

LA PASTA DI  
ALDO®

Metodo Aldo, eccellenza artigianale italiana



La Pasta di Aldo è più di un semplice prodotto:  
è l'espressione di un lavoro fatto di  
**tempo, rispetto e dedizione.**

Sceglierla significa portare in tavola una  
pasta prodotta senza forzare i ritmi e senza  
compromessi sulla qualità, secondo un metodo  
costruito nel tempo e custodito ogni giorno.





LA PASTA DI  
ALDO®

## La Pasta di Aldo Semole, uova, metodo brevettato

Nel cuore delle Marche, a Monte San Giusto, **dieci persone lavorano ogni giorno a una sola cosa: pasta all'uovo artigianale secca.**

Il Metodo Aldo™ -processo produttivo brevettato- guida ogni fase della lavorazione, dalla selezione dei migliori ingredienti alla sfogliatura, fino all'essiccazione lenta. Il risultato è **una pasta che si riconosce al primo assaggio**: struttura, elasticità, tenuta in cottura, capacità di accogliere ed esaltare il condimento; resta integra anche in padella e garantisce un'eccellente resa in porzione.







# Il Metodo Aldo™

Processo produttivo brevettato



Il Metodo Aldo™ è il processo con cui realizziamo la nostra pasta all'uovo secca. Traduce il sapere del pastaio in un metodo controllato: ogni fase è definita, verificata, ripetibile:

## 1. Selezione delle semole

Per ogni formato viene studiato un mix specifico di semole a granulometrie diverse, calibrato per ottenere la struttura e la resa ottimale di quel formato.

## 2. Controllo dell'impasto

Il pastaio verifica la consistenza della massa e interviene quando necessario per mantenere il corretto equilibrio tra elasticità e struttura e adattare il processo alle condizioni del giorno.

## 3. Compattamento

L'impasto viene compattato per ridurre la presenza di aria in eccesso e ottenere una sfoglia omogenea con struttura interna naturalmente alveolare, che favorisce la tenuta in cottura e la capacità di accogliere il condimento.

## 4. Sfoglia progressiva

La sfoglia viene lavorata in passaggi successivi, con gradualità e senza stressare l'impasto, per preservarne struttura e porosità e garantire stabilità durante la cottura.

## 5. Taglio e disposizione

La sfoglia viene tagliata con precisione nel formato desiderato e disposta ad asciugare appesa su telai distanziati, per consentire una circolazione uniforme dell'aria in ogni punto.

## 6. Essiccazione lenta

La pasta viene essiccata a bassa temperatura con cicli di ventilazione, per permettere all'umidità di uscire lentamente e in modo uniforme, garantendo stabilità, tenuta in cottura e corretta conservazione del prodotto.

## 7. Controllo finale

Ogni lotto viene verificato con attenzione e solo la pasta che risponde ai nostri standard viene confezionata e spedita, assicurando la conformità del prodotto ai requisiti del processo.





## La nostra offerta

**Sei linee, 25 formati.** Una gamma sviluppata per rispondere alle esigenze della ristorazione e del dettaglio specializzato con grammature dedicate a ciascun canale e pensate per facilitare la gestione e la vendita del prodotto.

-  
250 g

Dettaglio specializzato

-  
1 kg

Ristorazione

-  
4 kg

Vendita sfusa

La gamma è disponibile anche in **formati regalo**, ideali per omaggi aziendali, cesti gourmet e occasioni speciali. Mettiamo inoltre a disposizione strumenti di supporto commerciale e materiali di presentazione, affiancando i nostri partner nella promozione e nella valorizzazione del prodotto.



