



Ecológico



Artesano, sin prisa



100% Local



Var. tradicional



Premio excelencia

Línea Spiga y Huerta

Novedades 2023

Spiga y huerta une la excelencia de los trigos duros andaluces al sabor y color de las mejores especias, vegetales y hortalizas Km0.



www.spiganegra.com

SPIGA Y HUERTA

1.- Línea cúrcuma: Exotismo local



¿SABÍAS QUE YA HAY PASTA CON CÚRCUMA LOCAL?

La cúrcuma (*Curcuma Longa*) es una planta originaria de la India. Es una de las especias más utilizadas a nivel mundial. Es un aderezo habitual en arroces, sopas, pescados, salsas, infusiones...

Esta delicia saludable presenta múltiples beneficios para el organismo por lo que es el ingrediente perfecto para nuestras pastas.

En Spiga Negra somos terc@s, por eso en 2022 nos propusimos conseguir cúrcuma ecológica y sobre todo LOCAL, Km0. Tras muchas pruebas, ya podemos disfrutar de este ingrediente tan exótico pero **CON GARANTÍA DE ORIGEN ANDALUZ.**

ORIGEN:

Nuestra cúrcuma se cultiva en Torrox (Málaga) y gracias a un proceso propio podemos conservarla todo el año aprovechando mejor las cosechas locales.

COLABORATIVA:

El producto se ha elaborado gracias a la colaboración directa con un pequeño productor de cúrcuma y una cooperativa ecológica que cuenta con un obrador especializado en deshidratados vegetales.

ECONOMÍA CIRCULAR:

Gracias a esto se ha logrado evitar el desperdicio de más de 400 kg de cúrcuma logrando un uso más eficiente de nuestros recursos. Además la cúrcuma local es garantía de calidad y cumple con los más estrictos controles de producción.

Tagliatelle con cúrcuma

Los tagliatelle se secan durante más de 20 horas, son curvados, algo ondulados y su longitud es de 30-34 cm. Es una pasta aplanada, rugosa y muy fina que se cocina en un instante.



: 4-5 minutos

Pasta sutil que destaca por su equilibrado aroma y sabor a cúrcuma. Ideal para recetas con salsas a base de nata o quesos, para hacer platos tipo ramen, para combinar con setas y verduras etc. Añade un toque de pimienta negra para resaltar el sabor y propiedades de la cúrcuma.



Presentación

- Paquetes de 400g
- Caja de 3 kg (granel)

Ingredientes

Sémola de trigo duro eco (98%) y cúrcuma local eco (2%).



Contiene gluten



Sin huevo



Sin frutos secos



Sin soja



Sin leche

Fusilli con cúrcuma

Los fusilli se secan durante más de 20 horas. Son una pasta muy ligera con forma de espiral que se cocina muy rápido.



: 4 minutos

Forma muy ligera para acompañar con verduras de temporada, setas o distintos tipos de pesto. Los fusilli con cúrcuma son geniales para pasta fría, pruébalos en ensaladas que incluyan frutas, brotes, hojas verdes, hortalizas o legumbres. Simplemente con un buen AOVE, tomate fresco, aceitunas, pimienta negra y queso hará las delicias de tus ensaladas.



Presentación

- Paquetes de 400g
- Saco de 2 kg (granel)
- Saco de 5 kg (granel)

Ingredientes

Sémola de trigo duro eco (98%) y cúrcuma local eco (2%)



Contiene gluten



Sin huevo



Sin frutos secos



Sin soja



Sin leche



Nido con cúrcuma

Los nidos son tagliatelle que secan durante más de 20 horas. Cada nido se elabora a mano y su forma visual es muy atractiva para la venta a granel. Es una pasta aplanada, rugosa y muy fina que se cocina en un instante.



: 4 minutos

Pasta sutil que destaca por su equilibrado aroma y sabor a cúrcuma. Ideal para recetas con salsas a base de nata o quesos, para hacer platos tipo ramen, para combinar con setas y verduras etc. Añade un toque de pimienta negra para resaltar el sabor y propiedades de la cúrcuma.



