

il



*Pastificio di Gragnano
a Produrre
Pasta Senza Glutine!*



*Prodotto dietetico
Gluten Free*

*Pregiata Pasta
Artigianale*

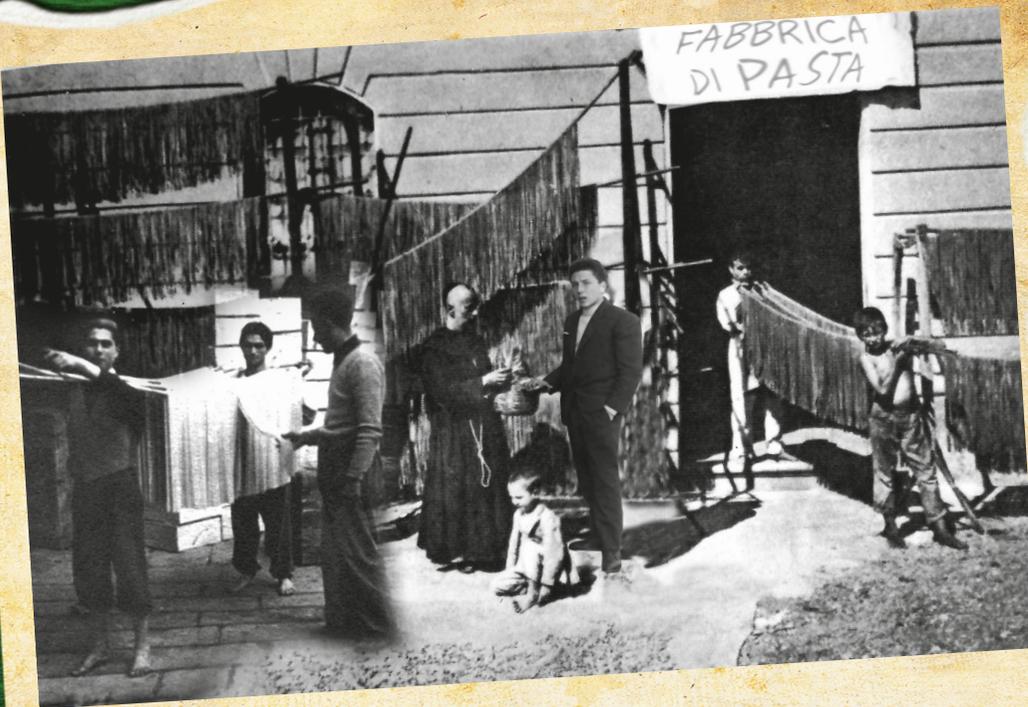

Made in Italy

Produttori di Pasta... dal ricordo dei tempi...

Producing Pasta in Gragnano is an art, heritage made of history, culture, traditions and secrets. Born and live in Gragnano it means be pervaded by tastes, and by the perfumes of durum wheat flour and by the pasta that derives from it. And like a magic, you can't live without it! Mario Moccia, our father, in 1976, even if he was an important maker of cheese, didn't resist to the call of the essence of Gragnano. He bought a famous but in crisis, pasta factory dedicating "with many difficulties, in a bad moment for pasta trade", his life to the restoration of the building in the historical centre and also to the construction of the new one, relaunching pasta and his trademarks, forming the first consortium of Gragnano pasta factories: COPAG, contributing in an active way to the affirmation and requalification of Gragnano pasta in all the world. After many years (in 1994 we sold the factory) for love, for passion in honour of our father, we found again the artisanal factory with an high quality production. We couldn't resist to the Magic of tastes and fragrances of Gragnano.

This is for you Dad...!!!

Ciro - Antonino - Marianna - Susanna

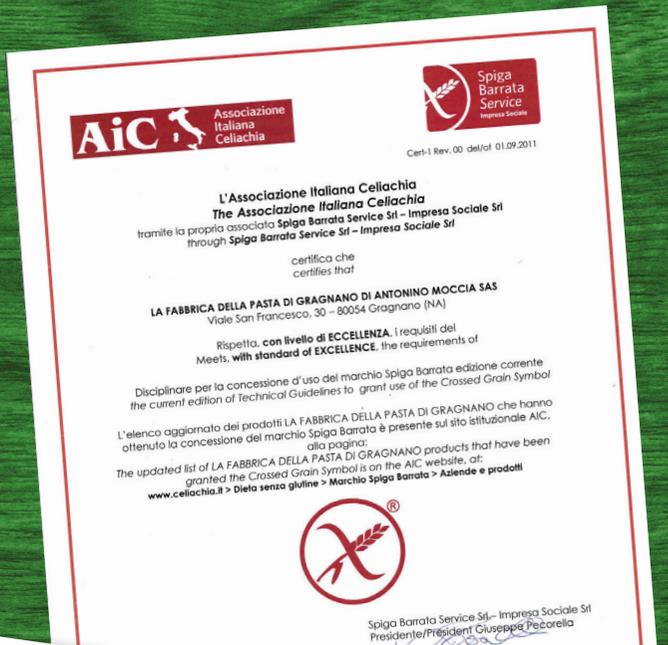


*Mario Moccia all'ingresso della storica Fabbrica della Pasta, primo dopoguerra
Mr. Mario Moccia at the entrance of the historical Pasta Factory, first postwar period*

