

MACINO®

Catalogo prodotti

NEW 2024

La nostra Pasta



ISPIRATI DALLA NATURA

La nostra non è solo pasta, ma una "rivoluzione silenziosa" fondata su tre pilastri fondamentali:

Visione Sostenibile ed Economia Circolare: Siamo stati pionieri nell'integrare ingredienti provenienti da sottoprodotti nobili della filiera alimentare, come la farina di vinaccia o di mela, riducendo gli sprechi e arricchendo il prodotto di proprietà antiossidanti e fibre. **Lavorazione Artigianale:** Prodotta rigorosamente in Friuli Venezia Giulia, la nostra pasta segue metodi lenti e rispettosi della materia prima, garantendo un'esperienza sensoriale che unisce la tradizione del Made in Italy a una spinta innovativa mai convenzionale. **Benessere Naturale:** Ogni formato è studiato per offrire un equilibrio perfetto tra gusto gourmet e salute, rendendo la sostenibilità un'esperienza piacevole per il palato.



Il Volto Sincero della Pasta Macino

L'Abito Sartoriale del Gusto

Ogni confezione racchiude l'equilibrio perfetto tra essenza, estetica e raffinata sostenibilità concreta.

- Eco-Packaging: Utilizziamo materiali a basso impatto ambientale
- Esperienza Sensoriale: Un design studiato per preservare ed enfatizzare i profumi intensi degli ingredienti stessi che si riconosci al momento dell'apertura.
- Identità Materica: trasparenze e dettagli curati a mano che riflettono la purezza degli ingredienti e la lavorazione artigianale.



BY MACINO®



LA PASTA
ALL'UOVO.

ARTIGIANALITÀ
RICERCA E
SOSTENIBILITÀ...

TAGLIOLINI E TAGLIATELLE ALLA FARINA DI VINACCIA



BOX 12 CONFEZIONI

*Un ingrediente
due Formati*

Caratteristiche principali

- **Composizione:** Nascono dall'unione di semole di grani selezionati con la farina di vinaccia di Ribolla Gialla di Oslavia.
- **Origine delle vinacce:** Le vinacce derivano da una lunga macerazione sulle bucce di uve provenienti da antiche vigne del Collio, coltivate su terreni marnosi tipici chiamati Ponca.
- **Filosofia:** Il prodotto rientra nel concetto di **sostenibilità circolare**, trasformando uno scarto nobile della vinificazione (la vinaccia ricca di fibre e nutrienti) in un ingrediente gourmet per la pasta.
- **Sapore e abbinamenti:** Questa pasta ha un profilo aromatico unico che richiama le note del vitigno.

È disponibile in confezioni da 250 gr.

INGREDIENTI

SEMOLA DI GRANO DURO, FARINA 00, UOVA fresche 31%, FARINA DI MELE 10%, CONTIENE GLUTINE e UOVA

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto:

Energia: Kcal 365 – kj 1549

Grassi: 10,8 gr (di cui saturi: 1,5 gr)

Proteine: 14,7 gr

Carboidrati 66,4 gr (di cui zuccheri: 8 gr)

Fibre: 2,8 Gr

Sale 0,01 g

TAGLIOLINI E TAGLIATELLE ALLA FARINA DI MELE

*Un ingrediente
due Formati*



BOX 12 CONFEZIONI

I tagliolini e le tagliatelle alla farina di mele **Macino** sono una tipologia di pasta secca innovativa realizzata integrando la farina ricavata dalla polpa e dalla fibra della Mela Antica Friulana.

- **Composizione:** Si tratta di una pasta di semola di grano duro arricchita con farina di mela. La farina di mele utilizzata da Macino è ottenuta recuperando parti del frutto (polpa e fibra) che solitamente verrebbero scartate, seguendo una filosofia di **economia circolare e sostenibilità**.
- **Proprietà nutrizionali:** Grazie alla mela, il prodotto apporta nutrienti come **potassio, vitamina B1 e B2**, ed è ricco di fibre, pur mantenendo un basso contenuto di grassi e proteine rispetto ad altre farine.

