



PASTAI

GRAGNANO

## **Locatie :**

Pastificio 28 Pastai is gelegen in Gragnano. Een Italiaanse gemeente, onderdeel van de metropolitane stad Napels.

## **Over Pastificio 28 Pastai :**

**Pastificio 28 Pastai: 28 molens en 28 pastafabrieken**

28 Pastai is een kleine ambachtelijke pastafabriek met uitzicht op de Valle dei Mulini di Gragnano.

Aan het begin van de 19e eeuw voedde de bron van Forma 28 molens en 28 pastafabrieken verzezen in volledige harmonie.

Een synergie van elementen die de naam hebben geïnspireerd: 28 Pastai, die u met hun gezichten, hun namen en hun verhalen het verhaal van deze pastafabriek zullen vertellen.

Elke plaats heeft zijn waarde en voor de hele wereld betekent Gragnano pasta. De combinatie van water, tarwe en wind heeft de pastatraditie doen ontstaan.

Maar het streven naar perfectie gaat verder dan de BGA-specificatie, het is een doel dat ze elke dag nastreven, op de plek waar het oude traditionele recept wordt verrijkt met innovatie.

Na meer dan een jaar onderzoek hebben ze voor 28 Pastai een exclusieve en op maat gemaakte melange geselecteerd, verkregen uit de beste 100% Italiaanse tarwe uit de heuvels van Frentane, tussen Abruzzo en Molise.

28 Pastai wordt gemaakt met een speciale techniek die een beschermende film (kleverig netwerk) creëert die het zetmeel vasthoudt, waardoor de pasta beter verteerbaar wordt en een lagere glycemische index heeft.

28 Pastai koos voor maximale transparantie voor de meest veeleisende consumenten, in feite is het de eerste Gagnano-pasta met traceerbaarheid in de toeleveringsketen.

Elke verpakking heeft zijn eigen QR-code, dus je kunt met je telefoon de 100% tarwe-oorsprong controleren en ontdekken op welke temperatuur en voor hoeveel uur die specifieke partij pasta is gedroogd.

28 Pastai bewijst het liever met gecertificeerde gegevens, van boer tot bord.

28 Pastai is echter vrij van pesticiden en glyfosaat gecertificeerd door Bureau Veritas, om een goed en gezond pastagerecht te garanderen. Ze geven de voorkeur aan acties boven lange toespraken over duurzaamheid.

Eveneens hebben ze gekozen voor volledig recyclebare verpakkingen, omdat ze de impact op de planeet willen verminderen.

Enkele goede redenen om te kiezen voor pastificio 28 Pastai zijn :  
Gecertificeerd IGP, alleen Italiaanse harde tarwe, geen pesticiden en glyfosaat, licht verteerbaar, duurzaam, FOOD Award 2022 en Gambero Rosso Top Italian Food 2023 award.

Opricht in 1934.



## Box "Degustazione" 3,5kg

Box "Degustatie" 3,5kg

De beste vormen van lange en korte Pasta di Gragnano IGP in één doos.  
Er zitten 7 dozen van 500 gram pasta van 28 pastamakers die voor jou zijn geselecteerd.

- 1 x 500gr pakje Casareccia di Gragnano IGP
- 2 x 500gr pakken Penne zite lisce di Gragnano IGP
- 2 x 500gr pakken Fettucce di Gragnano IGP
- 2 x 500gr pakken Calamarata di Gragnano IGP



**Box degustazione 3,5kg**

Box "Degustatie" 3,5kg



1 x 500gr Pack  
**Casereccia**  
di Gragnano IGP



2 x 500gr Pack  
**Calamarata**  
di Gragnano IGP



2 x 500gr Pack  
**Fettucce**  
di Gragnano IGP



2 x 500gr Pack  
**Penne zite Lisce**  
di Gragnano IGP



## Box Tradizione 5kg

Box degustatie "Tradizione" 5kg

De beste vormen van lange en korte Pasta di Gragnano IGP in één doos.

Er zitten 10 dozen van 500 gram pasta van 28 pastamakers die voor jou zijn geselecteerd.

2 x 500gr Fettucce

2 x 500gr Mezzi Paccheri Lisci

2 x 500gr Penne Zite Lisce

2 x 500gr Scialatiello

2 x 500gr Spaghetti Alla Chitarra

Kartonnen luxe geschenkdoo



**Box Tradizione 5kg**

Box degustatie "Tradizione" 5kg





2 x 500gr Pack  
**Fettucce**  
di Gragnano IGP



2 x 500gr Pack  
**Mezzi Naccheri Lisci**  
di Gragnano IGP



2 x 500gr Pack  
**Penne zite Lisce**  
di Gragnano IGP



2 x 500gr Pack  
**Scialatiello**  
di Gragnano IGP



2 x 500gr Pack  
**Spaghetti Alla Chitarra**  
di Gragnano IGP



## Casareccia di Gragnano IGP - 500gr

Casareccia is een korte vorm van Gragnano IGP-pasta, bronsgetrokken, geproduceerd door 28 pastamakers in zijn historische pastafabriek in Gragnano, met een ambachtelijk recept waarbij uitsluitend 100% Italiaanse tarwe uit de Frentane-heuvels wordt gebruikt.

