

Catalogo
MACINO®

La buona Pasta

Artigianale



- LA NOSTRA PASTA -

L'ECCELLENZA DEI PRODOTTI MACINO,
E L'ARTE DELLA TRADIZIONE ITALIANA!



Tagliolini alle Trebbie di Birra

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO DURO, FARINA DI GRANO TENERO, UOVA 31% FARINA DI TREBBIE DI BIRRA 15%
ALLERGENI: CONTIENE GLUTINE E UOVA, PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA



DUE FORMATI

Tagliatelle, Tagliolini alla Farina di Mele

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO DURO, FARINA DI GRANO TENERO, UOVA 31% FARINA DI MELE ANTICHE FRIULANE 15%
ALLERGENI: CONTIENE GLUTINE E UOVA, PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA



Gigli con farina di Ceci e albume d'uovo "glutenfree"

INGREDIENTI: FARINA DI CECI ALBUME D'UOVO 28 %
ALLERGENI: CONTIENE UOVA, PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA
NO GLUTINE



DUE FORMATI

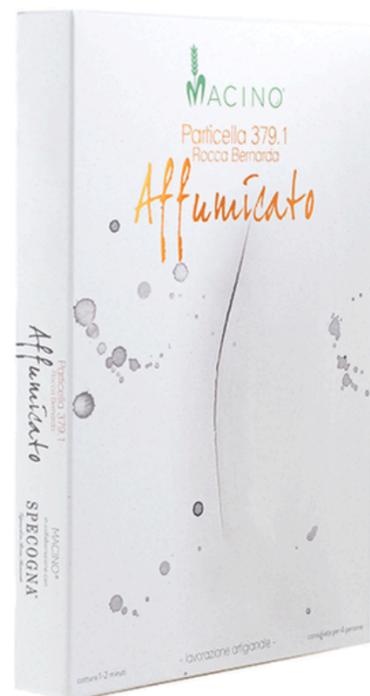
Tagliatelle, Tagliolini alla Farina di Vinaccia di Ribolla Gialla

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO DURO, FARINA DI GRANO TENERO, UOVA 31% FARINA DI VINACCE DI RIBOLLA GIALLA 7%
ALLERGENI: CONTIENE GLUTINE E UOVA, PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA



Tagliolini alla Farina di Vinacce affumicate

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO DURO, FARINA DI GRANO TENERO, UOVA 31%, FARINA DI VINACCIA DI PINOT GRIGIOAFFUMICATA 4%
ALLERGENI: CONTIENE GLUTINE E UOVA PUO CONTENERE TRACCE DI SOIA



DUE FORMATI

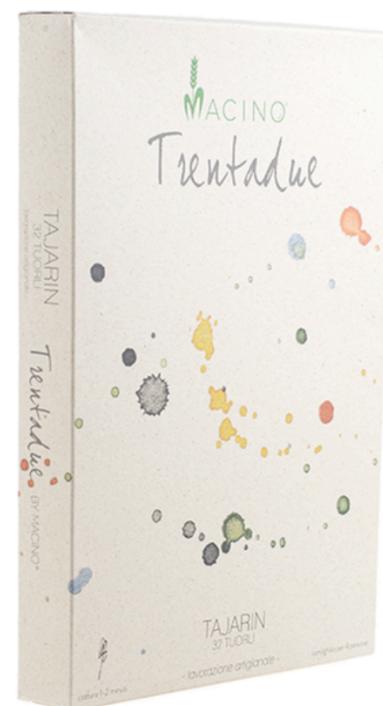
Pappardelle, Tagliolini all'aglio nero

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO DURO, FARINA DI GRANO TENERO, UOVA31% AGLIO NERO FERMENTATO 7%
ALLERGENI: CONTIENE GLUTINE E UOVA, PUO CONTENERE TRACCE DI SOIA



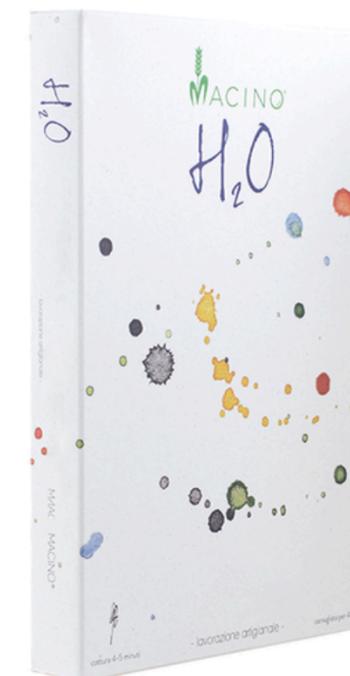
Tajarin 32

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO DURO, UOVA 32 TUORLI D'UOVO PER KG. DI FARINA,
ALLERGENI: CONTIENE GLUTINE E UOVA PUO CONTENERE TRACCE DI SOIA