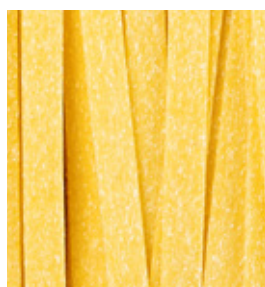


Linea Classica  
Larga


Tagliatelle  
Tagliatelle amalfitane  
Pappardelle  
Linguine  
Maltagliata  
Sfoglia per lasagne




**GAMBERO ROSSO**



### Tagliatelle


Larghezza	4 mm 
Ingredienti*	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%)
Cottura	4-6 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg   4 kg

### Tagliatelle amalfitane

Larghezza	7 mm 
Ingredienti*	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%)
Cottura	4-6 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg   4 kg




## Pappardelle

Larghezza	12 mm 
Ingredienti*	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%)
Cottura	4-6 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg   4 kg



## Linguine

Larghezza	2,5 mm 
Ingredienti*	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%)
Cottura	4-6 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg   4 kg



## Maltagliata

Larghezza	Irregolare
Ingredienti*	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%)
Cottura	4-6 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   4 kg



## Sfoglia per lasagne

Dimensione	~15x23 cm
Ingredienti*	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%)
Cottura	2-3 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg

Linea Classica  
Filiforme

Tonnarelli  
Chitarrine  
Filini  
Maccheroncini



### Tonnarelli

Larghezza	2,5 mm ■
Ingredienti*	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%)
Cottura	8-10 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg   4 kg

### Chitarrine

Larghezza	2 mm ■
Ingredienti*	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%)
Cottura	6-8 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg   4 kg



**GAMBERO ROSSO**

### Filini

Larghezza	2 mm ■
Ingredienti*	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%)
Cottura	4-6 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg   4 kg

### Maccheroncini

Larghezza	1 mm ■
Ingredienti*	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%)
Cottura	2-3 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg   4 kg





Linea Mare  
e Dintorni

Chitarrine  
con nero di seppia  
Tagliatelle al limone



### Chitarrine con nero di seppia

Larghezza	2 mm ■
Ingredienti**	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%), nero di <b>seppia</b> (2%)
Cottura	4-6 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg   4 kg

### Tagliatelle al limone

Larghezza	4 mm ▬
Ingredienti*	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%), olio essenziale di limone (2,5%)
Cottura	4-6 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg   4 kg



Linea  
Integrale

Neno  
Farrine  
Saracene



### Neno - pasta integrale

Larghezza	4 mm <span style="color: yellow;">■</span>
Ingredienti*	Semola integrale di <b>grano</b> marchigiano "Nazareno", <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%)
Cottura	4-5 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg   4 kg


### Farrine

Larghezza	4 mm <span style="color: yellow;">■</span>
Ingredienti*	Farina di <b>farro</b> italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%)
Cottura	4-6 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg   4 kg

Linea integrale



## Saracene

Larghezza	4 mm 
Ingredienti*	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%), farina di grano saraceno (15%)
Cottura	4-6 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg   4 kg






Linea  
Vegetale


Verde Spinaci  
Pasta e Carciofo  
Pasta e Pomodoro

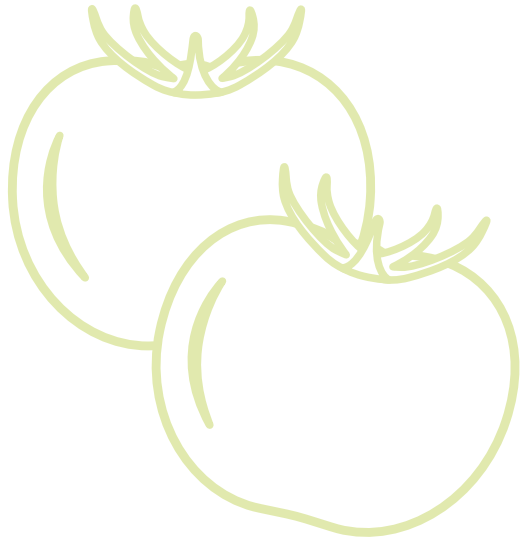


## Verde Spinaci


Larghezza	7 mm 
Ingredienti*	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%), spinaci in polvere (2%)
Cottura	4-6 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg   4 kg

## Pasta e carciofo

Larghezza	7 mm 
Ingredienti*	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%), farina di carciofo Karshof® (5%)
Cottura	4-6 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg   4 kg