Casareccia di Gragnano IGP dankt zijn naam aan de meeslepende en gekrulde vorm, het is zowel in naam als in feite een echt formaat.

Dankzij het veelzijdige karakter leent het zich goed voor talloze soorten smaakmakers.



Anche se faceva il pastaio a Gragnano e tutti i giorni andava a comprare la semola in piazza Trivione, Carmine non era di Gragnano.

Qualeuno raccontava che era dovuto scappare da Napoli per un affare di coltelli finito male, qualeun altro parlava di una donna. Ma spesso la verità è nel mezzo, e ancora più spesso c'è di più. Eh già, perché Carmine era dovuto sì scappare per amore, ma il suo amore si chiamava Tonino, figlio di un noto medico del Vomero. Ogni sera accarezzava lentamente quelle trafile ruvide come un viso, e quando cucinava metteva in pentola pasta e ricordi.

**Tempo di cottura:** la pasta è come la vita, non ti servono indicazioni o tempi, la devi assaggiare per capire quando è come la vuoi tu. (Ma se proprio ti occorre un consiglio, sul fronte della scatola trovi i minuti di cottura per averla al dente).

Scopri le ricette più adatte a questo formato [www.28pastaital.it/ricette](http://www.28pastaital.it/ricette)

## Pasta di Gragnano Igp

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo

Distribuito da **Pastificio 28 Pastaital** srl

Prodotto e confezionato in / Produced and packaged in / Prodotto et emballé en /  
Produzierend und verpackt / Produziert und verpackt en  
Via Nuova San Leone, 3 - 80054 Gragnano, Napoli

NUMERO VERDE SERVIZIO  
CONSUMATORI 800 647 919

### Passo di coltivazione e molitura del grano: Italia

\*Norma di prodotto etichettata come "semi teneri" ossia al di sotto del livello di umidità indicato analitico (22,5 mg/kg) come di disciplinare denominata e sottoposto a controllo dei principi attivi riferenziati nei disciplinari.

**IT** Ingredienti: semola di grano duro, acqua. **Contiene glutine.** Può contenere tracce di soia e senape. Conservare in un luogo asciutto e fresco. **EN** Ingredients: durum wheat semolina, water. **Contiene glutine.** It may contain traces of soy, soya in a coat, dry plant. **FR** Ingrédients: semoule de blé dur, eau. **Contient du gluten.** Il peut contenir des traces de soja. **Conservé dans un endroit frais et sec.** **DE** Zutaten: Hartweizenmehl, Wasser. **Enthält Gluten.** Es kann Spuren enthalten Soja, Soja und trocken lagern. **ES** Ingredientes: semola de trigo duro, agua. **Contiene gluten.** Puede contener trazas de soja. Guardar en un lugar fresco y seco.

Nährstoffangaben sind / Angaben nutritionell / Valores nutricionales  
angewiesen / Durchschnittliche Nährwerte / Valores nutricionales medios

	100 g	% GDA 28 g*
Energie / Energy / Energie / Valeur énergétique	1494 kJ / 352 kcal	13%
Graini / Fat / Matières grasses / Fett / Graas	1,1 g	1%
Carboidrati / Carbohydrates / Glucides / Kohlenhydrate / Hydrates de carbone	70,5 g	25%
Proteine / Protein / Protéines / Proteïnen	11,9 g	4%
Fibre / Fiber / Fibres / Ballaststoffe / Værdier af fiber	1,1 g	10%
Humidità / Humidity / Humidité / Humiditeit	14,6 g	24%
Salze / Salt / Sel / Salz / Salz	0,002 g	0%

\*% GDA (R) di Assunzione di riferimento di un adulto medio / Reference intake for an average adult /  
Ajunen et referensvärde för en vuxen typ / Referenzwert für einen durchschnittlichen Erwachsenen /  
Ingrédients de référence pour un adulte moyen.



Certificato da Organismo  
di Controllo Autorizzato dal MIPAF



Questo pack è sostenibile perché riciclabile al 100% nella carta

**Athalia (RP 21) - Raccolta carta** - **Piemonte (PP)**  
"verifica le disposizioni del tuo Comune"



Contattaci per il contatto con alimenti (Reg. CE 1831/2004)

Peso netto / Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto  
500 g e / 17,63 oz



## Calamarata di Gragnano IGP - 500gr

Calamarata is een korte vorm van Gragnano IGP-pasta, bronsgetrokken, geproduceerd door 28 pastamakers in zijn historische pastafabriek in Gragnano, met een ambachtelijk recept waarbij uitsluitend 100% Italiaanse tarwe uit de Frentaneuvels wordt gebruikt.

Calamarata di Gragnano IGP werd geboren in de Napolitaanse traditie, maar verspreidde zich al snel over heel Italië.

