



TAGLIATELLES À LA CHÂTAIGNE

Les **tagliatelles à la châtaigne** contiennent 68% de châtaignes. Séchage lent à basse température (plus de 20 heures), tréfilées au bronze. Des **pâtes farine châtaigne** riches en fibres et protéines.

Des **tagliatelles à la châtaigne** contenant 68% de châtaignes, séchées à basse température pendant plus de 20 heures pour préserver les propriétés nutritionnelles et améliorer la digestibilité. Tréfilées au bronze pour une texture poreuse qui retient la sauce.

Riches en fibres, protéines et minéraux, elles contribuent à une alimentation équilibrée.

- 68% de châtaignes
- Séchage lent — plus de 20 heures à basse température
- Tréfilées au bronze

Ces tagliatelles à la châtaigne conviennent avec des sauces à base de champignons, de gibier ou de crème légère. Le séchage lent pendant plus de 20 heures préserve les propriétés nutritionnelles. Leur texture ferme après cuisson est le résultat de l'étirage au bronze. Elles se marient aussi très bien avec une simple sauce au beurre.

[En savoir plus](#)

SKU: tagliatelle/250

TAGLIOLINI À L'AIL NOIR

Des **tagliolini à l'ail noir** en blé 100% italien, étiré au bronze à séchage lent. La présence de l'ail noir en fait une **pâte italienne** gourmande et unique sur le marché. Extrêmement digestibles.

Des **tagliolini à l'ail noir** fabriqués avec du blé 100% italien sélectionné, étiré au bronze à séchage lent pour une pâte extrêmement digestible et une cuisson parfaite.

L'ail noir est un ingrédient d'origine orientale qui gagne en popularité. Sa saveur unique en fait une pâte gourmande, unique sur le marché.

- Blé 100% italien sélectionné
- Étiré au bronze, séchage lent
- Ail noir — saveur unique et digestible

Ces tagliolini à l'ail noir conviennent avec des sauces délicates — beurre et sauge, crème légère ou fruits de mer. L'ail noir apporte une saveur douce et légèrement sucrée, très différente de l'ail ordinaire. Le séchage lent et l'étirage au bronze leur confèrent une texture ferme.

[En savoir plus](#)

SKU: umami/taglia/250





PÂTES CHAPEAU DU CHEF - 5 SAVEURS

Pâtes Chapeau du Chef - 5 Saveurs. Des **pâtes 5 saveurs** en forme de chapeau de chef, fabriquées à la main : semoule de blé dur, tomates, épinards, betteraves et curcuma. Sans colorant artificiel. Un format **pâtes originales cadeau** pour les occasions spéciales.

Pâtes Chapeau du Chef - 5 Saveurs

Des **pâtes 5 saveurs** en forme de chapeau de chef, fabriquées à la main avec de la semoule de blé dur, des tomates, des épinards, des bettes et du curcuma. Sans colorant artificiel ni conservateur.

Un format **pâtes originales cadeau** pour les amateurs de cuisine italienne.

- Forme : chapeau du chef
- 5 saveurs naturelles : tomates, épinards, betteraves, curcuma
- Fabriquées à la main, sans colorant artificiel

Ces pâtes chapeau du chef sont fabriquées à la main avec de la semoule de blé dur, des tomates, des épinards, des betteraves et du curcuma. Sans colorant artificiel ni conservateur. Elles conviennent avec toutes les sauces.

[En savoir plus](#)

SKU: non/chapeauchef/500

PÂTES MONUMENTS D'ITALIE - 5 SAVEURS

Pâtes Monuments d'Italie - 5 Saveurs. Des **pâtes monuments italiens** colorées, fabriquées à la main : semoule de blé dur, tomates, épinards, betteraves et curcuma. Sans colorant artificiel. Une idée originale de **pâtes cadeau Italie**.

Pâtes Monuments d'Italie - 5 Saveurs

Des **pâtes souvenir Italie** en forme de monuments italiens, fabriquées à la main avec de la semoule de blé dur, des tomates, des épinards, des bettes et du curcuma. Sans colorant artificiel ni conservateur.

Colorées et au goût unique, elles sont une idée originale en cuisine ou comme **pâtes cadeau Italie**.



- Formes : monuments italiens
- Tomates, épinards, betteraves, curcuma — sans colorant artificiel
- Fabriquées à la main

Ces pâtes en forme de monuments italiens sont fabriquées à la main avec de la semoule de blé dur et des ingrédients naturels. Sans colorant artificiel ni conservateur. Un format qui plaît aux enfants et aux amateurs de cuisine italienne originale.

