



A'Gulia
PASTIFICIO MEDITERRANEO



Artigianale con Amore



CATALOGO PRODOTTI



Ciao

sono Monia Basilio nasco a Sanremo il 23/04/1970 dove mia madre a 18 anni è emigrata dalla Calabria. Io, al contrario, a 18 anni ho scelto di ritornare in Calabria dove ho creato la mia splendida famiglia composta da 4 figli: Francesco, Marcello, Karol e Kriste.

Il mio primo figlio Francesco va a vivere a Gorizia dove, con mia nuora Sara, formano una famiglia, diventando papà 23 anni ed io nonna di una bellissima bimba, Greta. Questa è la mia famiglia!

Ora vi parlo della mia piccola azienda.

A 52 anni ho deciso di mettermi in gioco per i miei figli. Così, dopo 7 anni di gavetta presso un'azienda di prodotti tipici, decido di aprire "A' Gulia" la mia piccola attività a conduzione familiare dove produco pasta artigianale.

Siamo un pastificio giovane e fresco, con tanta voglia di cresce. La nostra pasta è artigianale, trafilata in bronzo ad essiccazione lentissima e utilizziamo solo farine italiane, puntando così sul MADE IN ITALY.

Oltre ai formati classici, siamo specializzati nella produzione di pasta aromatizzata con i migliori prodotti italiani e calabresi certificati, come il bergamotto, il peperoncino, la 'nduja, il cedro, il peperone crusco e molti altri che scoprirete in queste pagine.

Assaporare la pasta A' Gulia è come fare un viaggio tra i profumi ed i sapori di tutta la bella e generosa Calabria, luogo in cui le terre vengono coltivate con passione e amore, la stessa passione con cui noi produciamo la nostra pasta.

Monia Basilio (titolare)





Paccheri al pistacchio

COD. 031
gr 500

Cottura
11/12 Min. 



Penne rigate al pistacchio

COD. 030
gr 500

Cottura
10/11 Min. 



Fusillo casereccio al pistacchio

COD. 032
gr 500

Cottura
11/12 Min. 



Maccheroncini al crusco

COD. 015
gr 500

Cottura
10/11 Min. 



Eliche al crusco

COD. 016
gr 500

Cottura
11/12 Min.



Caserecce al Bergamotto

COD. 045
gr 500

Cottura
11/12 Min.



Eliche al bergamotto

COD. 046
gr 500

Cottura
11/12 Min.



Caserecce alle castagne

COD. 040
gr 500

Cottura
11/12 Min.



Paccheri alle castagne

COD. 041
gr 500

Cottura 
11/12 Min.



Eliche ai funghi porcini

COD. 036
gr 500

Cottura 
11/12 Min.



Maccheroncini ai funghi porcini

COD. 035
gr 500

Cottura 
10/11 Min.



Maccheroncini al cedro

COD. 080
gr 500

Cottura 
10/11 Min.



Mezze maniche al cedro

COD. 081
gr 500

Cottura
11/12 Min.



Caserecce alla 'nduja

COD. 025
gr 500

Cottura
11/12 Min.



Maccheroncini alla zucca

COD. 055
gr 500

Cottura
10/11 Min.



Caserecce alla zucca

COD. 056
gr 500

Cottura
11/12 Min.



Anelli di cipolla

COD. 060
gr 500

Cottura
10/11 Min. 



Calamarata alla cipolla

COD. 061
gr 500

Cottura
11/12 Min. 



Maccheroncini al pomodoro

COD. 065
gr 500

Cottura
10/11 Min. 



Paccheri al pomodoro

COD. 066
gr 500

Cottura
11/12 Min. 



Mezze maniche agli **spinaci**

COD. 051
gr 500

Cottura
11/12 Min. 



Penne rigate agli **spinaci**

COD. 050
gr 500

Cottura
10/11 Min. 



Maccheroncini ai **cereali**

COD. 075
gr 500

Cottura
10/11 Min. 



Eliche integrali

COD. 071
gr 500

Cottura
11/12 Min. 



Paccheri al peperoncino

COD. 020
gr 500



Paccheri alla 'nduja

COD. 026
gr 500





Paccheri

COD. 003
gr 500



Eliche

COD. 008
gr 500



Caserecce

COD. 006
gr 500



Calamarata

COD. 004
gr 500



Penne rigate

COD. 001
gr 500

Cottura
10/11 Min. 



Maccheroncini

COD. 002
gr 500

Cottura
10/11 Min. 



Mezze maniche

COD. 005
gr 500

Cottura
11/12 Min. 

MADE IN ITALY



NOVITÀ



Italian paccheri

COD. 090
gr 500

Cottura
11/12 Min.



NOVITÀ





A'Gulia
Pastificio Mediterraneo
ss18, Santa Maria del Cedro - Calabria

Monia +39 329 729 6690
Marcello +39 379 112 1812

pastificioagulia@gmail.com

www.pastificioagulia.it

SEGUICI SU  