## Pasta e pomodoro

Larghezza	7 mm 
Ingredienti*	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (23%), doppio concentrato di pomodoro (9%)
Cottura	4-6 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg   4 kg




## Linea Speciale


## Pasta e Cacao Tagliatelle al Tartufo Tagliatelle con Zafferano



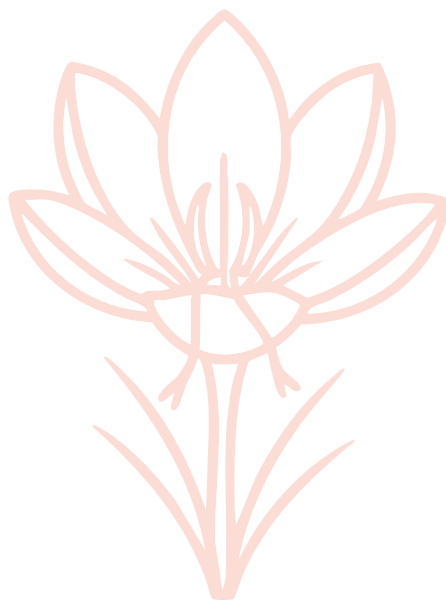
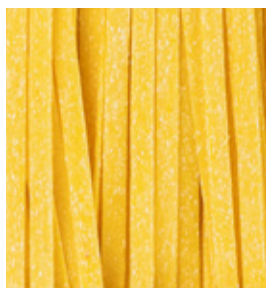
### Pasta e cacao

Larghezza	7 mm 
Ingredienti***	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%), buccia e granella di fave di cacao tostate (8%)
Cottura	4-6 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg   4 kg


### Tagliatelle al tartufo

Larghezza	4 mm 
Ingredienti*	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (29%), crema di tartufo estivo (3%)
Cottura	4-6 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg   4 kg

Linea speciale



### Tagliatelle con zafferano

Larghezza	4 mm 
Ingredienti*	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%), zafferano puro in fili (0,03%)
Cottura	4-6 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg   4 kg



## Chicche di pasta

Piccoli formati di pasta all'uovo dalla cottura rapida. Versatili per definizione: in brodo, in preparazioni asciutte, come base per aperitivi e finger food. Prodotti secondo il Metodo Aldo™, garantiscono struttura e ottima tenuta in cottura.



### Chicche di filini

Larghezza	2 mm
Ingredienti*	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%)
Cottura	4-6 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg



### Chicche di maccheroncini

Larghezza	2 mm
Ingredienti*	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%)
Cottura	2-3 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg



### Chicche di pappardelle

Larghezza	12 mm
Ingredienti*	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%)
Cottura	4-6 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg



### Chicche di tagliatelle

Larghezza	4 mm
Ingredienti*	Semola di <b>grano</b> duro italiana, <b>uova</b> italiane da filiera controllata (32%)
Cottura	2-3 minuti
Shelf life	18 mesi
Formati disponibili	250 g   1 kg

Allergeni: glutine, uova e seppia | \*Potenziali allergeni: soia e senape | \*\* Potenziali allergeni: soia, senape, crostacei, pesce, latte | \*\*\* Potenziali allergeni: soia, senape e nocciola



## La Confezione da 250 g

Per il dettaglio specializzato

La nostra confezione Iconica in **carta paglia** è uno dei segni distintivi dell'azienda e rende il prodotto immediatamente riconoscibile sullo scaffale.

Il **logo laminato** introduce un dettaglio luminoso che valorizza l'estetica della confezione, mentre l'ampia finestra frontale permette di vedere il formato e la qualità della sfoglia.

Una confezione pensata per distinguersi e comunicare i valori che guidano il nostro lavoro: **rispetto per la tradizione e per l'ambiente, attenzione alla qualità e cura in ogni dettaglio.**





## La confezione da 1 kg

Per la cucina professionale

La confezione da 1 kg, in pura cellulosa 100% riciclabile e biodegradabile, è progettata per rispondere alle esigenze operative della cucina professionale e del servizio quotidiano.