Presentación

- Caja de 3 kg. SOLÓ GRANEL

Ingredientes

Sémola de trigo duro eco (98%) y cúrcuma local eco (2%)



Contiene
gluten



Sin huevo



Sin frutos
secos



Sin soja



Sin leche

Cúrcuma deshidratada

Pese a ser una especia exótica, la cúrcuma se ha hecho un hueco en nuestras cocinas ya que aporta mucho color y sabor a las recetas.

Ahora ya puedes disfrutar de este ingrediente tan exótico, pero con garantía de origen Andaluz.

Su disponibilidad es limitada pero si la quieres probar no dudes en consultarnos.

*Nota: Envasamos la cúrcuma en nuestro obrador por lo que puede tener trazas de gluten.



Presentación

- Paquetes de 500g

Ingredientes

Cúrcuma longa deshidratada de cultivo local.



Contiene
gluten



Sin huevo



Sin frutos
secos



Sin soja



Sin leche

SPIGA Y HUERTA

2.- Línea Primavera: Explosión color y sabor



PRIMAVERA: 5 COLORES, 5 SABORES.

Al igual que la PRIMAVERA en Andalucía esta mezcla de especialidades de pasta es una auténtica explosión de sabor y color.

Perfecta para enriquecer y dar un toque diferencial a tus platos de pasta fría (ensaladas)

Sabor, cercanía, color, y gastronomía unidos a los beneficios nutricionales que ofrecen ingredientes como la cúrcuma, la moringa, la remolacha y el pimentón que complementan nuestra selección de trigos duros locales.

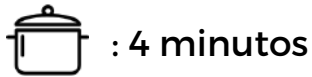
ORIGEN

Nuestra apuesta por la cercanía es clave y estos 5 sabores trasladarán a tu plato los colores y sabores de huertas y campiñas locales:

- Cúrcuma Km0 de las huertas de la Axarquía (Málaga).
- Moringa del Valle del Guadalhorce (Málaga).
- Remolacha de las huertas del Valle de Guadalhorce (Málaga).
- Pimentón de la Vera (Cáceres).
- Pasta Clásica de trigo duro de las campiñas de Andalucía.

Fusilli Primavera

El Fusilli es la forma ideal para combinar los 5 sabores de nuestra pasta primavera ya que por su forma de espiral es perfecto para ensaladas y platos fríos.



Forma muy ligera para acompañar con verduras de temporada, setas o distintos tipos de pesto.

Los fusilli primavera son geniales para pasta fría, pruébalos en ensaladas que incluyan frutas, brotes, hojas verdes, aceitunas, flores comestibles, hortalizas o legumbres. Sabor y color para dar rienda suelta a tu imaginación.



Presentación

- Paquetes de 400 g.
- Sacos de 2 kg (granel)
- Saco de 5 kg (granel)



Ingredientes

Fusilli Cúrcuma (Sémola semi integral de trigo duro 98% y cúrcuma en polvo 2%), Fusilli Pimentón (Sémola semi integral de trigo duro 96% y pimentón dulce y picante en polvo 4%), Fusilli Moringa (Sémola semi integral de trigo duro 96% y moringa en polvo 4%), Fusilli Remolacha (Sémola semi integral de trigo duro 96% y remolacha en polvo 4%), Fusilli Clásico (Sémola de trigo duro andaluz).



Contiene
gluten



Sin huevo




Sin frutos
secos





Sin soja





Sin leche


 Molino propio
y cultivo local

 Elaborada con
molde de bronce

 Secado lento a
baja temperatura

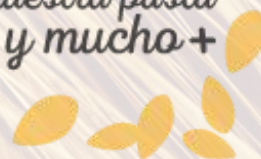
 Libre de
transgénicos

 Semillas
campesinas

 Sin ingredientes
de origen animal



*Manos campesinas
miman los granos que crecen en
tierras andaluzas.
En Spiga Negra los molem para elaborar nuestra pasta
artesana... y mucho +*



Spiga Negra
(AIKB Ekoerrota S.L.)
C/ La Zahareña, nº 9
29531 Humilladero
(Málaga)
RGSEAA: 20.045615/MA
nº operador CAAE: 24189

teléfono:
e.mail:
web:
Siguenos en:

952737455
info@spiganegra.com
www.spiganegra.com
 /spiganegra

 spiganegra

Spiga Negra también somos:

