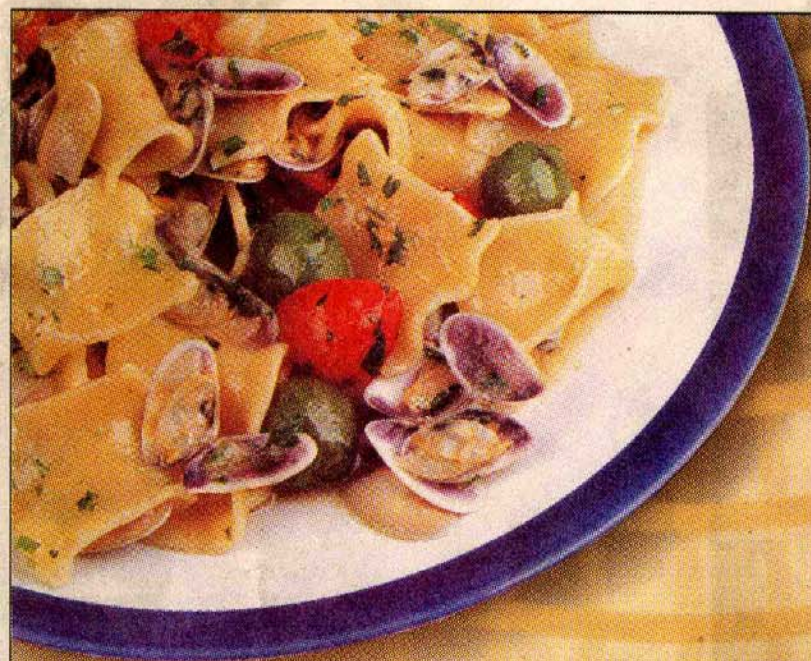




Produzione di
PASTA, DOLCI E PANE
*realizzati con ingredienti
senza glutine*

A chi ha già scelto
i nostri prodotti
e a chi non potrà fare
a meno di provarli...

il pastificio Leonessa augura un

**felice Anno
Nuovo.**

Sede e Laboratorio:
Via Don Minzoni, 229
80040 Cercola (NA)
Tel +39 081 5551107 - Fax +39 081 5552777

www.pastaleonessa.it
e-mail: posta@pastaleonessa.it

Nasce nel 1974 con Antonio Leonessa, passione ereditata dal nonno Oscar e cresciuta con i tre figli che attualmente si occupano dell'azienda, costituita dal laboratorio di produzione e da tre negozi dedicati alla pasta fresca, ripiena ed essiccata (maccheroni), di cui uno specializzato in prodotti senza glutine.

Paccheri napoletani, scialatielli di Amalfi, agnolotti alla pescatrice, ravioli capresi, sono specialità regionali preparate secondo le ricette tradizionali, la pasta Leonessa è la sintesi perfetta di un'attenta selezione delle materie prime, di un processo produttivo artigianale e della creatività di chi ama la pasta.

I maccheroni del pastificio Artigianale Leonessa sono realizzati con semola di grano duro secondo il metodo tradizionale basato su trafilatura al bronzo e la successiva lenta essiccazione a temperatura ambiente in armadi statici.