

Pastificio

LORY



dal 1984

*...il meglio della Natura
sulla vostra tavola...*

www.pastificiolorymc.com

Via Marconi, 43 - Supersano (LE)

Cell: 338 37 23 459

E-mail: info@pastificiolorymc.com

Il Sapore del Grano



IL PASTIFICIO

Il pastificio fu fondato nel 1984 con produzione di paste tipiche regionali e con la vendita al dettaglio. Nel 1996, la richiesta da parte dei clienti sempre più numerosi di poter portare la pasta all'estero e poterla gustare in qualsiasi momento dell'anno, abbiamo iniziato a lavorare la pasta in ATM e SECCO, con un shelf-life di 180 gg per l'atm e 720 gg per il secco garantendo sempre la stessa qualità.

LA NOSTRA LINEA

La nostra linea di prodotti è realizzata con semole solo pugliesi di altissima qualità per poter garantire il vero sapore del grano, tramandato da madre a figlia con ricette molto antiche. È solo con una cura appropriata e una determinazione nel produrre e nel presentare paste di altissima qualità, che oggi siamo sul mercato mondiale e abbiamo conquistato i palati del mondo con cose così povere come acqua e farina.



PASTA ATM



MACCHERONI DI SEMOLA

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.

TEMPO COTTURA: 4/6 MIN.

CONSERVARE A TEMPERATURA DA
4° A 24° C

PESO NETTO 500g



ORECCHIETTE DI SEMOLA

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.

TEMPO COTTURA: 4/6 MIN.

CONSERVARE A TEMPERATURA DA
4° A 24° C

PESO NETTO 500g



MARITATI DI SEMOLA

**INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.**

TEMPO COTTURA: 4/6 MIN.

**CONSERVARE A TEMPERATURA DA
4° A 24° C**

PESO NETTO 500g



CICATELLI DI SEMOLA

**INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.**

TEMPO COTTURA: 4/6 MIN.

**CONSERVARE A TEMPERATURA DA
4° A 24° C**

PESO NETTO 500g



TROFIETTE DI SEMOLA

**INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.**

TEMPO COTTURA: 4/6 MIN.

**CONSERVARE A TEMPERATURA DA
4° A 24° C**

PESO NETTO 500g



STROZZAPRETI DI SEMOLA

**INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.**

TEMPO COTTURA: 4/6 MIN.

**CONSERVARE A TEMPERATURA DA
4° A 24° C**

PESO NETTO 500g



CAVATELLI DI SEMOLA

**INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.**

TEMPO COTTURA: 4/6 MIN.

**CONSERVARE A TEMPERATURA DA
4° A 24° C**

PESO NETTO 500g



SAGNE INCANNULATE DI SEMOLA

**INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.**

TEMPO COTTURA: 4/6 MIN.

**CONSERVARE A TEMPERATURA DA
4° A 24° C**

PESO NETTO 500g



TAGLIATELLE DI SEMOLA

**INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.**

TEMPO COTTURA: 4/6 MIN.

**CONSERVARE A TEMPERATURA DA
4° A 24° C**

PESO NETTO 500g



TAGLIOLINI DI SEMOLA

**INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.**

TEMPO COTTURA: 4/6 MIN.

**CONSERVARE A TEMPERATURA DA
4° A 24° C**

PESO NETTO 500g



PAPPARDELLE DI SEMOLA

**INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.**

TEMPO COTTURA: 4/6 MIN.

**CONSERVARE A TEMPERATURA DA
4° A 24° C**

PESO NETTO 500g



TAGLIOLINI LIMONE E PEPE

**INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO LIMONE E PEPE DISIDRATA-
TO E ACQUA.
CON FARINA DI ORZO IL 20% CIRCA**

**TEMPO COTTURA: 4/6 MIN.
CONSERVARE A TEMPERATURA DA
4° A 24° C**

PESO NETTO 500g



MARITATI DI ORZO

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.
CON FARINA DI ORZO IL 20% CIRCA

TEMPO COTTURA: 4/6 MIN.
CONSERVARE A TEMPERATURA DA
4° A 24° C

PESO NETTO 500g



MACCHERONI DI ORZO

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.
CON FARINA DI ORZO IL 20% CIRCA

TEMPO COTTURA: 4/6 MIN.
CONSERVARE A TEMPERATURA DA
4° A 24° C

PESO NETTO 500g



CAVATELLI DI ORZO

**INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.
CON FARINA DI ORZO IL 20% CIRCA**

**TEMPO COTTURA: 4/6 MIN.
CONSERVARE A TEMPERATURA DA
4° A 24° C**

PESO NETTO 500g



ORECCHIETTE DI ORZO

**INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.
CON FARINA DI ORZO IL 20% CIRCA**

**TEMPO COTTURA: 4/6 MIN.
CONSERVARE A TEMPERATURA DA
4° A 24° C**

PESO NETTO 500g



SAGNE INCANNULATE DI ORZO

**INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.
CON FARINA DI ORZO IL 20% CIRCA**

**TEMPO COTTURA: 4/6 MIN.
CONSERVARE A TEMPERATURA DA
4° A 24° C**

PESO NETTO 500g



TROFIETTE DI ORZO

**INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.
CON FARINA DI ORZO IL 20% CIRCA**

**TEMPO COTTURA: 4/6 MIN.
CONSERVARE A TEMPERATURA DA
4° A 24° C**

PESO NETTO 500g



STROZZAPRETI DI ORZO

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.
CON FARINA DI ORZO IL 20% CIRCA