Spaghetti alla chitarra H2o

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA DI SORGENTE
ALLERGENI: CONTIENE GLUTINE E PUO CONTENERE TRACCE DI SOIA



Fusilli al Farro H2o

INGREDIENTI: FARINA DI FARRO,
ACQUA DI SORGENTE
ALLERGENI: CONTIENE UOVA



Gigli H2o con farina di Grano duro

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO, ACQUA DI SORGENTE
ALLERGENI: CONTIENE GLUTINE E
PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA



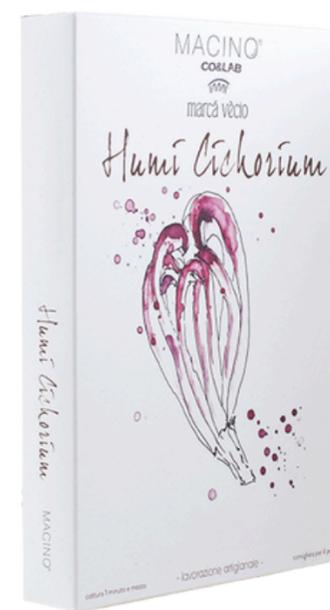
Tagliolini affumicati e Tardivo, Fettuccine al Radicchio Tardivo

INGREDIENTI: SEMOLA DI
GRANO DURO, FARINA DI
GRANO TENERO, UOVA31%
FARINA DI RADICCHIO
TARDIVO 7%
ALLERGENI: CONTIENE GLUTINE
E UOVA, PUO' CONTENERE
TRACCE DI SOIA



Pappardelle al vin brulé e Tardivo

INGREDIENTI: SEMOLA DI
GRANO DURO, FARINA DI
GRANO TENERO,
UOVA31%
FARINA DI RADICCHIO,
TARDIVO 7% VIN BRULÉ'
10%
ALLERGENI: CONTIENE
GLUTINE E UOVA, PUO'
CONTENERE TRACCE DI
SOIA



Riso Carnaroli Selezione Macino





*Dalla miglior produzione
di olio Friulano*

Bianchera

PRODUZIONE LIMITATA ANNUA 600 LITRI

TUL: Azienda Agricola Biologica che produce olio extra vergine di oliva da **Belica** o **Bianchera** olio caratterizzato da un livello medio-intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia e carciofo e leggere sensazioni di mandorla fresca e pomodoro, alto contenuto di polifenoli. I polifenoli nell'olio extravergine di oliva svolgono un ruolo importante sia per la salute umana che per la qualità e la conserva del prodotto nel tempo. Inoltre, tali sostanze incidono sulle caratteristiche organolettiche da cui scaturisce il gusto piccante e amaro tipico dell'olio extravergine Belica-Bianchera.

CONSIGLIATO SU ZUPPE, CARNE E PESCE ALLA GRIGLIA



Blend

PRODUZIONE LIMITATA

TUL: Azienda Agricola Biologica che produce olio extra vergine di oliva. Olio caratterizzato da un livello medio di fruttato, amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia e carciofo e leggere sensazioni di mandorla fresca e pomodoro, alto contenuto di polifenoli. I polifenoli nell'olio extravergine di oliva svolgono un ruolo importante sia per la salute umana che per la qualità e la conserva del prodotto nel tempo. Inoltre, tali sostanze incidono sulle caratteristiche organolettiche da cui scaturisce il gusto piccante e amaro tipico dell'olio extravergine Belica-Bianchera.

CONSIGLIATO PER COTTURE E CONDIMENTI LEGGERI



LIEVITATI E PRODOTTI DA FORNO

...UNA GAMMA DI PRODOTTI DA FORNO CHE RACCONTANO STORIE DI TRADIZIONE E INNOVAZIONE. TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SONO METICOLOSAMENTE REALIZZATI UTILIZZANDO UNA VARIETÀ DI FARINE, LIEVITI E TECNICHE DI COTTURA. SEGUIAMO CON DEDIZIONE LE RICETTE TRADIZIONALI, MA NON CI FERMIAMO QUI; L'ARTE DELLA LIEVITAZIONE E DELLA PANIFICAZIONE È ANCHE UN VIAGGIO DI SCOPERTA E SPERIMENTAZIONE, CHE CI PORTA A CREARE NUOVE DELIZIE SEMPRE PIÙ APPREZZATE.
ROBERTO FRANZIN

LE NOSTRE CREAZIONI

APPENA RIMOSSO IL SUGGESTIVO PACKAGING E APERTO DAL SUO INCARTO, UN AROMA DI PROFUMI INTENSI RIEMPIONO I SENSI, FACENDO PERCEPIRE SUBITO LE ECCELLENTI MATERIE PRIME. LA CONSISTENZA È UNICA, UN SOFFIO DI LEGGEREZZA CHE SI LASCIA GHERMIRE CON VOLUTTÀ GIÀ CON IL PRIMO MORSO, MENTRE LA FRAGRANZA E L'ALTISSIMA QUALITÀ SI ESPRIMONO CON VITALITÀ E FORZA INASPETTATE.