INGREDIENTI

SEMOLA DI GRANO DURO, FARINA DI GRANO TENERO, UOVA 31%, farina di vinaccia di Ribolla gialla 4%

CONTIENE GLUTINE e UOVA

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto:

Energia: Kcal 364 – kj 1541

Grassi: 4,5 gr (di cui saturi: 1,5 gr)

Proteine: 14,9 gr

Carboidrati 66,3 gr (di cui zuccheri: 2,0 gr)

Fibre: 3,9 Gr

Sale 0,01 g

TAGLIOLINI ALLA FARINA DI TREBBIE DI BIRRA

*Un ingrediente
un formato*

La pasta Macino, realizzata con farina di trebbie di birra, è un'eccellenza che sintetizza unicità, sostenibilità, cultura e innovazione. Il progetto nasce dall'intuizione di nobilitare le trebbie – il residuo solido del malto d'orzo – trasformandole da sottoprodotto della birrificazione a ingrediente alimentare innovativo

La sfoglia viene lavorata in modo da lasciarla soffice e porosa e fatta riposare per garantire la formazione del reticolo glutinico, così da mantenere la leggerezza ed offrire una digeribilità che poche paste riescono ad avere. L'essiccazione, infine, viene effettuata a bassa temperatura (25°) per preservare al meglio le caratteristiche organolettiche e la consistenza insuperabile.

È disponibile in confezioni da 250 gr.

INGREDIENTI

SEMOLA DI GRANO DURO, FARINA DI GRANO TENERO tipo 00, UOVA fresche 31%, farina di birra 15%

CONTIENE GLUTINE e UOVA. PUÒ CONTENERE TRACCE DI SOIA

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto:

Energia: Kcal 369 – kj 1559

Grassi: 4,4 gr (di cui saturi: 1,5 gr)

Proteine: 15 gr

Carboidrati 66 gr (di cui zuccheri: 2 gr)

Fibre: 1,8 Gr

Sale 0 g



BOX 12 CONFEZIONI

TAGLIOLINI E LE FETTUCCINE AL ROSSO TARDIVO I.G.P.

*Un ingrediente
due Formati*

- E' stato sufficiente un cambio di prospettiva , per vedere oltre. Abbiamo ridisegnato l'arte nel produrre la pasta, rispettando gli ingredienti e la natura, la loro qualità e la freschezza, scegliendo solo ingredienti migliori dai produttori, abbiamo dato la priorità al territorio e soprattutto al prodotto. La filosofia di MACINO: la ricerca, la sostenibilità e la sperimentazione, solo così è possibile raggiungere l'eccellenza; in queste tre parole si fondono i principi del nostro lavoro. La nostra pasta con farina di Rosso Tardivo affumicato. MACINO nasce dall'unione di grani selezionati prodotti in Friuli Venezia Giulia integrati alla fibra di Radicchio, prodotto in territorio Trevigiano. È disponibile in confezioni da 250 gr.

INGREDIENTI

SEMOLA DI GRANO DURO, FARINA DI GRANO TENERO, UOVA 31%, radicchio rosso trevigiano 14%,

CONTIENE GLUTINE e UOVA

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto:

Energia: Kcal 364 – kj 1541

Grassi: 4,5 gr (di cui saturi: 1,5 gr)

Proteine: 14,9 gr

Carboidrati 66,3 gr (di cui zuccheri: 2,0 gr)

Fibre: 3,9 Gr

Sale 0,01 g



BOX 12 CONFEZIONI

TAGLIOLINI E PAPPARDELLE ALL'AGLIO NERO FERMENTATO



BOX 12 CONFEZIONI

*Un ingrediente
due Formati*

- Le pappardelle e i tagliolini di Pasta Macino realizzate con farina di aglio nero fermentato, rappresenta un'eccellenza della pasta artigianale contemporanea.
 - Sebbene l'aglio nero come ingrediente singolo abbia origini asiatiche, la nostra visione è stata nell'integrare la farina di aglio nero nell'impasto con uova e farina di grano duro e farina di grano tenero, trasformandolo in un elemento strutturale della pasta stessa donato un sapore unico, l'aglio nero fermentato anziché un semplice condimento diventa protagonista per poterne creare ricette gourmet.
- È disponibile in confezioni da 250 gr.