De naam is te danken aan de vorm, die doet denken aan de inktvisringen die typisch zijn voor gebakken vis.



Uno dei primi pastai fu Ciro. Tutti lo chiamavano Petruccio perché era duro come la pietra della macina di un mulino.

Ogni mattina si svegliava prima dell'alba e passava a prendere, uno per uno, i tre o quattro garzoni che aveva a bottega. Li tirava giù dal letto di persona o quando serviva "nu votamme" non si faceva mai pregare. Lavorare con lui era difficile: non c'erano orari, la fatica era tanta e la giornata massacrante. Molti però speravano di lavorare con lui. Perché? Riusciva a capire il punto di essiccazione della pasta a colpo d'occhio, se era pronta oppure se aveva bisogno di più tempo o "è nata vutata l'aria" come la chiamava lui.

**Tempo di cottura:** la pasta è come la vita, non ti servono indicazioni o tempi, la devi assaggiare per capire quando è come la vuoi tu. (Ma se proprio ti occorre un consiglio, sul fronte della scatola trovi i minuti di cottura per averla al dente).

Scopri le ricette più adatte a questo formato  
[www.Z8pastai.it/ricette](http://www.Z8pastai.it/ricette)

## Pasta di Gragnano Igp Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo

Distribuito da **Pastificio Z8 Pastai srl**  
Prodotto e confezionato in / Produced and packaged in /  
Produziert und verpackt / Producido y emvasado en  
Via Nuova San Leone, 3 - 80054 Gragnano, Napoli



**Paese di coltivazione e moltura del grano: Italia**

\*Assenza di pesticidi insetti Cicotossici come "Azintriazol" ossia al di sotto del limite di quantificazione analitica (QLA) mg/kg, come da disciplina del Decreto e sito per silenzio dei principi attivi elencati nel disciplinare.

**Il ingrediente:** semola di grano duro, acqua. **Contiene glutine.** Può contenere tracce di salsa e senape. **Conservare in un luogo asciutto e fresco.** **EN ingredienti:** durum wheat semolina, water. **It contains gluten.** It may contain traces of soy. **Store in a cool, dry place.** **FR ingrédients:** semoule de blé dur, eau. **Contient du gluten.** Il peut contenir des traces de soja. **Conservet dans un endroit frais et sec.** **DE Zutaten:** Hartweizengrahl, Wasser. **Enthält Gluten.** Es kann Spuren enthalten Soja, Kahl und Senf. **ES ingredientes:** semola de trigo duro, agua. **Contiene gluten.** Puede contener rastros de soja. **Guardar en un lugar fresco y seco.**

Valori nutrizionali medi / Average nutritional / Values nutritionnelles moyennes / Durchschnittliche Nährwerte / Valores nutricionales medias	100 g	% GDIA (85) g*
<b>Energia / Energy / Energie / Energie / Valor energético</b>	3484 kJ / 832 kcal	15%
<b>Grassi / Fat / Matières grasses / Fett / Grasas</b>	2.3 g	1%
<b>di cui: acidi grassi saturati / of which: saturated / von denen: gesättigte / of which: saturated / de los que: saturados</b>	0.2 g	0%
<b>Carboidrati / Carbohydrates / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono</b>	70 g	13%
<b>di cui: amidi / of which: starch / von denen: Stärke / of which: starch / de los que: almidón</b>	5.8 g	1%
<b>Fibre / Fiber / Ballaststoffe / Fibras alimentarias</b>	1.1 g	10%
<b>Proteine / Protein / Protéine / Eiweiß / Proteínas</b>	14.8 g	24%
<b>Sale / Salt / Sel / Sals / Sal</b>	<0.02 g	0%

\*% GDIA (85) g: Assunzione di riferimento di un adulto medio / Reference intake for an average adult / Appari de référence pour un adulte type / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Ingesta de referencia para un adulto medio



**Grano 100% italiano da filiera certificata in blockchain.**

Con la fotocamera del tuo smartphone inquadra il QR code che trovi sul fondo della scatola e scopri la vera origine del grano, la temperatura e il tempo di essiccazione che usiamo per fare la nostra pasta lavorata con metodo tradizionale.



Certificato da Organismo di Controllo Autorizzato dal MSAF



**Questo pack è sostenibile perché riciclabile al 100% nella carta**

**Attacco (PAP 21) - Raccolta carta - Finestra (PFS) - verifica le disposizioni del tuo Comune**



Contornare per il contatto con clienti (Reg. CE 1935/2004)

Peso netto / Net weight / Poids net / Bruttogewicht / Peso neto

**500g e / 17.63 oz.**



## Fettucce di Gragnano IGP - 500gr

Fettucce is een lang formaat Gragnano IGP-pasta, bronsgetrokken, geproduceerd door 28 pastamakers in zijn historische pastafabriek in Gragnano, met een ambachtelijk recept waarbij uitsluitend 100% Italiaanse tarwe uit de Frentane-heuvels wordt gebruikt.

Fettucce di Gragnano IGP, breder dan de klassieke Linguine, wordt zo genoemd omdat ze op flappen stof lijken.

En als de stof pasta is... is de jurk smakelijk!







## Penne Zite Lisce di Gragnano IGP - 500gr

Penne zite lisce is een soort korte pasta van Gragnano BGA, bronsgetrokken, geproduceerd door 28 pastamakers in zijn historische pastafabriek in Gragnano, met een ambachtelijk recept waarbij uitsluitend 100% Italiaanse tarwe uit de Frentane heuvels wordt gebruikt.

De Penne Zite Lisce di Gragnano BGA, zoals ze voortkomen uit de Napolitaanse traditie, verschilt van de Ziti door de schuine afsnijding van de uiteinden, en brengt het beste van penne en ziti samen in één formaat.

Ideaal voor alle ragù op basis van vlees.



Sabatino era un umile contadino. La sorte gli aveva affidato un piccolo appezzamento poco fuori Gragnano, proprietà di un nobile napoletano che se ne curava poco.

Così poco, che un giorno smise completamente e Sabatino si ritrovò proprietario di quel fazzoletto di terra. All'inizio ci mise del grano, poi iniziò a comprare altra semola per fare la pasta. Chiese aiuto agli altri pastai locali ed ebbe la fortuna di imparare dai migliori. Alla fine, in pochi anni, Sabatino divenne uno dei pastai più apprezzati di Gragnano. Era fortunato certo, ma come per il grano, la buona sorte deve essere coltivata.

**Tempo di cottura:** la pasta è come la vita, non ti servono indicazioni o tempi, la devi assaggiare per capire quando è come la vuoi tu. (Ma se proprio ti occorre un consiglio, sul fronte della scatola trovi i minuti di cottura per averla al dente).

Scopri le ricette più adatte a questo formato [www.28pastai.it/ricette](http://www.28pastai.it/ricette)

## Pasta di Gragnano Igp

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo

Distribuito da **Pasticcio 28 Pastai** srl

Prodotto e confezionato in / Produced and packaged in / Prodotto et emballé en /  
Produzierend und verpackt / Produziert und verpackt en  
Via Nuova San Leone, 3 - 80054 Gragnano, Napoli

NUMERO VERDE SERVIZIO  
CONSUMATORI 800 647 979

**Fase di coltivazione e molitura del grano: Italia**

\*Norma di prodotto minima (esclusa come "base standard" ossia al di sotto del livello di quantificazione analitica (QNA) in mg/kg) come da discipline disciplinari e stabilite in accordo dai principi attivi elencati nel disciplinare.

**Il ingrediente:** semola di grano duro, acqua. **Contiene glutine.** Può contenere tracce di soia e senape. Conservare in un luogo asciutto e fresco. **EN ingredienti:** durum wheat semolina, water. **It contiene tracce di:** soia, grano in crusca, dry plant. **FR ingredienti:** semoule de blé dur, eau. **Contiene du gluten.** Il peut contenir des traces de soja. **Conservar em um endroit fresco et sec.** **DE Zutaten:** Hartweizenmehl, Wasser. **Enthält Gluten.** Es kann Spuren enthalten Soja, Weizen und Weizenlagen. **ES ingredientes:** semola de trigo duro, agua. **Contiene gluten.** Puede contener trazas de soja. **Guardar en un lugar fresco y seco.**

**Nährstoffangaben nach / Awangang nutritionell / Nutris nutricional:**  
Angaben / Durchschnittliche Nährwerte / Nutris nutricionais médias

	<b>100 g</b>	<b>% GDA</b>
	<b>28 g*</b>	
<b>Energie / Energy / Energie / Nutris energitico</b>	1494 kJ / 352 kcal	13%
<b>Grain / Far / Måltningsspan / Fec / Cereais</b>	5.3 g	1%
<b>Grain water / panis / panis / Fec / Cereais</b>	1.00 g	0.3%
<b>Grain / panis / Fec / Cereais</b>	5.3 g	1%
<b>Carbohydrate / Carbohidratos / Hidratos / Hidratos de carbono</b>	70.9 g	12%
<b>Starch / Amilose / Amilose / Amilose / Amilose</b>	57.9 g	9%
<b>Fiber / Fibras / Fibras / Fibras / Fibras</b>	5.3 g	10%
<b>Protein / Proteins / Proteins / Proteins</b>	10.6 g	14%
<b>Salt / Salt / Salt / Salt</b>	0.002 g	0%

\* **% GDA (R) di:** Assunzione di riferimento di un adulto medio / Referencia intake for an average adult / Apunt de referència per un adult mitjà / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Ingénio de referência para un adulto médio.