I NOSTRI LIEVITATI E ALTRI PRODOTTI DA FORNO



Panettone alle mele e
Picolit Ronchi di Cialla



Pan'oro all'ananas

PANETTONE ALL' ANANAS, OLTRE LA TRADIZIONE..

LA CONSISTENZA È UNICA, UN SOFFIO DI LEGGEREZZA CHE TI LASCIA GHERMIRE CON VOLUTTÀ GIÀ AL PRIMO MORSO, MENTRE LA FRAGRANZA E L'ALTISSIMA QUALITÀ SI ESPRIMONO CON VITALITÀ.

L'IMPASTO È OTTENUTO PER FERMENTAZIONE NATURALE DA PASTA ACIDA A PARTIRE DAL LIEVITO MADRE, CON 72 ORE DI PAZIENTE LAVORAZIONE ARTIGIANALE. LA PASTA, SOFFICE E BEN ALVEOLATA, È ARRICCHITA DA PEZZI DI ANANAS CHE DIFFONDONO, PROFUMO E DOLCEZZA AL PALATO.

PESO: 1 KG

...

IL PANETTONE ALLE MELE E PICOLIT DI RONCHI DI CIALLA

IL LIEVITATO MELE E PICOLIT È UN DOLCE A PASTA SOFFICE, OTTENUTO PER FERMENTAZIONE NATURALE DA PASTA ACIDA A PARTIRE DAL LIEVITO MADRE, CON 72 ORE DI PAZIENTE

LAVORAZIONE ARTIGIANALE, SENZA CONSERVANTI E CON INGREDIENTI NOBILI: UNA SCELTA UNICA CHE DISTINGUE QUESTA SPECIALITÀ PER FRAGRANZA E FRESCHEZZA, CONSEGNATA IN UN'ESCLUSIVA CONFEZIONE REALIZZATA COMPLETAMENTE A MANO. LA PASTA, SOFFICE E BEN ALVEOLATA, È ARRICCHITA DA PEZZI DI MELE E UVA APPASSITA, IDRATATA CON PICOLIT ROCHI DI CIALLA

PESO: 1 KG.

...

Ciocc. Sal

Sablè al cioccolato e fiocchi di sale



Un impasto con farina, burro, zucchero di canna, cioccolato fondente 70% cacao, zucchero, cacao in polvere, fiocchi di sale. Golosi biscotti al cioccolato fondente 70% e fior di sale. Profumi di cacao e cioccolato si fondono alla sensazione croccante dei fiocchi di sale che con la sua piacevole sapidità, esaltandone ottimamente gli aromi del cioccolato. Un prodotto completamente artigianale con l'utilizzo di ingredienti selezionati, di altissima qualità e freschezza, nonché la sapiente arte del mastro pasticcere danno vita a un prodotto di artigianato d'eccellenza, unici nel gusto e nell'aspetto.

150 gr.

Piskotek

il Biscotto di Oslavia



Un impasto con farine 00 integrate alle vinacce di Ribolla Gialla, burro, uova, nocciole del Friuli, zucchero, uva appassita, ne caratterizzano un biscotto dall'aspetto rustico, ma dal sapore elegante. Piacevole alla masticazione, ne rimane un sapore unico, friabile, che ti lascia ghermire al primo morso, lasciando la bocca pulita.

150 gr.



Bisiac

Il termine "bisiac" ha due principali significati, legati all'area geografica e linguistica della Bisiacaria: un abitante della Bisiacaria oppure un aggettivo che si riferisce alla Bisiacaria o al suo dialetto, il bisiàc. La Bisiacaria è una zona del Friuli-Venezia Giulia, situata tra il Carso, l'Isonzo e la costa adriatica, dove si parla questo dialetto veneto con influenze friulane, l'idea di questo nome e per ricordare le origini di Roberto e la sua storia.