[En savoir plus](#)

SKU: nono/monumenis/500



PÂTES ZIZI - 5 SAVEURS COLORÉES

Pâtes Zizi - 5 Saveurs Colorées. Des **pâtes 5 saveurs colorées** fabriquées à la main : semoule de blé dur, tomates, épinards, betteraves et curcuma. Sans colorant artificiel ni conservateur. Un format **pâtes italiennes** original et coloré, pour les grands comme pour les petits.

Pâtes Zizi - 5 Saveurs Colorées

Des **pâtes 5 saveurs colorées**, fabriquées à la main avec de la semoule de blé dur, des tomates, des épinards, des bettes et du curcuma. Sans aucun colorant artificiel ni conservateur.

Colorées et au goût unique, elles plaisent aux grands comme aux petits. Un mélange naturel de couleurs, de parfums et de saveurs équilibrés.

- Tomates, épinards, betteraves, curcuma — sans colorant artificiel
- Fabriquées à la main
- Un format original pour des repas en famille

Ces pâtes colorées 5 saveurs sont fabriquées à la main avec de la semoule de blé dur, des tomates, des épinards, des betteraves et du curcuma. Sans conservateurs ajoutés. Un format original pour des repas en famille qui plaisent aussi aux enfants.

[En savoir plus](#)

SKU: nono/piseli/500

TAGLIOLINI AUX 03 SAVEURS

Les tjarin (ou tagliolini ou taglierini) sont typiques de la tradition culinaire piémontaise répandue surtout dans le territoire des Langhe.

Dans la ligne de pâtes aromatisées Nonno Mario, la semoule de blé dur se marie avec les parfums et les saveurs typiques italiens pour apporter à la table couleur, goût et tradition.

Les savoureux et colorés tagliolini aux trois saveurs, aimés par petits et grands, sont produits en ajoutant à la pâte les colorants naturels de la tomate et des épinards et sont parfaits pour les sauces légères et délicates, Très bien assaisonnés seulement avec du beurre ou de l'huile d'olive extra vierge et des tomates fraîches pour exalter leur saveur originale.

Les avantages des nouilles trois saveurs comprennent l'absence de colorants et de conservateurs, une saveur mémorable et une bonne tenue en cuisson, ce qui les rend parfaits pour différents types d'assaisonnement. Leur forme fine et allongée, typique des nouilles, se prête à la fois aux plats rustiques et riches et savoureux.

La combinaison de trois saveurs, souvent obtenue avec des ingrédients naturels tels que les épinards et le piment, offre une saveur mémorable et une plus grande complexité au plat.

[En savoir plus](#)

SKU: nono/tris/italia/500



TAGLIATELLES À L'ENCRE DE SEICHE



Les **tagliatelles à l'encre de seiche** sont un classique dans un style total black, au goût sublime, parfait pour les saveurs de la mer. Des **pâtes noires encre de seiche** pour des plats raffinés et spectaculaires.

Les **tagliatelles à l'encre de seiche** — un classique dans un style total black, au goût sublime, parfait pour ceux qui aiment les saveurs de la mer. Une préparation aux origines humbles, aujourd'hui comptée parmi les plats les plus raffinés.

- Tagliatelles noires à l'encre de seiche
- Saveurs de la mer prononcées
- Idéales avec les sauces aux fruits de mer

Ces tagliatelles à l'encre de seiche conviennent parfaitement avec une sauce aux crevettes, aux palourdes ou aux fruits de mer. La couleur noire intense dans l'assiette donne un effet visuel spectaculaire. La saveur de la mer, déjà présente dans la pâte, s'intensifie avec une sauce à base de poisson. Elles accompagnent aussi très bien un simple



filet d'huile d'olive et de l'ail.

[En savoir plus](#)

SKU: colu.taglia nero.

TAGLIATELLES « PAILLE ET FOIN » - ÉPINARDS ET ŒUFS

✖ ✖ Tagliatelles "Paille et Foin" - Épinards et Œufs. Les **pâtes paille et foin** associent les pâtes à l'œuf (20%) aux **tagliatelles épinards**, avec leur couleur verte caractéristique. Le mélange **pâtes vertes jaunes** dans une même assiette — simple et coloré.

Tagliatelles "Paille et Foin" - Épinards et Œufs

Les **pâtes paille et foin** associent les pâtes à l'œuf normales (20%) aux pâtes aux épinards, avec leur couleur verte caractéristique. Le nom rappelle la simplicité et l'authenticité des origines.

- Pâtes à l'œuf 20% — couleur dorée
- Pâtes aux épinards — couleur verte
- Mélange deux couleurs dans une même assiette

Les pâtes paille et foin se marient avec un grand nombre de sauces — des préparations simples au beurre et sauge aux sauces à base de champignons ou de saumon. Le mélange des deux couleurs dans l'assiette — le vert des épinards et le jaune des oeufs — est l'un des grands classiques des pâtes aux oeufs italiennes.

[En savoir plus](#)

SKU: colu.taglia fieno.colum

-15%



-4%



TAGLIATELLES AUX ŒUFS ET AU SAFRAN

✖ ✖ **Tagliatelles aux Œufs et Safran.** Les **tagliatelles au safran** s'associent très bien avec les aliments sucrés et épicés et donnent une note exclusive à n'importe quel plat. Des **pâtes au safran** aux œufs pour des recettes originales.

Tagliatelles aux Œufs et Safran

Des **tagliatelles au safran** qui s'associent très bien aux aliments sucrés et épicés, et donnent à n'importe quel plat une note exclusive.

- Pâtes aux œufs et au safran
- Idéales avec des sauces épicées ou sucrées-salées
- Note visuelle et gustative exclusive grâce au safran

Ces tagliatelles au safran s'accordent très bien avec des sauces à base de crème, de fruits de mer ou de viande blanche. La couleur jaune dorée du safran les rend immédiatement reconnaissables dans l'assiette. Avec des aliments sucrés et épicés, elles donnent à chaque plat une note exclusive. Le safran est l'une des épices les plus précieuses de la tradition culinaire italienne.

[En savoir plus](#)

SKU: colu.taglia-zafera-

DEMI-MANCHES FUMÉES - PÂTES FUMÉES

✖ ✖ **Demi-Manches Fumées - Pâtes Fumées.** Les **pâtes fumées** demi-manches sont très semblables aux rigatoni, mais plus courtes et larges. Leur saveur fumée se marie très bien avec les viandes, les crèmes et l'huile d'olive avec du parmesan. Des **mezze maniche fumées** pour un plat original.

Demi-Manches Fumées - Pâtes Fumées

Des **pâtes fumées** au goût unique, qui se lient très bien avec toutes les sauces — en particulier les viandes, les crèmes, mais aussi nature avec de l'huile d'olive et du parmesan en morceaux.

- Saveur fumée distinctive
- Très semblables aux rigatoni, mais plus courtes et larges
- Idéales avec les viandes, les crèmes et les sauces relevées

Ces pâtes fumées se prêtent aussi bien à des préparations simples qu'à des recettes plus élaborées. Très semblables aux rigatoni, mais plus courtes et larges, elles retiennent bien la sauce grâce à leur surface. Idéales avec une sauce à base de viande, une crème aux champignons, ou simplement avec de l'huile d'olive et du parmesan en morceaux.

[En savoir plus](#)

-5%



SKU: colu.mezze mani.colu



CALAMARATE BIO

✖ ✖ Le calamarata est une pâte typique napolitaine caractérisée par la forme unique de l'anneau et la saveur délicate des calamars pour un premier goût authentique. La calamarata est une recette qui prévoit une cuisson à la poêle pendant 10 minutes.

Ce genre de pâtes idéales pour toutes les sauces

La principale différence est que la semoule provient du broyage du blé dur (plus protéiné et fort en gluten), il en résulte plus granuleux, jaunâtre et tenace (idéal pour les pâtes). La farine, par contre, est obtenue à partir du blé tendre, elle est plus fine, blanche et moelleuse (parfaite pour les sucreries et les levures élastiques), grâce à sa moindre ténacité mais une plus grande élasticité et capacité à retenir le gaz

[En savoir plus](#)

SKU: colu.calam.colu

RIGATONI À LA FARINE D'ÉPEAUTRE BIO

✖ ✖ Les **rigatoni bio** à la farine d'épeautre (triticum dicoccum) sont très digestes. Ces **pâtes épeautre bio** se lient facilement avec toutes les sauces, terres et mers.

Des **rigatoni bio** à base de farine d'épeautre (triticum dicoccum). Les rigatoni ont une surface rayée qui retient un maximum de sauce. Un format très populaire, ici fabriqué avec de la **farine épeautre bio**.

Les **pâtes épeautre bio** sont très digestes et se lient facilement avec toutes les sauces, terres et mers.

