene poi sistemato all'interno di scatole di cartone riciclato all'80% e riciclabile al 100%.