Certificato da Organismo di Controllo Autorizzato dal MIPAF



Questo pack è sostenibile perché riciclabile al 100% nella carta

**Attenzione (IMP 21) - Raccolta carta - Firenze (PPQ)**  
"verifica le disposizioni del tuo Comune"



Contattaci per il contatto con alimenti (Reg. CE 1831/2004)

Peso netto / Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto  
**500 g e / 17.63 oz**

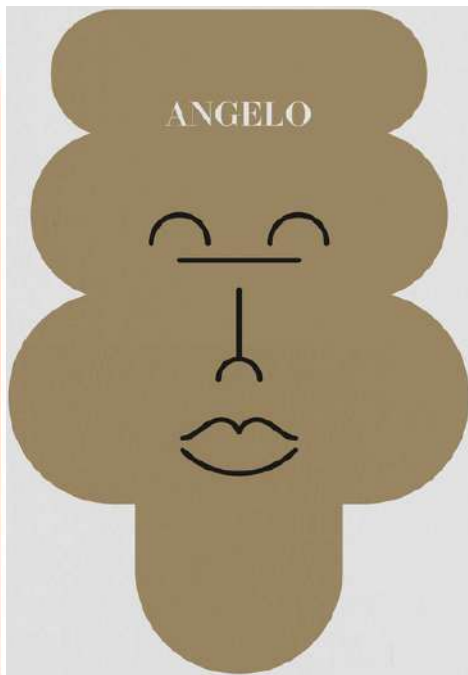


## Mezzi Paccheri Lisci di Gragnano IGP - 500gr

Mezzi Paccheri Lisci is een soort korte pasta van Gragnano IGP, bronsgetrokken, geproduceerd door 28 pastamakers in zijn historische pastafabriek in Gragnano, met een ambachtelijk recept waarbij uitsluitend 100% Italiaanse tarwe uit de Frentane heuvels wordt gebruikt.

De Mezzi Paccheri Lisci di Gragnano IGP is de verkleinde versie van de klassieke Paccheri, symbool van Gragnano Pasta.

Gekruid of gevuld weten ze altijd de smaak te veroveren.



Angelo era una persona curiosa e una curiosa persona. Amava sperimentare sulle farine, sui tempi di essiccazione e sulle trafilé.

Molto diversa da Petruccio, che aveva la bottega poco lontano, era sempre gentile e riservata. A sera però, dopo una dura giornata di lavoro, se c'era da alzare il bicchiere per un brindisi non si tirava mai indietro. Avrebbe dovuto entrare in convento Angela, che tutti chiamavano Angelo per la sua grande dolcezza. Il padre aveva deciso così. C'erano stati litigi e musi lunghi, ma Angela si era innamorata del profumo della pasta da bambina e l'Amore, si sa, vince su tutto.

**Tempo di cottura:** la pasta è come la vita, non ti servono indicazioni o tempi, la devi assaggiare per capire quando è come la vuoi tu. (Ma se proprio ti occorre un consiglio, sul fronte della scatola trovi i minuti di cottura per averla al dente).

Scopri le ricette più adatte a questo formato  
[www.28pastai.it/ricette](http://www.28pastai.it/ricette)

## Pasta di Gragnano Igp

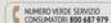
Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo

Distribuito da Pastificio 28 Pastai srl

Prodotto e confezionato in / Produced and packaged in / Produit et emballé en /

Produziert und verpackt/ Producido y emvasado en

Via Nuova San Lesine, 3 - 80054 Gragnano, Napoli



### Paesè di coltivazione e molitura del grano: Italia

\*Numero di profilo di grano: Sistema name "Tennentberg" sulla 4<sup>a</sup> scala del livello di qualità: analisi [BIS.it](http://BIS.it) come da disciplina dell'Unione e sito per il grano di proprio atto emanati nel disciplinare.

**IT ingredienti:** semola di grano duro, acqua. Contiene glutine. Può contenere tracce di soia e senape. Conservare in un luogo asciutto e fresco. **EN ingredienti:** durum wheat semolina, water. It contains gluten. It may contain traces of soy. Store in a cool, dry place. **FR ingrédients:** semoule de blé dur, eau. Contient du gluten. Il peut contenir des traces de soja. Conserver dans un endroit frais et sec. **DE Zutaten:** Hartweizenmehl, Wasser. Enthält Gluten. Es kann Spuren enthalten Soja. Kühl und trocken lagern. **ES ingredientes:** semola de trigo duro, agua. Contiene gluten. Puede contener trazas de soja. Guardar en un lugar fresco y seco.