- Farine d'épeautre bio (triticum dicoccum)
- Surface rayée pour retenir la sauce
- Idéales avec toutes les sauces

[En savoir plus](#)

SKU: colu.riga farro.colu



-7%



FUSILLI BIO À L'ORTIE

✖ ✖ **Fusilli Bio à l'Ortie.** Les **fusilli bio** à l'ortie combinent une saveur originale et des propriétés nutritionnelles intéressantes. L'ortie est l'une des plantes avec le plus grand nombre de bienfaits. Des **pâtes bio ortie** polyvalentes en cuisine.

Fusilli Bio à l'Ortie

Des **fusilli bio** à l'ortie, délicats et polyvalents. Ils s'associent parfaitement avec du beurre fondu et de la sauge, avec du radicchio et de la saucisse, ou encore avec du saumon, des noix et du gorgonzola.

L'ortie est l'une des plantes avec le plus grand nombre de propriétés bénéfiques. Ces **pâtes bio ortie** combinent une saveur originale et des caractéristiques nutritionnelles intéressantes.

- Farine bio à l'ortie
- Idéaux avec beurre-sauge, radicchio-saucisse ou saumon-gorgonzola

Ces fusilli bio à l'ortie se marient également avec une sauce tomate simple ou une préparation à base d'huile d'olive et de pecorino. L'ortie, présente dans la pâte, enrichit le profil nutritionnel sans altérer la saveur principale.

[En savoir plus](#)

SKU: colu.fusil ortica.colu

PAPILLOTES À LA FARINE TIMILIA

Papillottes à la Farine Timilia. La farine timilia est un grain ancien de type dur cultivé en Sicile depuis 1300. Ces **pâtes siciliennes timilia** offrent une meilleure digestibilité grâce aux fibres. Des **pâtes blé ancien** pour les amateurs de saveurs authentiques.

Papillottes à la Farine Timilia

Des **pâtes siciliennes** à base de farine timilia (tumminìa), un grain ancien de type dur cultivé en Sicile depuis 1300. Ces farfalle s'adaptent à toutes les sauces fines et raffinées, aussi bien pour les grandes que pour les petites bouches.

La timilia offre un meilleur bien-être digestif grâce à sa facilité de digestion et à sa teneur en fibres comme la lignine. Elle est également bénéfique pour le système cardiovasculaire.

- Farine timilia (blé ancien sicilien, cultivé depuis 1300)
- Meilleure digestibilité grâce aux fibres

-5%



- Idéales avec toutes les sauces fines

Ces farfalle à la farine timilia conviennent aussi aux enfants et aux personnes qui recherchent une meilleure digestibilité. Elles s'utilisent avec toutes les sauces fines et raffinées.

[En savoir plus](#)

SKU: colu.farf timil.colu



LINGUINE BIO SEMOULE DE BLÉ DUR

Par rapport au format des spaghettis, celui des linguine est plus résistant et écrasé et se prête à être préparé avec des techniques originales, comme le papier. Cette méthode de cuisson, en effet, permet de conserver intacts tous les liquides du condiment, surtout s'il est fait avec des délices de poisson tels que les calamars et les sébastes.

En outre, grâce à la consistance granuleuse de ce format de pâtes et à sa cuisson "al dente", une autre sauce très appréciée est le pesto, traditionnel ou préparé avec des tomates séchées.

Les linguine, appelées à l'origine trenette, sont une pâte de blé dur de la tradition ligurienne, plus précisément génoise, et déjà reconnue au XIXe siècle. En raison de leur provenance géographique, ils sont parfaits pour les assaisonnements à base de poisson et les sauces riches en légumes.

[En savoir plus](#)

SKU: colu.ling integ.colu

SPAGHETTI BIO - FARINE MONOCOCCO ET KHORASAN

Spaghetti Bio - Farine Monococco et Khorasan. Des **spaghetti bio** préparés avec deux céréales anciennes : monococco et khorasan. Le khorasan est riche en protéines et antioxydants, le monococco est facilement digérable. Des **spaghetti céréales anciennes bio** aux propriétés nutritionnelles remarquables.

Spaghetti Bio - Farine Monococco et Khorasan

Des **spaghetti bio** préparés avec la combinaison de deux céréales anciennes : l'épeautre monococco et le blé khorasan. Le blé khorasan est riche en protéines et en antioxydants comme le sélénium, tandis que l'épeautre monococcique est facilement digérable.

Ces **pâtes céréales anciennes bio** se lient avec toutes les sauces, en particulier celles légères et adaptées aux fines bouches.

