PASTIFICIO ALPE DELLA LUNA
BORGO PACE / PESARO URBINO

PASTA DI BORGO PACE

Acqua e grano.

Semplicemente, Pasta.

SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANO

PRODOTTO ARTIGIANALE / HANDMADE PRODUCT

La terra produce il grano.
Ma l'uomo produce il *sogno* del grano,
ed è il sogno che consente
il realizzarsi delle cose.*

* Earth produces wheat.
But the man produces the *dream* of the wheat,
and the dream allows things to come true.

↘ SU DI NOI

Dalle Marche con amore

Il nostro è un sogno che prende vita nel 2018 a Borgo Pace, piccolo paese dell'appennino tosco umbro marchigiano. Qui, dalla confluenza di due torrenti, il Meta e l'Auro, nasce il Metauro. Ed è grazie alle sue acque limpide e ricche che si coltivano i nostri frumenti, il nostro oro giallo.
Da qui il nostro progetto: portare in tavola l'amore per il nostro territorio e la qualità dei suoi prodotti. Il nostro è un marchio giovane, ma l'esperienza non si improvvisa. Alle nostre spalle, un'attività familiare con più di vent'anni di esperienza nel settore della ristorazione e panificazione. Ora siamo pronti a portare in tavola una nuova eccellenza: la *Pasta di Borgo Pace*.

Un prodotto di qualità, sano e genuino. Una pasta trafilata al bronzo, particolarmente adatta ad accogliere sughi succulenti, grazie alla sua porosità. Un prodotto essiccato lentamente a bassa temperatura, a non più di 40 gradi e per oltre 20 ore con macchinari innovativi che riproducono il tradizionale sistema di ventilazione all'aria aperta, fondamentale per il grado di elasticità della pasta e per le sue proprietà organolettiche.
Fatta con semole di grano duro dei nostri produttori locali, macinate a pietra per conservare il germe del grano. Tutto questo rende la nostra ricetta speciale. Acqua e grano. *Semplicemente*, Pasta. — GIAMPAOLO E CATERINA

↘ ABOUT US — From Marche region with love.
Our is a dream that came to life in 2018, in the small village of Borgo Pace, located in the central Apennines. Here, the two streams of Meta and Auro come together to form the Metauro river. Metauro's clear and rich water is the main ingredient to cultivate our wheat, our natural gold. Here comes our project: to instill the love for our land by bringing the quality of our local products to your tables. Our brand is young, but our experience relies on a twenty-year activity in the catering and baking industry. Now we are ready to bring a new excellence to your table: *Pasta di Borgo Pace*. A high-quality product, healthy and genuine: naturally good. A bronze die pasta, dried at low temperature for over 20 hours with innovative machines that recreate the traditional open-air ventilation system, fundamental for the pasta's degree of elasticity and for its organoleptic properties.
Pasta di Borgo Pace is made from durum wheat semolina produced by our local manufacturer and stone-ground to preserve the wheat germ. All of this makes our recipe special. Water and Wheat. P*urely*, Pasta. — GIAMPAOLO E CATERINA

Pastificio
Alpe della Luna
di Caterina Teobaldelli

Via Garibaldi, 12
61040 Borgo Pace (PU)
Italia
P. Iva 02663140412

↘ CONTATTI / CONTACTS
pastadiborgopace.it
info@pastadiborgopace.it
t. +39 333 4961345

↘ SEGUICI SU / FOLLOW US
Instagram
@pastadiborgopace

Prodotti / Products

↘ CLASSICHE / CLASSIC
caserecce
rustici
maccheroncini
paccheri
spaghetti
monachelle

↘ ALL'UOVO / WITH EGGS
tagliatelle

↘ INTEGRALI / WHOLE
caserecce
rustici
maccheroncini
tagliatelle
monachelle

CLA01CA

↘ CLASSICHE
caserecce

CLA02RU

↘ CLASSICHE
rustici

CLA03MA

↘ CLASSICHE
maccheroncini

CLA04PA

↘ CLASSICHE
paccheri

CLA05SP

↘ CLASSICHE
spaghetti

CLA06MO

↘ CLASSICHE
monachelle

UOV01TA

↘ ALL'UOVO
tagliatelle

INT01CA

↘ INTEGRALI
caserecce

INT02RU

↘ INTEGRALI
rustici

INT03MA

↘ INTEGRALI
maccheroncini

INT04TA

↘ INTEGRALI
tagliatelle

INT05MO

↘ INTEGRALI
monachelle