

Amore al primo assaggio

Fragranze di pasta

Impossibile resistere alla tentazione di chiudere gli occhi e lasciarsi trasportare dalle fragranze di grano che diventano sinfonia di pasta. Basta una leggera spruzzata e inizia il sogno... reale.

Quell'aroma inconfondibile e sensuale è racchiuso in un'elegante confezione: «Zero Zero Oro» è il profumo che richiama, con un'onda mite e reale, il viaggio attraverso il tempo delle spighe che diventano pasta. Una creazione unica, nata in casa Verrigni, per dare continuità alla memoria del gusto della pasta. Provare per credere.



È un'alchimia di storia e passione, di tradizione che sposa l'innovazione, quella che lega il marchio **Verrigni** alla pasta. Eredi di un'arte che affonda le radici nel lontano 1898, quando **L'Antico pastificio rosetano** iniziò la produzione di qualità, Gaetano e Francesca **Verrigni** sono la sintesi perfetta dell'armonia familiare e imprenditoriale: la pietra angolare che, attraverso una sapiente scelta di materie prime e tecniche di lavorazione, porta in tavola La Pasta. Ottanta formati di eccellenza, la linea biologica, la pasta al farro e al kamut e poi lei... Quella di cui si innamora al primo assaggio. Spghettoro e Fusilloro sono le nuove e ormai consolidate produzioni del pastificio di Roseto degli Abruzzi. Dall'intuizione alla sperimentazione e poi al successo «stellato», il passo è stato breve eppure intenso. Ottenuti utilizzando per la prima volta in assoluto la trafilatura in oro, anziché in bronzo o teflon, gli ultimi nati di casa **Verrigni** racchiudono in sé qualcosa di speciale. Perché questo tipo di lavorazione conferisce alla pasta che arriva in tavola una consistenza diversa, nuova, ricercata: una naturale fantasia di emozioni sensoriali che esalta l'anima della pasta.

Verrigni - Antico pastificio rosetano s.r.l.

Via Salara, 9 64026 - Roseto degli Abruzzi (Te)
Tel. +39 085.90.40.269 - Fax +39 085.90.40.426
info@verrigni.com - www.verrigni.com