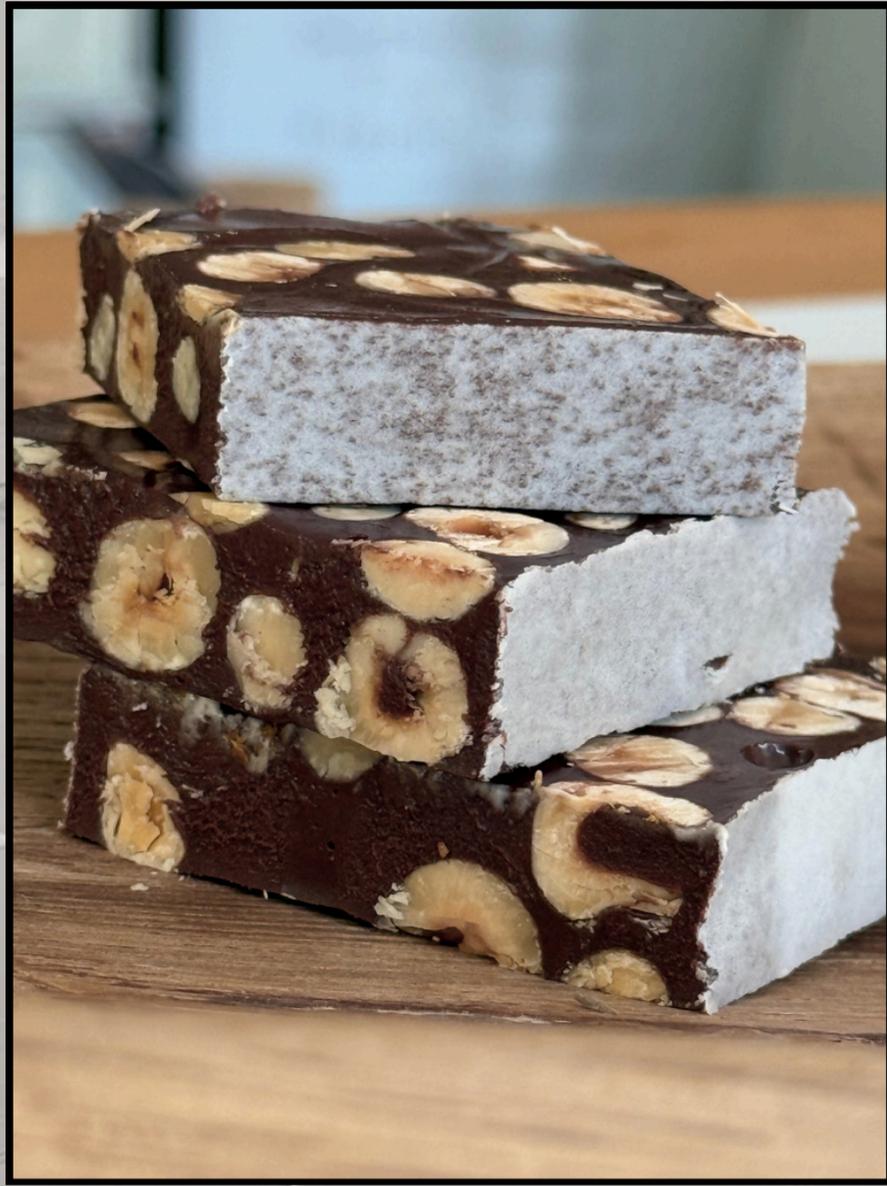
I classici grissini stirati a mano realizzati solo con acqua, farina 0, farina di mais sale, lievito, olio extra vergine di oliva 100% italiano. Il radicchio e la cipolla donano un sapore unico, la dolcezza della cipolla si incontra con l'amaro del radicchio donando un'esperienza di gusto. L'aggiunta di farina di mais incantano la vista con il loro colore dorato e deliziano il gusto con la loro consistenza leggera e il sapore tipico della farina di mais. Senza strutto Perché bontà e tradizione possono significare anche leggerezza: Abbiamo creato questa variante dei nostri grissini rinunciando alla morbidezza dello strutto ma non al gusto. Con la loro inconfondibile fragranza si abbinano perfettamente con tutto.

I classici grissini stirati a mano realizzati solo con acqua, farina 0, farina di mais sale, lievito, olio extra vergine di oliva 100% italiano.

Il rosmarino e la nocciola donano un sapore unico, la tostatura della nocciola si incontra con l'essenza aromatica del rosmarino donando un'esperienza di gusto unica. L'aggiunta di farina di mais incantano la vista con il loro colore dorato e deliziano il gusto con la loro consistenza leggera e il sapore tipico della farina di mais. Senza strutto Perché bontà e tradizione possono significare anche leggerezza: Abbiamo creato questa variante dei nostri grissini rinunciando alla morbidezza dello strutto ma non al gusto.

Con la loro inconfondibile fragranza si abbinano perfettamente con tutto.

Il Torrone



Torrone al Cioccolato
e Nocciole



Torrone alle Mandorle
classico duro



Torrone al Pistacchio
Morbido