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, farina di FRUMENTO, UOVA 31%, aglio nero fermentato

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto:

Energia: Kcal 369 – kj 1559

Grassi: 4,4 gr (di cui saturi: 1,5 gr)

Proteine: 15,0 gr

Carboidrati 66,0 gr (di cui zuccheri: 2,0 gr)

Fibre: 1,8 Gr

Sale 0 g

TAJERIN TRENTADUE TUORLI

*Un ingrediente
un formato*



Per i nostri Tajarin, Macino uniamo ad ogni chilo della sua farina biologica ben 32 tuorli di uova biologiche appena raccolte, certificate da galline di montagna cresciute all'aria aperta; questi due prodotti insieme garantiscono la realizzazione di una pasta di altissima qualità unica nel suo genere. La sfoglia viene lavorata in modo da lasciarla soffice e porosa e fatta riposare per garantire la formazione del reticolo glutinico, per mantenere la leggerezza ed offrire una digeribilità che poche paste all'uovo riescono ad avere. L'essiccazione, infine, viene effettuata a bassa temperatura (25°) per preservare al meglio le caratteristiche organolettiche e la consistenza insuperabile.

È disponibile in confezioni da 250 gr.

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, farina di FRUMENTO, UOVA 31%, aglio nero fermentato

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto:

Energia: Kcal 369 – kj 1559

Grassi: 4,4 gr (di cui saturi: 1,5 gr)

Proteine: 15,0 gr

Carboidrati 66,0 gr (di cui zuccheri: 2,0 gr)

Fibre: 1,8 Gr

Sale 0 g

BOX 12 CONFEZIONI

TAGLIOLINI ALLA VINACCIA DI PINOT GRIGIO

Affumicato



BOX 12 CONFEZIONI

*Un ingrediente
un formato*

Questi tagliolini uniscono la farina ottenuta da grani selezionati con la farina ottenuta dalla vinaccia di Pinot grigio, con un tocco di affumicatura deliziosa. Le vinacce, uniche e ricche, sono ottenute da una lunga macerazione sulle bucce di Pinot grigio Ramato Riserva dei Viticoltori Specogna, proveniente dalle antiche vigne di Rocca Bernarda.

È stato particolarmente curato l'aspetto sostenibile e benefico per l'uomo, grazie all'uso di miscele di alta qualità ed a una lavorazione del tutto manuale, nel pieno rispetto della tradizione dei migliori pastai italiani..

È disponibile in confezioni da 250 gr.

INGREDIENTI

SEMOLA DI GRANO DURO, FARINA DI GRANO TENERO, UOVA 31%, farina di vinaccia di Pinot grigio affumicata 4%,
CONTIENE GLUTINE e UOVA

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto:

Energia: Kcal 364 – kj 1541

Grassi: 4,5 gr (di cui saturi: 1,5 gr)

Proteine: 14,9 gr

Carboidrati 66,3 gr (di cui zuccheri: 2,0 gr)

Fibre: 3,9 Gr

Sale 0,01 g

GIGLI TRENTADUE ALBUME D'UOVO E FARINA DI CECI



GLUTEN-FREE

BOX 12 CONFEZIONI

*Un ingrediente
un formato*

Abbiamo ampliato la nostra gamma di pasta artigianale, un nuovo prodotto totalmente gluten free. Gigli con farina di ceci e albume d'uovo. Molteplici i plus del prodotto, sia dal punto di vista nutrizionale, sia in relazione alla modalità di utilizzo per il consumatore. La nuova pasta con farina di ceci Macino, conserva tutti i benefici dei legumi, ricca di fibre e proteine, ad alto contenuto di fosforo, ferro, zinco, potassio preserva la salute del cuore e contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso. La novità introduce altresì modalità alternative al consumo di pasta, grazie al ridotto contenuto di carboidrati rispetto alla pasta tradizionale. Il target di riferimento riguarda tutti coloro che conducono uno stile di vita sano e equilibrato, curando la propria alimentazione e il proprio corpo con l'attività fisica. Gli sportivi la prediligono, ad esempio, grazie all'apporto proteico. È disponibile in confezioni da 250 gr.