TEMPO COTTURA: 4/6 MIN.
CONSERVARE A TEMPERATURA DA
4° A 24° C

PESO NETTO 500g

PASTA SECCA



ORECCHIETTE DI SEMOLA

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

UMIDITÀ 12,50 CIRCA

PESO NETTO 500g



MACCHERONI DI SEMOLA

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

UMIDITÀ 12,50 CIRCA

PESO NETTO 500g



STROZZAPRETI DI SEMOLA

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

UMIDITÀ 12,50 CIRCA

PESO NETTO 500g



CAVATELLI DI SEMOLA

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

UMIDITÀ 12,50 CIRCA

PESO NETTO 500g



MARITATI DI SEMOLA

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

UMIDITÀ 12,50 CIRCA

PESO NETTO 500g



TROFIETTE DI SEMOLA

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

UMIDITÀ 12,50 CIRCA

PESO NETTO 500g



MARITATI DI ORZO

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.
CON FARINA DI ORZO IL 20% CIRCA

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

UMIDITÀ 12,50 CIRCA

PESO NETTO 500g



MACCHERONI DI ORZO

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.
CON FARINA DI ORZO IL 20% CIRCA

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

UMIDITÀ 12,50 CIRCA

PESO NETTO 500g



ORECCHIETTE DI ORZO

**INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.
CON FARINA DI ORZO IL 20% CIRCA**

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

UMIDITÀ 12,50 CIRCA

PESO NETTO 500g



CICATELLI DI ORZO

**INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.
CON FARINA DI ORZO IL 20% CIRCA**

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

UMIDITÀ 12,50 CIRCA

PESO NETTO 500g



TROFIETTE DI ORZO

**INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.
CON FARINA DI ORZO IL 20% CIRCA**

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

UMIDITÀ 12,50 CIRCA

PESO NETTO 500g



STROZZAPRETI DI ORZO

**INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.
CON FARINA DI ORZO IL 20% CIRCA**

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

UMIDITÀ 12,50 CIRCA

PESO NETTO 500g



CAVATELLI DI ORZO

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA.
CON FARINA DI ORZO IL 20% CIRCA

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

UMIDITÀ 12,50 CIRCA

PESO NETTO 500g



ORECCHIETTE TRIS

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA, CON SPINACI E
POMODORO DISIDRATATO

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

UMIDITÀ 12,50 CIRCA

PESO NETTO 500g



ORECCHIETTE AL NERO DI SEPPIA

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA,
CON NERO DI SEPPIA.

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

UMIDITÀ 12,50 CIRCA

PESO NETTO 500g



MARITATI TRIS DI SEMOLA

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA, CON SPINACI E
POMODORO DISIDRATATO

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

PESO NETTO 500g



MACCHERONI TRIS DI SEMOLA

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA, CON SPINACI E
POMODORO DISIDRATATO

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

PESO NETTO 500g



ORECCHIETTE PAGLIA E FIENO DI SEMOLA

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA, CON SPINACI DISI-
DRATATI.

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

PESO NETTO 500g



ORECCHIETTE AL PREZZEMOLO

**INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA, CON PREZZEMO-
LO DISIDRATATO**

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

UMIDITÀ 12,50 CIRCA

PESO NETTO 500g



ORECCHIETTE AL PEPERONCINO

**INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA, PEPERONCINO
DISIDRATATO.**

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

UMIDITÀ 12,50 CIRCA

PESO NETTO 500g



ORECCHIETTE AL BASILICO

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA, BASILICO DISI-
DRATATO.

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

UMIDITÀ 12,50 CIRCA

PESO NETTO 500g



ORECCHIETTE LIMONE E PEPE

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO
DURO E ACQUA, LIMONE E PEPE
DISIDRATATO.

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

UMIDITÀ 12,50 CIRCA

PESO NETTO 500g



ORECCHIETTE COLORATE

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO DURO, SPINACI, CURCUMA, POMODORO DISIDRATATO, NERO DI SEPIA E ACQUA.

TEMPO COTTURA: 12/14 MIN.

UMIDITÀ 12,50 CIRCA

PESO NETTO 600g



**I PRODOTTI VENGONO CONFEZIONATI IN SCATOLE
DA 5 KG CONTENENTI 10 BUSTE DA 500 GR.**

Dimensione cartone pasta secca: 400x205x190 mm

Dimensione cartone pasta fresca: 380x280x180 mm

Pastificio

LORY

dal 1984

PASTIFICIO LORY

MC S.A.S.

di Maglie Alessandro & C.

PASTIFICIO:

Via Marconi, 43 - Supersano (LE)

SEDE LEGALE:

Piazza Savonarola, 2 - Supersano (LE)

Cell: 338 37 23 459

E-mail: info@pastificiolorymc.com

P.IVA 04587500754