

Maiidea

GLUTEN FREE

# LA NOSTRA AZIENDA

## Il valore di una grande famiglia

**Maidea** è la nostra casa, una grande famiglia al lavoro. È un'idea semplice, come la pasta, ma che racchiude un mondo di attenzione e passione.

È un progetto che ha messo al centro l'autenticità, sia del prodotto che delle relazioni, perché siamo convinti che i risultati migliori si ottengano restando fedeli a se stessi ed ai principi in cui si crede. Ci impegniamo ogni giorno migliorando il nostro lavoro, per offrire ai consumatori un prodotto che al tempo stesso unisca il gusto della tradizione e la sostenibilità, non solo ambientale, di tutto il processo produttivo.

Il nostro progetto è rivolto al futuro, ma con il passo di chi sa rispettare il tempo che serve a far bene le cose, e con la responsabilità di chi vuol raccogliere i doni della natura con gratitudine e rispetto.

AUTENTICITÀ  
PASSIONE  
SOSTENIBILITÀ





COME PASSIONE COMANDA.





## PRODOTTO

Una pasta buona, per tutti.

**Maidea** nasce dalla convinzione che c'è un solo modo per fare la pasta: farla bene.

La grande tradizione pastaia abruzzese ci ha ispirato nella creazione di un prodotto pensato per il mondo contemporaneo, attento alle esigenze di chi non può o non vuole includere il glutine nella propria alimentazione e al tempo stesso vuole mangiare una pasta "vera".

Questo si traduce in un elenco degli ingredienti cortissimo, **farine esclusivamente italiane** ed acqua della **Sorgente del Verde**, un processo produttivo da cui otteniamo una pasta senza glutine d'eccellenza ed un packaging completamente riciclabile che consegniamo nelle mani dei nostri consumatori sempre più attenti, come noi, al benessere dell'ambiente.



100%  
FARINE  
ITALIANE



FORTE  
DI FIBRE



SENZA  
ADDITIVI ED  
EMULSIONANTI



SOIA  
FREE

LAVORAZIONE ARTIGIANALE  
LENTA ESSICCAZIONE  
TRAFILATURA AL BRONZO



# Maiidea

GLUTEN FREE



## GUSTO, TENACITÀ E LEGGEREZZA Il segreto della nostra pasta

Abbiamo selezionato le **migliori farine di cereali senza glutine**, per dare alla nostra pasta un gusto equilibrato, appagante e delicato che viene esaltato dalla sua straordinaria tenacità.



Grazie al nostro metodo di **essiccazione lenta**, la **pasta senza glutine Maidea** ha una eccellente tenuta in cottura, aspetto essenziale in ogni pasta che voglia definirsi di qualità.

La **trafilatura al bronzo** dona la giusta rugosità al prodotto permettendogli di abbracciare il condimento, in una avvolgente sinfonia di sapori. A tutto questo, abbiamo scelto di non aggiungere **né additivi, né emulsionanti**, per garantire massimi livelli di genuinità, leggerezza e benessere sulle tavole di ogni nostro consumatore.

# STORIA

Un'azienda felicemente familiare.

Siamo un'impresa giovane e orgogliosamente familiare. Nel 2015, mossi dalla passione per il cibo di qualità e la voglia di innovare abbiamo fondato Maidea, che è diventata subito un progetto di vita.

La nostra pasta ci rappresenta e porta nel mondo quello che noi siamo, per questo vogliamo che "il buono" non sia solo nel prodotto, ma anche nel modo in cui viene realizzato, rispettando e trattando come una famiglia tutti i membri della nostra squadra.

UNA FAMIGLIA AL LAVORO  
IL CORAGGIO DI MIGLIORARE OGNI GIORNO  
IL RISPETTO DEL TEMPO





## CASARECCE

trafilate al bronzo

**Ingredienti:** Farina di mais, farina di riso, acqua.

**500g**



## FUSILLI

trafilati al bronzo

**Ingredienti:** Farina di mais, farina di riso, acqua.

**500g**



## GNOCCHETTI

trafilati al bronzo

**Ingredienti:** Farina di mais, farina di riso, acqua.

**500g**



## MEZZE MANICHE RIGATE

trafilate al bronzo

**Ingredienti:** Farina di mais, farina di riso, acqua.

**500g**



## PENNE RIGATE

trafilate al bronzo

**Ingredienti:** Farina di mais, farina di riso, acqua.

**500g**



## RIGATONI

trafilati al bronzo

**Ingredienti:** Farina di mais, farina di riso, acqua.

**500g**



## SEDANI RIGATI

trafilati al bronzo

**Ingredienti:** Farina di mais, farina di riso, acqua.

**500g**



## TUBETTI RIGATI

trafilati al bronzo

**Ingredienti:** Farina di mais, farina di riso, acqua.

**500g**



## PACCHERI

trafilati al bronzo

**Ingredienti:** Farina di mais, farina di riso, acqua.

**250g**



## SPAGHETTI

trafilati al bronzo

**Ingredienti:** Farina di  
mais, farina di riso,  
acqua.

**250g**



## TAGLIATELLE

trafilate al bronzo

**Ingredienti:** Farina di  
mais, farina di riso,  
acqua.

**250g**



## CASARECCE INTEGRALI

trafilate al bronzo

**Ingredienti:** Farina di riso integrale, acqua.

**500g**



## FUSILLI INTEGRALI

trafilati al bronzo

**Ingredienti:** Farina di riso integrale, acqua.

**500g**



## PENNE RIGATE INTEGRALI

trafilate al bronzo

**Ingredienti:** Farina di riso integrale, acqua.

**500g**



## SEDANI RIGATI INTEGRALI

trafilati al bronzo

**Ingredienti:** Farina di riso integrale, acqua.

**500g**



## TUBETTI RIGATI INTEGRALI

trafilati al bronzo

**Ingredienti:** Farina di riso integrale, acqua.

**500g**



## MEZZE MANICHE INTEGRALI

trafilate al bronzo

**Ingredienti:** Farina di riso integrale, acqua.

**500g**

Maidea

G L U T E N F R E E

[www.maideaglutенfree.com](http://www.maideaglutенfree.com)

**Pastificio Maidea Srl**

Via Vecchia Scorciosa, 7

66022 Fossacesia (CH) – Abruzzo – Italy

TEL. +39 0872 578343

[info@maideaglutенfree.com](mailto:info@maideaglutенfree.com)