

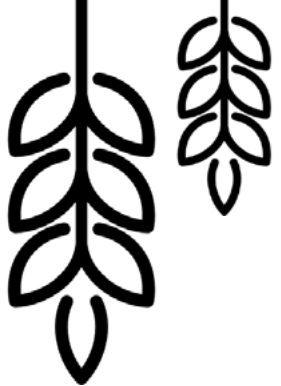
CATALOGO RISTORAZIONE

**SAPORI  
ANTICHI**  
ITALIAN FOOD COMPANY



<b>ABOUT US</b>	pag 4
<b>TERRITORIO</b>	pag 6
<b>IL METODO</b>	pag 8
<b>PRODOTTI</b>	pag 12
<b>PASTA CORTA</b>	pag 14
<b>PASTA LUNGA</b>	pag 18
<b>PASTA ALL'UOVO</b>	pag 20
<b>CONTATTI</b>	pag 24





SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANA

LENTA ESSICAZIONE A BASSA TEMPERATURA

INGREDIENTI NATURALI

TRAFILATURA AL BRONZO



## ABOUT US

La storia di Sapori Antichi inizia nel 2016, dopo l'acquisizione dell'azienda da parte di Federico Soldati.

L'azienda, con sede a Villa Santina (Friuli Venezia Giulia, Italia) è specializzata nella produzione di pasta, ed è sinonimo di prodotto di alta qualità, in Italia e all'estero.

In breve tempo, sotto la guida di Federico, l'azienda ha rapidamente cambiato la sua missione con una visione più globale: portare questi prodotti di alta qualità, al maggior numero possibile di consumatori.



# TERRITORIO

Al confine tra Austria e Veneto, incastonato nella meravigliosa cornice delle Alpi, c'è un territorio molto speciale, ricco di storia, tradizioni e cultura. È un luogo dove la natura ha sempre svolto il ruolo di protagonista. Questa terra magica si chiama **Carnia**. La nostra storia inizia qui.

È grazie a questi luoghi unici e incontaminati che riusciamo a portare sulla tavola dei nostri affezionati clienti dei sapori autentici e indimenticabili.

Qui in Carnia si respira un'atmosfera davvero speciale. In questa zona, infatti, le montagne, non così alte, e la relativa vicinanza al mare Adriatico sono due elementi fondamentali che contribuiscono ad un clima particolare senza sbalzi termici evidenti. Anche l'acqua per l'impasto della nostra pasta, infatti, proviene dalle sorgenti di questo territorio. In Carnia siamo gelosamente legati alle nostre tradizioni, soprattutto a



VILLA SANTINA - FRIULI VENEZIA GIULIA

quelle culinarie, alcune ricette infatti risalgono alla notte dei tempi e vengono segretamente trasmesse di generazione in generazione.

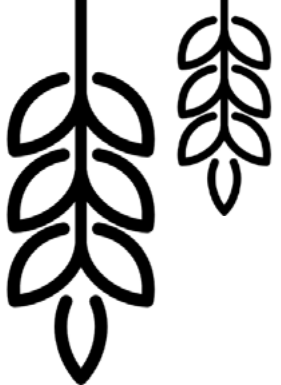
Allo stesso tempo viviamo in una terra di confine che da sempre si scontra con culture profondamente diverse, adottando nuovi sapori e profumi.

Il segreto del nostro successo si basa proprio su questo aspetto:

OFFRIRE TANTI GUSTI DIVERSI MA SEMPRE CON IL MASSIMO GUSTO DELLA

*genuinità*





# IL METODO

Il motore della nostra produzione è la **passione**, l'amore che nutriamo per l'artigianalità, per la realizzazione di un **prodotto unico**, capace di distinguersi e di conquistare con l'ingrediente più prezioso di tutti: **la qualità**.

Noi crediamo profondamente in valori antichi e profondi come il **rispetto** delle qualità originarie intrinseche nelle materie prime, la **tutela** e la **conservazione** delle caratteristiche territoriali e una filiera produttiva garante di una pasta capace di **distinguersi** dalle altre.

Il nostro è un processo che si prende cura di ogni passaggio attraverso una **trafilazione rigorosamente al bronzo**, semola di grano duro **100% italiano** e una **lenta essiccazione a bassa temperatura**.

Un lavoro di amore, cura e dedizione e una pasta unica che non vi resta che scoprire.







# LA PASTA

I nostri sono ingredienti genuini, autentici, semplici e come tutte le cose semplici conservano la magia dell'eleganza.

Insieme danno vita a una pasta con il carisma e la bellezza di una donna irresistibile: è sofisticata ma allo stesso tempo sa farti sentire a casa; ti incanta al primo sguardo, ma la sua vera bellezza non è quella esteriore; ti conquista completamente con il suo sapore, quando ti concede l'opportunità di scoprire la sua vera essenza.

È unica: innamorarsene è inevitabile e una volta conosciuta ti travolge e non potrai più farne a meno.

Ogni forma si distingue dall'altro con originalità, ma in comune custodiscono tutte il gusto pregiato e autentico della terra.

Dalla pasta corta, a quella lunga, per finire con quella all'uovo, lasciatevi trasportare alla scoperta del nostro marchio Soldati, perfetto per ogni occasione e atmosfera.

*Pasta perfettamente integra*

*Tenuta straordinaria alla cottura*

*Versatile per qualsiasi tipo di preparazione*





*pasta*  
**PASTA**

## TIPOLOGIA

Pasta di semola di grano duro 100% italiana trafilata al bronzo ed essiccata a lenta e bassa temperatura





PIPE



CALAMARATA



STROZZAPRETI



PACCHERI



FUSILLI



RIGATONI



CASERECCI



MEZZE MANICHE RIGATE



MEZZI PACCHERI



*pasta*  
**LUNGA**

## TIPOLOGIA

Pasta di semola di grano duro 100% italiana, laminata ed essiccata a lenta e bassa temperatura



TAGLIOLINI  
AI PORCINI



TAGLIOLINI AL NERO DI  
SEPPIA



TAGLIOLINI  
AL TARTUFO



TAGLIOLINI AL RADICCHIO



TAGLIOLINI AGLIO  
PEPERONCINO



TAGLIOLINI  
ALLO ZAFFERANO



TAGLIOLINI AL LIMONE



TAGLIOLINI AL  
PEPERONCINO



*pasta*  
**ALL'UOVO**

## TIPOLOGIA

pasta di semola di grano duro 100% italiana all'uovo,  
laminata ed essiccata a lenta e bassa temperatura



TAGLIOLINI  
AGLI SPINACI



TAGLIATELLE ALL'UOVO



PAPPARDELLE ALL'UOVO



TAGLIOLINI ALL'UOVO



TAJARIN



# CONTATTI



## SAPORI ANTICHI SRL

Via Comunità Carnica, 19  
33029, Villa Santina  
Udine (Italia)



[info@saporiantichisrl.com](mailto:info@saporiantichisrl.com)  
(+39) 0433 749244

SEGUICI SU



**SAPORI  
ANTICHI**  
ITALIAN FOOD COMPANY