

Pasta all'uovo artigianale

Dall'antica tradizione piemontese nasce la nostra pasta: tjarin, tagliatelle, pappardelle e maltagliati.

Dall'antica **tradizione piemontese** nasce la nostra pasta: **tjarin, tagliatelle, pappardelle e maltagliati interamente preparati a mano** con semola di grano duro e uova, secondo l'antica ricetta che viene tramandata di generazione in generazione.



Oltre ai classici tjarin produciamo anche quelli **“paglia e fieno”** con aggiunta di spinaci, un perfetto connubio tra gli ingredienti più utilizzati nelle cucine delle cascine di Langa, oppure, per i palati più sfiziosi, le **varianti con tartufo nero, tartufo bianco o vino Barolo**.

I tjarin si possono gustare con un ragù di carne, con burro e salvia, oppure con un'abbondante grattata di tartufo bianco d'Alba, accompagnati da un bicchiere di vino Nebbiolo.