Ogni confezione contiene **4 matassine da 250 g**, avvolte singolarmente per facilitare la gestione delle porzioni e garantire maggiore flessibilità durante il servizio. La pasta mantiene la cottura, resta integra anche in padella e assorbe il condimento in modo uniforme, offrendo un'elevata resa in cottura e **garantendo risultati costanti e affidabili nel servizio professionale.**





## La pasta sfusa e la Teca Aldo

Per la vendita a peso e l'esposizione del prodotto

La nostra pasta è disponibile anche sfusa, conservata nella teca Aldo. La teca consente di esporre la pasta mantenendo il prodotto sempre visibile al cliente.

Nei negozi specializzati, dopo la pesatura, il prodotto viene confezionato in astucci di pura cellulosa forniti da noi, per un sistema di vendita completamente privo di plastica.

Nei ristoranti, la teca funge da elegante elemento espositivo, contribuendo a valorizzare il prodotto e a metterne in evidenza forma, colore e qualità.

**Una soluzione pensata per la vendita a peso e l'esposizione del prodotto, che valorizza la pasta e rispetta l'ambiente.**

## Gli espositori

Per gastronomie e negozi specializzati sono disponibili espositori dedicati alla presentazione della gamma. Consentono di **organizzare i formati** in modo ordinato e di rendere la scelta semplice e immediata per il cliente. Sono disponibili in **due dimensioni**, per adattarsi agli spazi del punto vendita.

### Espositore ALDO - Grande

Materiale: betulla naturale

Misure: 55 cm x 28 cm x 160 cm (altezza)

Capacità: fino a 72 confezioni da 250 g

Struttura: 6 confezioni fila / 18 confezioni ripiano

Base: pannello rimovibile utilizzabile come vano di scorta o ripiano espositivo

### Espositore ALDO - Compatto

Materiale: betulla naturale

Misure: 55 cm x 40 cm x 122 cm (altezza)

Capacità: fino a 48 confezioni da 250 g

Struttura: 8 confezioni fila / 24 confezioni ripiano



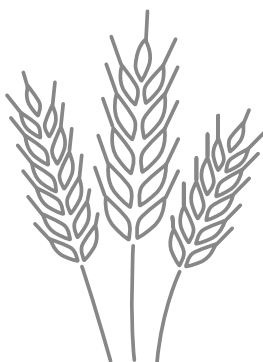


## La regalistica

Per occasioni speciali e omaggi aziendali

La qualità del prodotto, la lavorazione secondo il Metodo Aldo™ e la cura delle confezioni rendono la nostra pasta adatta a **piccoli omaggi, cesti gourmet e regali aziendali**.

Le **confezioni dedicate** consentono una presentazione semplice ed elegante, valorizzando un prodotto artigianale pensato per essere donato e condiviso, contribuendo a rafforzare la relazione con clienti e partner e a sostenere nel tempo la loro fidelizzazione.





## Iconica

La nostra confezione da 250 g in carta paglia naturale.



## Petit

Il formato da 100 g, disponibile singolo o in assortimento da 6 confezioni.



## Origine

Cofanetto in carta kraft assortito contenente 6, 8, 12 o 15 confezioni da 250 g.



## Signature

Cofanetto nero assortito contenente 6 confezioni da 250 g.



## Immagine

Confezione compatta contenente 2 o 3 scatole da 250 g.

LA PASTA DI  
**ALDO**



## Riconoscimenti

La Pasta di ALDO è stata riconosciuta da guide, chef e critici internazionali come una delle eccellenze italiane nel mondo.

Tra i riconoscimenti più significativi ci sono:



- **Gambero Rosso**  
1° posto assoluto / “Migliore pasta all’uovo d’Italia”, definita “aristocratica, dove l’artigianalità incontra la perfezione”.

HESTON BLUMENTHAL

- **Heston Blumenthal**  
Chef 3 stelle Michelin: l’ha scelta come “la migliore pasta d’Italia”  
(nel libro e nella serie BBC In Search of Perfection).



