



Pastificio Artigianale
Alta Valle Scrivia

Via Milite Ignoto, 58 Montoggio, Genova | ITALIA

Tel. +39 010 938433 | info@pastificioaltavallescriviascrivia.com
www.pastificioaltavallescriviascrivia.com





{ Trotfiettes }
Art. 26CB | 500g



{ Croxetti }
Art. 25CB | 500g



{ Foglie d'ulivo }
Art. 24CB | 500g



{ Gigli }
Art. 40CB | 500g



{ Lasagnette Ricce }
Art. 32CB | 500g



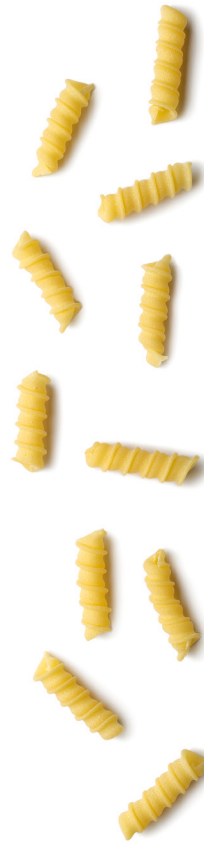
{ Paccheri }
Art. 94CB | 500g



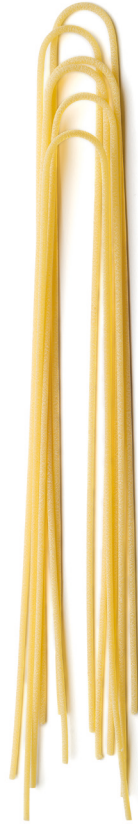
{ Penne }
Art. 49CB | 500g



{ Ricciole }
Art. 57CB | 500g



{ Spaghetti }
Art. 63CB | 500g



{ Tagliatelle }
Art. 45CB | 500g



{ Trenette }
Art. 87CB | 500g



{ Casarecce }
Art. 31CB | 500g



Alta Valle Scrivia 'La Selezione' riunisce i prodotti più amati dei 30 anni del Pastificio, lavorati con semole Italiane di altissima qualità e di primissima estrazione e impastati con sola acqua di sorgente del Parco Naturale dell'Antola. Tecniche puramente artigianali come la trafilazione al bronzo e l'essiccazione a bassa temperatura completano l'opera per una pasta genuina e gustosa che rappresenta il meglio dell'artigianato Italiano.

Alta Valle Scrivia 'La Selezione' brings together all the most loved products from the 30 year history of the Pastificio: made with only the highest quality Italian durum wheat semolina, from the first extraction and mixed only with pure spring water from the Antola Natural Park. Artisan techniques like bronze extrusion and low temperature drying complete the process to create a delicious, authentic Italian pasta that represents the best of 'Made in Italy'.