



# MAFALDE NUMÉRO 10 - 1

Dessin spécial

## LA PETITE PRINCESSE

Les **Mafalde Garofalo Ristorante** sont une spécialité du savoir-faire artisanal des maîtres pastiers napolitains. Elles ont été ainsi nommées en hommage à Mafalda, la Princesse de Savoie, fille du roi Victor Emanuele et de la reine Helena d'Italie. Présentant des extrémités ondulées semblables à la dentelle aérienne qui ornait jadis les robes de l'aristocratie Italienne, tout en conservant une partie centrale plate, ces pâtes demandent une grande précision dans le processus de fabrication.



« SAUCE »

- ❖ **Fabrication** : Sélection des meilleures semoules de blé dur et d'eau de source locale. Séchage lent pour une meilleure tenue à la cuisson.
- ❖ **Tréfilage** : Dans un moule en bronze afin d'abaisser la surface de la pâte et permettre un meilleur ensaucement.
- ❖ **Taux de protéines** : 14%

🕒 11 mn 🛒 500 g ⬆️ 300 mm x 30 mm



Un coefficient de rendement imbattable : 3,6% !



**Pasta Perfetta** : Elles sont parfaites pour des recettes élaborées et raffinées à l'huile de truffe avec des olives noires hachées, de la fleur de sel et du parmesan pour un rendu-assiette unique.