INGREDIENTI

FARINA DI CECI BIOLOGICA, ALBUME D'UOVO BIOLOGICO 28
GLUTENFREE

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR. DI PRODOTTO:

ENERGIA: KCAL 289 – KJ 1213

GRASSI: 5,2 GR (DI CUI SATURI: 0,8 GR)

PROTEINE: 18,8 GR

CARBOIDRATI 37,6 GR (DI CUI ZUCCHERI: 2,9 GR)

FIBRE: 7 GR

SALE 0,2 G

FARRO,
GRANO DÙRO,
ACQUA!

L'ANTICA ARTE DEL
GRANO, LA LEGGEREZZA
DELL'ACQUA DI
SORGENTE PURA...



GIGLI CON FARINA DI GRANO DURO ACQUA DI SORGENTE



BOX 12 CONFEZIONI

INGREDIENTI

SEMOLA DI GRANO DURO

CONTIENE GLUTINE

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR. DI

PRODOTTO:

ENERGIA: KCAL 352 - KJ 1492

GRASSI: 0,9 GR (DI CUI SATURI: 0,3 GR)

PROTEINE: 11,0 GR

CARBOIDRATI 73,5 GR (DI CUI ZUCCHERI: 3,9 GR)

FIBRE: 3,9 GR

SALE 0 G

*Due ingredienti
un formato*

Gigli H2o, acqua e farina il valore della semplicità.

Per questo possiamo dire che la nostra pasta è realizzata a partire da raccolti incontaminati, acqua surgiva d'altitudine proveniente dalle sorgenti del torrente Arzino, poste a meridione del Pianoro di origine glaciale di Sella Champion proprio lì, dai depositi detritici che sovrastano i materiali di origine glaciale fuoriescono le acque che alimentano il torrente Arzino. Diamo valore a ciò che facciamo rispettando l'ambiente, e il nostro lavoro. Le farine utilizzate sono selezionate dopo averne verificato la purezza e la ricchezza organolettica delle semole ancor prima di avviare il processo di produzione. Inizia qui l'alchimia dell'impasto con acqua di sorgente e farina. Impartiamo la pasta appena formata una lenta e lunga essiccazione controllata. Le nostre farine selezionate di grano duro, integrali e biologiche, sono valutate secondo i più rigorosi criteri di qualità, ma ancora prima scegliamo i produttori che condividono il nostro sistema dei valori.

E' disponibile in confezioni da 500 gr.

SPAGHETTI ALLA CHITARRA H2O



BOX 12 CONFEZIONI

INGREDIENTI

SEMOLA DI GRANO DURO

CONTIENE GLUTINE

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR. DI
PRODOTTO:

ENERGIA: KCAL 352 – KJ 1492

GRASSI: 0,9 GR (DI CUI SATURI: 0,3 GR)

PROTEINE: 11,0 GR

CARBOIDRATI 73,5 GR (DI CUI ZUCCHERI: 3,9
GR)

FIBRE: 3,9 GR

SALE 0 G

*Due ingredienti
un formato*

Spaghetti alla chitarra H2O, acqua e farina il valore della semplicità.

Per questo possiamo dire che la nostra pasta è realizzata a partire da raccolti incontaminati, acqua surgiva d'altitudine proveniente dalle sorgenti del torrente Arzino, poste a meridione del Pianoro di origine glaciale di Sella Champion proprio lì, dai depositi detritici che sovrastano i materiali di origine glaciale fuoriescono le acque che alimentano il torrente Arzino. Diamo valore a ciò che facciamo rispettando l'ambiente, e il nostro lavoro. Le farine utilizzate sono selezionate dopo averne verificato la purezza e la ricchezza organolettica delle semole ancor prima di avviare il processo di produzione. Inizia qui l'alchimia dell'impasto con acqua di sorgente e farina. Impartiamo la pasta appena formata una lenta e lunga essiccazione controllata. Le nostre farine selezionate di grano duro, integrali e biologiche, sono valutate secondo i più rigorosi criteri di qualità, ma ancora prima scegliamo i produttori che condividono il nostro sistema dei valori.

E' disponibile in confezioni da 500 gr.

FUSILLI AL FARRO H2O



BOX 12 CONFEZIONI

*Due ingrediente
un formato*

Il Farro ha un buon contenuto proteico, è privo di colesterolo, regala energia e favorisce il buon funzionamento dell' intestino dato dall'alto contenuto di fibre.

Grazie al nostro lavoro interpretiamo, questo ingrediente a regola d'arte, in cottura regala il suo profumo gentile di noce moscata, di nocciola fresca e polpa di melanzana cotta con una cottura al dente, in bocca risulta croccante , ricorda la crosta di pane, burro di arachide. Il farro usato è lo Spelta, qualità antichissima in più ha la caratteristica di contenere elevate quantità di glutine e fibre.

E' disponibile in confezioni da 500 gr.

INGREDIENTI

FARINA DI FARRO

CONTIENE GLUTINE

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR.

DI PRODOTTO:

ENERGIA: KCAL 349 – KJ 1492

GRASSI: 3,2 GR (DI CUI SATURI: 1,5 GR)

PROTEINE: 13,7 GR

CARBOIDRATI 66,3 GR (DI CUI

ZUCCHERI: 3,4 GR)

FIBRE: 6,4 GR

SALE 0 G

IL NOSTRO RISO CARNAROLI



RISO CARNAROLI TRADIZIONALE

*Prodotto in
Vercelli*



BOX 12 CONFEZIONI

Questo riso è la migliore produzione dell'annata, SELEZIONE MACINO, dalle caratteristiche di dimensione e resa superiori.

Il riso grezzo, o risone, dopo essere stato stoccato nei silos per circa 60 giorni, viene trattato secondo la cosiddetta "lavorazione a pietra di secondo grado"; il riso integrale subisce solo due passaggi all'interno di sbiancatrici coniche di tipo "Amburgo" Minghetti.

Il riso, grazie a questo antico metodo di lavorazione, viene solamente accarezzato, mantenendo intatte tutte le proprietà organolettiche e nutrizionali.

Unico nel suo genere, apprezzato dalle migliori boutique del gusto in Italia e nel mondo, è un altro dei prodotti Macino d'eccellenza.

- Confezione sottovuoto da 1 kg.

- CONFEZIONE SOTTOVUOTO DA VALORI NUTRIZIONALI
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR.
DI PRODOTTO:

ENERGIA: KCAL 353 – KJ 1480
GRASSI: 0,8 GR (DI CUI SATURI: 0,1 GR)

PROTEINE: 6,8 GR
CARBOIDRATI 78,5 GR (DI CUI
ZUCCHERI: 0,5 GR)

FIBRE: 2,8 GR
SALE 0 G

RISO CARNAROLI TRADIZIONALE

*Due ingredienti
un formato*



BOX 12 CONFEZIONI
PESONETTO 220 GR
PORZIONI TRE

Risotto al Radicchio IGP 3
PORZIONI

"PRONTO CUOCI" Prodotti UNICI per
ricette facili e veloci e per piatti
gourmet.

La linea RISOTTI include oltre alle
verdure biologiche ESSICATE il
radicchio IGP essiccato. Utilizziamo il
rinomato Radicchio Rosso di Treviso
IGP, eccellenze della cucina e
dell'agroalimentare veneto e
italiano.

Piatti veloci a raffinati piatti
gourmet.

IL NOSTRO RISO CARNAROLI

Questo riso è la migliore produzione
dell'annata, SELEZIONE MACINO,
dalle con caratteristiche di
dimensione e resa superiori. Il riso
grezzo, o risone, dopo essere stato
stoccato nei silos per circa 60 giorni,
viene trattato secondo la cosiddetta
"lavorazione a pietra di secondo
grado"; il riso integrale subisce solo
due passaggi all'interno di
sbiancatrici coniche di tipo
"Amburgo" Minghetti. Il riso, grazie a
questo antico metodo di lavorazione,
viene solamente accarezzato,
mantenendo intatte tutte le
proprietà organolettiche e
nutrizionali. Unico nel suo genere,
apprezzato dalle migliori boutique
del gusto in Italia e nel mondo, è un
altro dei prodotti Macino
d'eccellenza.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

*Provenienza
Caso Trapanese*



BOX 6 CONFEZIONI
PESONETTO 220 GR
500 ML

Risotto al Radicchio IGP 3
PORZIONI

"PRONTO CUOCI" Prodotti UNICI per
ricette facili e veloci e per piatti
gourmet.