- Farine de monococco + khorasan — deux céréales anciennes
- Riche en protéines, antioxydants et facilement digérable
- Idéaux avec les sauces légères

Ces spaghetti bio se marient avec les sauces légères, mais aussi avec une simple sauce tomate ou une préparation aux légumes de saison. Leur texture fine les rend aussi agréables en soupe.

[En savoir plus](#)

SKU: colu.spag,mono/khora.colu



-35%



STROZZAPRETI BIO À LA FARINE INTÉGRALE

Strozzapreti Bio à la Farine Intégrale. Les **strozzapreti bio** à la farine intégrale ont une forme particulière qui retient parfaitement les sauces. Des **pâtes intégrales bio** polyvalentes : tomates, fruits de mer, version épicée.

Strozzapreti Bio à la Farine Intégrale

Des **strozzapreti bio** à la farine intégrale, dont la forme particulière est parfaite pour retenir de nombreux condiments — d'une simple sauce tomate fraîche à une préparation avec du poisson-sabre ou des fruits de mer, ou encore une version épicée comme dans les strozzapreti infernali.

L'origine des Strozzapreti est liée à une période historique de domination des États pontificaux et à une légende romagnole.

- Farine de blé intégrale bio

- Forme qui retient bien les sauces
- Polyvalents : tomates, poisson, fruits de mer, épicé

Ces strozzapreti bio s'utilisent également dans des préparations au four, gratinés avec du fromage fondu. La farine intégrale leur donne une saveur légèrement plus prononcée que les pâtes classiques.

[En savoir plus](#)

SKU: colu.stroz integr.colu

ÉTOILES AUX ŒUFS - STELLINE

Étoiles aux Œufs - Stelline. Pâtes étoiles aux œufs — les Stelline — à savourer en bouillon. Semoule de blé dur, 20 % d'œufs, séchage lent, étiré au bronze. Cuisson 3 min. Les **pâtes enfants bouillon** préférées des petits.

Étoiles aux Œufs - Stelline

Les **pâtes étoiles aux œufs** — les Stelline — sont de minuscules étoiles perforées au centre, créées pour stimuler l'imagination des enfants et les initier au monde des pâtes. Un classique à savourer en bouillon, à la cuisson rapide.

- Semoule de blé dur, œufs 20%
- Séchage lent à 45°-50°
- Étirage au bronze
- Cuisson : 3 min

Les étoiles aux œufs sont appréciées pour leur cuisson rapide, leur petite taille et leur forme qui plaît aux enfants. Elles conviennent aussi bien dans un bouillon clair que dans une soupe de légumes. Le séchage lent et l'étirage au bronze leur confèrent une texture qui absorbe bien le bouillon.

[En savoir plus](#)

SKU: colu.stelline.iris





FETTUCCINE AUX ŒUFS 31,7%

Fettuccine aux œufs italiennes : semoule de blé dur, 31,7 % d'œufs, séchage lent 45°-50°, étiré au bronze. Cuisson 3 min. Des **pâtes aux œufs** plates et longues, idéales avec les sauces à base de viande, champignons ou poisson.

Les **fettuccine aux œufs** sont des pâtes plates et longues, similaires aux tagliatelles mais plus fines (largeur 3 à 5 mm). Très populaires dans la cuisine du centre de l'Italie, elles se marient bien avec des sauces à base de viande, champignons, poisson, ou des préparations comme les timballi.

- Semoule de blé dur, œufs 31,7%
- Séchage lent à 45°-50°
- Étirage au bronze
- Cuisson : 3 min

Les fettuccine aux œufs se marient aussi bien avec les sauces à base de viande qu'avec les préparations au poisson ou aux champignons. Le séchage lent à basse température préserve la texture ferme et la saveur des œufs. Idéales dans les timballi et les gratins de pâtes.

[En savoir plus](#)

SKU: colu-taglia.ziglinare-iris-1

PAPARDELLE ZIGLinate AUX OEUFS 31.7%

Semoule de blé dure, œufs 31.7% - Séchage lent 45°-50° - Etiré en bronze.- cuisson 03 mn.

Les pappardelles râpées sont un format de pâtes longues à l'œuf caractérisé par une surface rugueuse qui aide à mieux retenir la sauce. Leur largeur peut varier de (2) à (4) cm environ et sont idéales pour les condiments riches et corsés tels que les ragoûts ou les sauces au sanglier

[En savoir plus](#)

SKU: colu-taglia.ziglinare-iris





DELICES D'ITALIE

Via Marruota, 246 – 51016 Montecatini Terme — Pistoia – Italy

P.Iva 02738610464

info@delicesitalie.com

commerciale@delicesitalie.com