Valori nutrizionali medio / Average nutritional / Valeurs nutritionnelles moyennes / Durchschnittliche Nährwerte / Valores nutricionales medios	300 g	% GDA (85) g*
<b>Energia / Energy / Energie / Valor energético</b>	1494 kJ / 352 kcal	100%
<b>Grassi / Fat / Matières grasses / Fats / Grasas</b>	33 g	13%
<small>di cui acidi grassi saturati / of which saturated / acides gras saturés / saturierte / saturadas</small>	0,7 g	1%
<small>di cui colesterolo / of which cholesterol / cholestérol / Cholesterin / Colesterol</small>	0,0 g	0%
<b>Carboidrati / Carbohydrates / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono</b>	79 g	23%
<small>di cui zuccheri / of which sugars / sucres / Zucker / azúcar / de los cuales, azúcar</small>	0,0 g	0%
<b>Fibre / Fibres / Ballaststoffe / Fibras alimentares</b>	3,1 g	10%
<b>Proteine / Protein / Protéine / Leucine / Proteínas</b>	14 g	24%
<b>Sale / Salt / Sel / Salz / Sal</b>	<0,02 g	0%

\*% GDA (85) g: Associazione di riferimento di un adulto medio / Reference intake for an average adult / Apport de référence pour un adulte moyen / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Ingesta de referencia para un adulto medio



### Grano 100% Italiano da filiera certificata in blockchain.

Con la fotocamera del tuo smartphone scansiona il QR code che trovi sul fondo della scatola e scopri la vera origine del grano, la temperatura e il tempo di essiccazione che stiamo per fare la nostra pasta lavorata con metodo tradizionale.



Certificato da Organismo di Controllo Autorizzato dal MSAF



Questo pack è sostenibile perché riciclabile al 100% nella carta

Attenzione (PAP 21) - Raccolta carta - Finestra (PPS) - verifica le disposizioni del tuo Comune



Conforme per il contatto con alimenti (Reg. CE 1831/2004)

Peso netto / Net weight / Poids net / Reingewichte / Peso neto

**500g e / 17,63 oz**



## Scialatiello di Gragnano IGP - 500gr

Scialatiello is een korte pastavorm van Gragnano IGP, bronsgetrokken, geproduceerd door 28 pastamakers in zijn historische pastafabriek in Gragnano, met een ambachtelijk recept waarbij uitsluitend 100% Italiaanse tarwe uit de Frentane heuvels wordt gebruikt.

De naam Scialatiello di Gragnano IGP lijkt te zijn afgeleid van de combinatie van respectievelijk de woorden 'scialare' en 'tiella' of 'genieten' en 'pan'.

Het is een formaat afkomstig uit de stad Amalfi..





Anche in una vita fatta di rose e fiori ci sono le spine... a volte tante, a volte poche. E poi c'è Aniello, il pastaio triste, come tutti lo chiamavano, la cui vita era un fitto bosco di rovi. Le spine non le vedeva nessuno, ma tutti ne vedevano gli effetti: chiudersi a chiave al tramonto, scegliere ogni volta percorsi diversi per caricare la farina, evitare strade con angoli bui e guardarsi sempre intorno con circospezione. L'accoglienza migliore che ci si poteva aspettare entrando nella sua bottega era il silenzio. Però la sua pasta la sentivi in bocca, era viva, arrabbiata. E nessuno ha mai scoperto come facesse a farla così, come nessuno ha mai capito che fine abbia fatto dopo aver lasciato la sua bottega aperta, con degli ziti sul banco e della farina rovesciata sul pavimento.

**Tempo di cottura:** la pasta è come la vita, non ti servono indicazioni o tempi, la devi assaggiare per capire quando è come la vuoi tu. (Ma se proprio ti occorre un consiglio, sul fronte della scatola trovi i minuti di cottura per avverta al dente).

Scopri le ricette più adatte a questo formato [www.28pastai.it/ricette](http://www.28pastai.it/ricette)

## Pasta di Gragnano Igp

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo

Distribuito da **Pasticcio 28 Pastai** srl

Prodotto e confezionato in / Produced and packaged in / Prodotto und emballé en /  
Produzierend und verpackt / Produziert und verpackt en  
Via Nuova San Leone, 3 - 80054 Gragnano, Napoli



**Parce di coltivazione e molitura del grano: Italia**

\*Numero di prodotti simili (similari come "base base") sulla base di un solo dato (senza di quantità) analizzato (523) negli anni di produzione dichiarata e sottoposto a un controllo di qualità attento nei confronti.

**ES Ingredienti:** semola di grano duro, acqua. **Contiene glutine.** Può contenere tracce di soia e senape. Conservare in un luogo asciutto e fresco. **EN Ingredients:** durum wheat semolina, water. It contains traces of soy, flour in a cool, dry place. **FR Ingrédients:** semoule de blé dur, eau. **Contiene glutine.** Il peut contenir des traces de soja. Conservez dans un endroit frais et sec. **DE Zutaten:** Hartweizenmehl, Wasser. Enthält Gluten. Es kann Spuren enthalten Soja, Mehl und trocken lagern. **ES Ingredientes:** semola de trigo duro, agua. **Contiene glutine.** Puede contener trazas de soja. Guardar en un lugar fresco y seco.