- **TasteAtlas**  
Tra i Top 10 produttori di pasta al mondo.



- **Merano WineFestival**  
Platinum Award (2017, 2020, 2024...).



- **Il Golosario**  
“Nell’Olimpo della pasta all’uovo artigianale. Il numero uno in Italia”.





## Certificazioni e registrazioni



• BRCGS



• Registrazione FDA  
Stati Uniti



• IFS Food



• Registrazione GACC  
Cina



• Azienda certificata  
per la produzione  
biologica da ICEA  
(Produzione su richiesta)



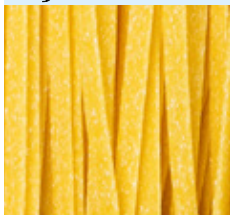
• Metodo di  
produzione  
brevettato





25 formati divisi in 6 linee

Tagliatelle



Amalfitane



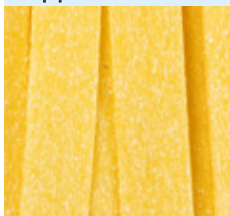
Tonnarelli



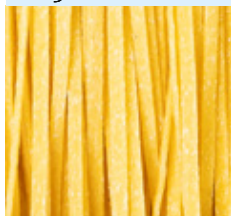
Chitarrine



Pappardelle



Linguine



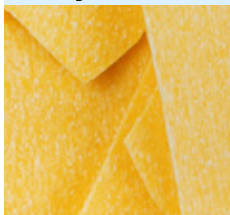
Filini



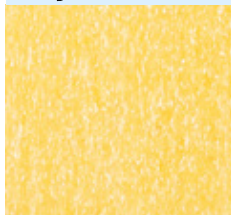
Maccheroncini



Maltagliata



Sfoglia



Chitarrine con  
nero di seppia



Tagliatelle  
al limone



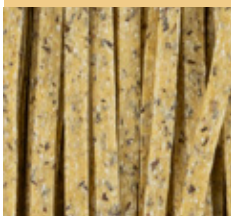
Neno



Farrine



Saracene



Chicche  
di filini



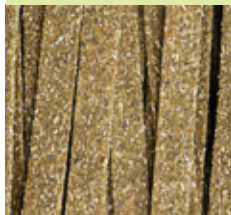
Chicche  
di maccheroncini



Verde spinaci



Pasta e carciofo



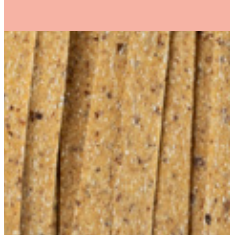
Pasta e pomodoro



Chicche  
di pappardelle



Pasta e cacao



Tagliatelle  
al tartufo



Tagliatelle  
con zafferano



Chicche  
di tagliatelle



## Indice

– La Pasta di Aldo	pag. 1
– Il Metodo Aldo™	pag. 3
– La nostra offerta	pag. 4
– Linea Classica Larga	pag. 5
– Linea Classica Filiforme	pag. 7
– Linea Mare e Dintorni	pag. 9
– Linea Integrale	pag. 10
– Linea Vegetale	pag. 12
– Linea Speciale	pag. 14
– Chicche di Pasta	pag. 16
– La confezione da 250 g per il dettaglio specializzato	pag. 17
– La confezione da 1 kg per la cucina professionale	pag. 18
– La pasta sfusa e la Teca Aldo vendita al banco	pag. 19
– Gli espositori	pag. 20
– La regalistica	pag. 21
– Riconoscimenti	pag. 24
– Certificazioni e registrazioni	pag. 25
– 25 formati divisi in 6 linee	pag. 28





Metodo Aldo, eccellenza artigianale italiana

Laboratorio e sede  
La Pasta di Aldo Srl  
Via Castelletta 41  
Monte San Giusto (MC)  
ITALY

+39 0733 837120  
aldo@lapastodialdo.it  
**www.lapastodialdo.it**