La linea RISOTTI include oltre alle
verdure biologiche ESSICATE il
radicchio IGP essiccato. Utilizziamo il
rinomato Radicchio Rosso di Treviso
IGP, eccellenze della cucina e
dell'agroalimentare veneto e
italiano.

Piatti veloci a raffinati piatti
gourmet.

IL NOSTRO RISO CARNAROLI

Questo riso è la migliore produzione
dell'annata, SELEZIONE MACINO,
dalle caratteristiche di
dimensione e resa superiori. Il riso
grezzo, o risone, dopo essere stato
stoccato nei silos per circa 60 giorni,
viene trattato secondo la cosiddetta
"lavorazione a pietra di secondo
grado"; il riso integrale subisce solo
due passaggi all'interno di
sbiancatrici coniche di tipo
"Amburgo" Minghetti. Il riso, grazie a
questo antico metodo di lavorazione,
viene solamente accarezzato,
mantenendo intatte tutte le
proprietà organolettiche e
nutrizionali. Unico nel suo genere,
apprezzato dalle migliori boutique
del gusto in Italia e nel mondo, è un
altro dei prodotti Macino
d'eccellenza.



OVEN-BAKED PRODUCTS

I BISIAC - L'ESSENZA DELLA TRADIZIONE MACINO
L'OMAGGIO ALLA NOSTRA TERRA

I BISIAC NON SONO SEMPLICI BISCOTTI, MA UN VERO E PROPRIO TRIBUTO ALLA BISIACARIA.
PRODOTTI NEL CUORE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA, QUESTI GRISSINI RACCHIUDONO
L'IDENTITÀ DI UN TERRITORIO UNICO, SOSPESO TRA CARSO E MARE, DOVE LA GENUINITÀ È
ANCORA IL VALORE PIÙ PREZIOSO.

L'ARTIGIANALITÀ IN OGNI MORSO

DALL'ESPERIENZA DEL LABORATORIO MACINO, NASCE UN PRODOTTO DA FORNO
D'ECCELLENZA. OGNI BISIAC È IL RISULTATO DI UNA LAVORAZIONE LENTA E ATTENTA:
UTILIZZIAMO SOLO MATERIE PRIME SELEZIONATE, RISPETTANDO I TEMPI DELLA TRADIZIONE
PER GARANTIRE UNA FRAGRANZA INCONFONDIBILE.

LA GAMMA

DISPONIBILI NELLA VERSIONE RACICCHIO E CIPOLLA PER CHI AMA I SAPORI PURI, E
NOCCIOLE E ROSMARINO PRODOTTI GOURMET CHE ESPLORANO ACCOSTAMENTI CON
FORMAGGI SALUMI, O SEMPLICEMENTE COME SNAK.

SCEGLIERE I BISIAC SIGNIFICA PORTARE IN TAVOLA IL CALORE DELLA NOSTRA TERRA E
L'ORGOGGIO DI UNA STORIA LOCALE CHE CONTINUA A RINNOVARSI.



Bisiac

L'Aperitivo Autentico della Bisiacaria

Dall'incontro tra l'arte bianca di Macino Fine Food e i sapori decisi della terra friulana, nascono i Bisiac Radicchio e Cipolla. Non un semplice prodotto da forno, ma un grissino stirato a mano che reinterpreta la tradizione in chiave contemporanea e sapida. **Il Profilo Sensoriale**

Questa variante si distingue per un equilibrio perfetto tra la nota amarognola e raffinata del radicchio e la dolcezza aromatica della cipolla. L'utilizzo di olio extravergine d'oliva nell'impasto garantisce una croccantezza leggera e una digeribilità superiore, rendendo ogni morso un'esperienza rustica ma sofisticata.