**Nährstoffangaben (Ausgangsrohstoffe) / Valori nutrizionali (ingrediente) / Durchschnittliche Nährwerte / Valori nutrizionali medio**

	100 g	% GIU RIF.*
<b>Energia / Energy / Energie / Nutri energitica</b>	1494 kJ / 352 kcal	13%
<b>Grassi / Fat / Matiere grasses / Fett / Grassi</b>	1,1 g	1%
<small>*Riferimento: grassi vegetali (oli) 33%, latte (intero) 3,8%, zucchero (bianco) 99%</small>		
<b>Carboidrati / Carbohydrates / Glucides / Kohlenhydrate /</b>	70,5 g	15%
<b>Albume di carbonio</b>	11,9 g	24%
<small>ES Referencia: Almidón (maíz) 65%, azúcar (blanco) 99%, fibra de caudillo 100%</small>		
<b>Fibre / Fiber / Fibres / Ballaststoffe / Fibre alimentaires</b>	1,1 g	10%
<b>Proteine / Protein / Proteine / Proteine</b>	2,4 g	5%
<b>Sale / Salt / Salz / Sel</b>	0,02 g	0%

\*% GIU (RIF): Assunzione di riferimento di un adulto medio (Riferimento intake for an average adult) / Apport de référence pour un adulte type (Référéntielmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen) / Ingestão de referência para um adulto médio



**Grano 100% italiano da filiera certificata in biochiloro.**  
Con la fotocamera del tuo smartphone inquadra il QR code che trovi sul fondo della scatola e scopri la vera origine del grano, la temperatura e il tempo di esposizione che usiamo per fare la nostra pasta lavorata con metodo tradizionale.



Certificato da Organismo di Controllo Autorizzato dal MAF



Questo pack è sostenibile perché riciclabile al 100% nella carta

**Attenzione (IMP 21) - Raccolta carta - Piemonte (PP)**  
"verifica le disposizioni del tuo Comune"



Conferma per il contatto con alimenti (Reg. CE 1831/2004)

Peso netto / Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto  
**500 g e / 17,63 oz**



## Spaghetti alla chitarra di Gragnano IGP - 500gr

Spaghetti alla chitarra is een soort lange pasta van Gragnano IGP, brons getrokken, geproduceerd door 28 pastamakers in zijn historische pastafabriek in Gragnano met een ambachtelijk recept waarbij uitsluitend 100% Italiaanse tarwe uit de Frentane heuvels wordt gebruikt.

Spaghetti alla chitarra di Gragnano IGP dankt zijn naam aan het gereedschap waarmee ze werden bereid, vergelijkbaar met Spaghetti maar met een vierkante doorsnede.





## Spaghetti di Gragnano IGP - 500gr

Spaghetti is een soort lange pasta van Gragnano IGP, bronsgetrokken, geproduceerd door 28 pastamakers in zijn historische pastafabriek in Gragnano, met een ambachtelijk recept waarbij uitsluitend 100% Italiaanse tarwe uit de Frentane heuvels wordt gebruikt.

Spaghetti di Gragnano IGP heeft een geschiedenis van duizend jaar voor een formaat dat niet veroudert.

Spaghetti brengt een volledig Italiaanse smaak en een goed humeur op tafel, en het is geen toeval dat dit het formaat is dat in Italië altijd bovenaan het podium staat.





Tutte le sere alla stessa ora, Emidio passava sotto la finestra di Maria. Tutte le sere alla stessa ora, Maria si affrettava. Lei era figlia di un vitigno di via S. Marco. Lei un orfano che viveva con il nonno.

Si conoscevano fin da piccoli, quando giocavano tra la pasta lasciata ad essiccare su Corso Sarcio. Però il vecchio vitigno non voleva sapere. E così par di incontrare Maria. Emidio iniziò a lavorare come apprendista pastai in un piccolo pastificio a fianco della vigna, ed era anche bravo. E così tutte le mattine, alla stessa ora, Maria andava a trovare il padre. Tutti i giorni, alla stessa ora, Emidio si affrettava. Alla fine il vitigno lasciò che i due si sposassero, e, tra un bicchiere di vino e un piatto di pasta, lasciò che l'amore facesse il suo corso.

**Tempo di cottura:** la pasta è come la vita, non ti servono indicazioni o tempi, ti devi atteggiare per capire quanto ti conviene con la più serena e in sintonia con il consiglio del tuo cuore e la tua mente (il modo di gustare per scelta è diverso).

Scopri le ricette più adatte a questo formato visitando il sito [www.pastai.it/retto](http://www.pastai.it/retto)

## Linguine di Gragnano IGP - 500gr

Linguine is een soort lange pasta van Gragnano IGP, bronsgetrokken, geproduceerd door 28 pastamakers in zijn historische pastafabriek in Gragnano, met een ambachtelijk recept waarbij uitsluitend 100% Italiaanse tarwe uit de Frentane heuvels wordt gebruikt.

Linguine di Gragnano IGP werd geboren in Genua in combinatie met pesto en verspreidde zich vervolgens over heel Italië.

Door hun vorm passen ze uitstekend bij kruiden of sauzen op basis van vis.



