



# Spaccio F.L.O.G.

Febbraio 2017

Lo Spaccio FLOG ha avviato, in via sperimentale, una collaborazione con il **Pastificio La Fiorita** di Contea, per proporre ai propri Soci:

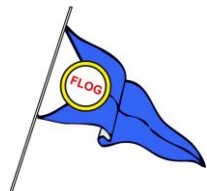
## PASTA FRESCA E SPECIALITA' TIPICHE



DESCRIZIONE PRODOTTO	CONFEZIONE 250g	CONFEZIONE 500g
TORTELLI MUGELLANI	€ 2.20	€ 3.50
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI	€ 2.20	€ 3.50
TORTELLONI DI PATATE <i>fatti a mano</i>	€ 2.70	€ 4.90
TORTELLONI RIC./SPIN. <i>fatti a mano</i>	€ 2.70	€ 4.90
CANNELLONI RICOTTA E SPINACI	--	€ 4.90
CREPES RICOTTA E SPINACI	--	€ 5.80
CAPPELLETTI AL PROSCIUTTO	€ 2.70	€ 4.90
QUADRUCI AL PROSCIUTTO	€ 2.70	€ 4.90
GNOCCHI DI PATATE	€ 2.00	€ 3.30
PAPPARDELLE	€ 1.40	€ 2.50
TAGLIATELLE	€ 1.40	€ 2.50
BAVETTE	€ 1.40	€ 2.50
SPAGHETTI ALLA CHITARRA	€ 1.40	€ 2.50
TAGLIERINI – TAGLIERINI DA BRODO	€ 1.40	€ 2.50
PICI	€ 1.40	€ 2.50
STRACCETTI	€ 1.40	€ 2.50
LASAGNE	€ 1.40	€ 2.50
PASTA PAGLIA E FIENO	€ 1.40	€ 2.50
MACCHERONI LISCI	€ 1.40	€ 2.50
MACCHERONI RIGATI	€ 1.40	€ 2.50
TRECCE – CRESTE RIGATE	€ 1.40	€ 2.50
CONCHIGLIE – CASERECCE	€ 1.40	€ 2.50
TORTELLONI CON ORTICA	€ 2.70	€ 5.00

*Su nostra richiesta, i prodotti saranno forniti in confezioni sigillate in atmosfera modificata*

Per informazioni e prenotazioni, rivolgersi allo Spaccio



# Spaccio F.L.O.G.

---

---

## SCHEDA AZIENDA



**LA FIORITA**  
Pastificio

*...tra passione e tradizione*

E' nel lontano 1988 che inizia l'intensa attività del Pastificio La Fiorita, situato nel cuore del Mugello. Il laboratorio nasce con lo scopo di produrre, valorizzare e far conoscere il tortello mugellano, prodotto tipico della zona.

I tortelli mugellani sono dei grossi "quadrati" di pasta, simili a ravioli, con un ripieno molto semplice ma estremamente gustoso, composto da un impasto di patate bollite, pomodoro, noce moscata e sale. Alcune ricette prevedevano e prevedono ancor oggi l'utilizzo di erbe aromatiche e salsiccia, ma questa variante era una scelta della massaia che li preparava e dipendeva soprattutto dalla ricetta tramandata all'interno della famiglia.

Il laboratorio artigianale si trasferisce nel 2007 a Contea, nel Comune di Rufina; i locali che avevano visto nascere l'attività a S. Piero a Sieve non rispondevano più alle esigenze di crescita della produzione. Servivano nuovi e più ampi locali, dove sperimentare ed accrescere le varietà dei prodotti.

Oggi il Pastificio La Fiorita è specializzato nella produzione di pasta fresca corta, lunga e ripiena, senza mai dimenticare il tipico tortello di patate. Viene usata solo verdura fresca di stagione e prodotti di alta qualità.

Il Pastificio La Fiorita non utilizza coloranti artificiali, né conservanti aggiunti.

La trafilatura al bronzo permette di ottenere una pasta non liscia bensì rugosa, capace di trattenere meglio il condimento. La pasta trafilata al bronzo inoltre presenta una qualità superiore, con un'ottima consistenza e tenuta in cottura.

Il Pastificio La Fiorita non effettua lo stoccaggio del prodotto finito e la consegna avviene entro 24 ore dalla produzione.