macino fine food

- **Lavorazione Manuale:** Ogni pezzo è stirato a mano nel laboratorio di Ronchi dei Legionari, preservando l'irregolarità tipica del prodotto artigianale.
- **Ingredienti del Territorio:** Un omaggio ai prodotti stagionali della regione, selezionati per qualità e intensità di sapore.
- **Clean Label:** Realizzati senza conservanti o aromi artificiali, puntando sulla purezza delle materie prime. **Suggerimenti d'Uso**

Protagonisti indiscussi di **taglieri di salumi e formaggi** (eccezionali con lo speck o formaggi erborinati), i Bisiac Radicchio e Cipolla sono il partner ideale per un calice di vino bianco del territorio, come una Ribolla Gialla o un Friulano.



Bisiac

L'Incontro Perfetto tra Profumo e Croccantezza

Eleganza e carattere si fondono in questo grissino artigianale, dove la nota mediterranea del rosmarino incontra la ricchezza tostata delle nocciole. Una ricetta esclusiva di Macino, pensata per chi cerca uno snack salato capace di stupire con un bouquet aromatico persistente e raffinato.

L'Esperienza Gourmet

Il segreto di questa specialità risiede nel contrasto di consistenze: la base fragrante del grissino stirato a mano accoglie la granella di nocciole, che aggiunge una piacevole componente oleosa e croccante. Il rosmarino, dosato con sapienza, eleva l'impasto sprigionando i profumi tipici della macchia mediterranea.

Caratteristiche Distintive:

- **Stirati a Mano:** Ogni pezzo è unico, lavorato artigianalmente per garantire quella friabilità inimitabile che solo la produzione manuale può offrire.
- **Dualità di Sapore:** La dolcezza naturale della nocciola tostata bilancia perfettamente l'aromaticità balsamica del rosmarino fresco.
- **Qualità Superiore:** Solo materie prime selezionate, senza l'ausilio di additivi chimici, in linea con la filosofia Fine Food di Macino.
- **macino fine food +2**

Abbinamenti Consigliati

I Bisiac Nocciole e Rosmarino sono ideali per accompagnare formaggi stagionati (come un Pecorino o un Parmigiano Reggiano) o per essere avvolti da fette di Lardo di Colonnata o Prosciutto Crudo dolce. Si sposano magnificamente con vini bianchi strutturati o bollicine metodo classico.



Pestith Rape Fermentate

L'Oro delle Valli Friulane, distribuito da Macino Fine Food

Il Pestith è una preparazione antica e preziosa, tutelata da Slow Food, che per secoli ha rappresentato il pasto invernale essenziale nelle Valli del Cellina e del Vajont. L'Azienda Agricola Saliè, custode di questo sapere, produce queste rape fermentate a mano, oggi disponibili grazie alla selezione gourmet di Macino Fine Food.

Un Sapore Intenso e una Storia da Raccontare

Ottenuto dalla macerazione della rapa tonda colletto viola (Brassica rapa r.).

Caratteristiche del Prodotto:

Origine Garantita: la tutela Slow Food assicura un metodo di produzione che rispetta la tradizione e il territorio.

Processo Naturale: le rape vengono raccolte a fine ottobre, lavate, tagliate e alternate con sale, aceto e chicchi di mais, poi lasciate a macerare nella loro acqua di cottura tramite un processo naturale di fermentazione lattica.

Versatilità in Cucina: la tradizione le vuole saltate nel burro con cipolla o lardo e servite con polenta morbida (brout), ma sono ottime anche come contorno per carni saporite come musetto, costine di maiale o salumi a fette spesse.

Perché Sceglierlo:

Scegliere il Pestith di Saliè significa riscoprire sapori autentici e dimenticati, portando in tavola un pezzo di storia gastronomica delle Dolomiti Friulane. Offre gusto, benessere (grazie alla fermentazione) e un forte legame con le radici locali.

MACINO®
The fine food experience

INFO@MACINO.SHOP



Contact

MACINO FINE FOOD
VIA UDINE 15-33050
TRIVIGNANO UDINESE
UDINE
ITALIA
TEL. 3475892817