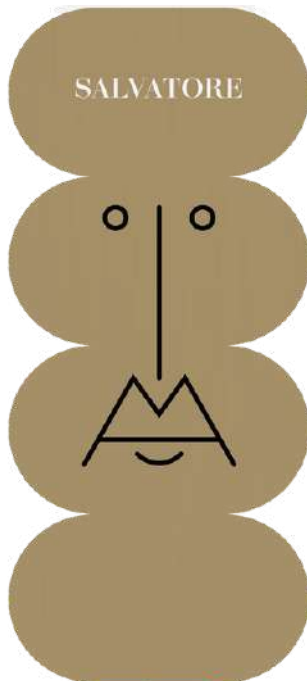




## Penne Rigate di Gragnano IGP - 500gr

Penne rigate is een soort korte pasta van Gragnano IGP, bronsgetrokken, geproduceerd door 28 pastamakers in zijn historische pastafabriek in Gragnano, met een ambachtelijk recept waarbij uitsluitend 100% Italiaanse tarwe uit de heuvels van Frentane wordt gebruikt.

Penne Rigate di Gragnano IGP behoren tot de korte pastavormen die het meest gevraagd worden door Italianen.



Salvatore e sua moglie si erano trasferiti a Gragnano da Salerno. Si erano innamorati della zona durante uno di quei viaggi così vicini e così lontani che ormai non si fanno più.

Mentre passeggiavano in via vecchia San Leone, salendo verso la collina piena di terrazze coperte per asciugare la pasta, avevano deciso che il loro futuro sarebbe stato la pasta. L'inizio non fu però semplice, il pastaio è un mestiere duro. Non avevano figli e così tutto l'amore lo mettevano nella loro piccola bottega, proprio in via vecchia San Leone. Dopo tanti anni, qualcuno ancora racconta che sono stati in molti ad aver trovato l'anima gemella proprio grazie alla loro pasta.

**Tempo di cottura:** la pasta è come la vita, non ti servono indicazioni o tempi, la devi assaggiare per capire quando è come la vuoi tu. (Ma se proprio ti occorre un consiglio, sul fronte della scatola trovi i minuti di cottura per averla a dente).

Scopri le ricette più adatte a questo formato  
[www.Z8pasta.it/ricette](http://www.Z8pasta.it/ricette)

## Pasta di Gragnano Igp

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo

Distribuito da **Pastificio Z8 Pasta** di

Prodotto e confezionato in / Produced and packaged in / Produkt et emballé en /  
Produziert und verpackt / Prodotto e emvasado en  
Via Nuova San Leone, 5 - 80054 Gragnano, Napoli



Passo di evoluzione e maturità del grano: Italia

\*Pasta di qualità minima (senza cereali "non teneri") data di tutto del fronte di certificazione analitica (E)1 mg/kg, con la dichiarazione del contenuto in nido per l'elenco dei principi attivi elencati nel documento.

**IT** Ingredienti: semola di grano duro, acqua. **Contiene glutine.** Può contenere tracce di soia e senape. Conservare in un luogo asciutto e fresco. **DE** **Ingredients:** durum wheat semolina, water. **Enthält Gluten.** Es may contain traces of soy. Soja in a small, dry place. **FR** **Ingredients:** semoule de blé dur, eau. **Contient du gluten.** Il peut contenir des traces de soja. **Conservar** en un endroit frais et sec. **DE** **Daten:** Hartweizengrieß, Wasser. **Enthält Gluten.** Es kann Spuren enthalten Soja. **Kühl und trocken lagern.** **ES** **Ingredientes:** semola de trigo duro, agua. **Contiene gluten.** Puede contener trazas de soja. **Guardar** en un lugar fresco y seco.

Nutri nutricional voed / Nutrients nutritionnel / Valeurs nutritionnelles	
100g % GDA 35%*	
Energy / Energie / Energie / Valeur énergétique	1494 kJ / 352 kcal 15%
Grain / Far / Mâchelen pasta / Fett / Grains	11.9 g 7%
Protein / Proteine / Proteine / Protéines	12.9 g 11%
Carbohydrate / Carbohydrate / Carbohydrate / Kohlenhydrate	76.9 g 29%
Fiber / Faser / Fibre / Fibras	11.9 g 10%
Sodium / Natrium / Natrium / Natrium	2.9 mg 0%
Salt / Salz / Sel / Sel / Sel	<0.02 g 0%

\*% GDA (E) di Assunzione di riferimento di un adulto medio / Reference intake for an average adult / Apport de référence pour un adulte type / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Referencia de referencia para un adulto medio



Grano 100% italiano da filiera certificata in biochilobio.

Con la fotocamera del tuo smartphone inquadra il QR code che trovi sul fondo della scatola e scopri la vera origine del grano, la temperatura e il tempo di macinazione che stiamo per fare la nostra pasta lavorata con metodo tradizionale.



Certificato di Organismo di Controllo Autorizzato dal Mispf



Questo pack è sostenibile perché riciclabile al 100% nella carta

Attenzione (PAP 21) - Raccolta carta\* - Finestra (PPS)

\*verifica le disposizioni del tuo Comune



Conferme per il contatto con alimenti (Reg. CE 1831/2004)

Peso netto / Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto

500g e / 17,63 oz