A Gragnano produrre pasta è un'arte, patrimonio di storia, cultura, tradizioni e segreti. Nascere e vivere a Gragnano vuol dire essere pervasi, inebriati dai sapori e dai profumi esaltanti della semola di grano duro, della pasta che ne deriva, e....come per magia... non ne puoi più fare a meno!!! Mario Moccia nostro padre, nel 1976, pur essendo un importante e storico stagionatore di formaggi, non seppe resistere al richiamo dell'essere di Gragnano...ed acquistò un pastificio famoso, ma in profonda crisi, dedicando, "con non poche difficoltà, in un momento infelice per il mercato della pasta", tutta la sua vita al restauro totale dell'edificio nel centro storico, alla costruzione del nuovo stabilimento, nonché alla nascita e al rilancio della pasta e dei suoi marchi, alla nascita del primo consorzio dei pastifici di Gragnano: il COPAG, contribuendo in modo fattivo ed importante all'affermazione ed alla riqualificazione della pasta di Gragnano sui mercati di tutto il mondo. Dopo anni (dal 1994 anno in cui vendemmo il pastificio) per amore - per passione in onore di nostro padre, abbiamo rifondato un pastificio artigianale con una produzione di grande qualità. Anche noi non abbiamo saputo resistere alla Magia... dei sapori e dei profumi esaltanti di Gragnano!!

This is for you Dad!

Ciro- Antonino- Marianna- Susanna



L'Associazione Italiana Celiachia
The Associazione Italiana Celiachia
tramite la propria associata Spiga Barrata Service Srl - Impresa Sociale Srl
through Spiga Barrata Service Srl - Impresa Sociale Srl

certifica che
certifies that

LA FABBRICA DELLA PASTA DI GRAGNANO DI ANTONINO MOCCIA SAS
Viale San Francesco, 30 - 80054 Gragnano (NA)

Rispetto, con livello di ECCELLENZA, i requisiti del
Meets, with standard of EXCELLENCE, the requirements of

Disciplinare per la concessione d'uso del marchio Spiga Barrata edizione corrente
the current edition of Technical Guidelines to grant use of the Crossed Grain Symbol

L'elenco aggiornato dei prodotti LA FABBRICA DELLA PASTA DI GRAGNANO che hanno
ottenuto la concessione del marchio Spiga Barrata è presente sul sito istituzionale AIC,
clicca pagina:

The updated list of LA FABBRICA DELLA PASTA DI GRAGNANO products that have been
granted the Crossed Grain Symbol is on the AIC website, at:
www.celiachia.it > Dieta senza glutine > Marchio Spiga Barrata > Aziende e prodotti



Spiga Barrata Service Srl - Impresa Sociale Srl
Presidente/President Giuseppe Pecorella



Finalmente!!!

Well yes! It is the right moment to state....Finally.... celiac can now have the chance to taste a Higher Quality Artisan Pasta!!!! We're the First Gragnano's Pasta Factory capable of producing a Bronze Die Gluten Free Pasta, born from the best selection of Rice and Corn flours, knead with our secular Natural Gragnano' spring water. Our Pasta is enriched by a very low temperature and smooth drying process, packed into an exclusive and refined bag, for a greater impact. We are 3 generations Pasta producers, we added to our Gluten Free Pasta all the small - big - magical secrets passed over for the production of our True Artisan Gragnano's Pasta. The result is now almost 40 different shapes dedicated to celiac, in all bigger, emotional and typical shapes from Gragnano!

A small artisanal high quality production
pasta of great value,
now also for celiacs!

Ebbene si. E' proprio il caso di dire che ...Finalmente... da oggi anche i celiaci possono avere il piacere di gustare una Pasta di Grande Qualità Artigianale!!! Siamo il primo Pastificio di Gragnano a realizzare una Pasta Senza Glutine rigorosamente trafilata al bronzo, nata dalla selezione delle migliori farine di Mais e Riso, unite all'acqua di una secolare Sorgente di Gragnano, impreziosita con una asciugatura lenta e delicata a bassa temperatura, e con un packaging esclusivo, raffinato, di grande impatto! Già Produttori di Pasta in Gragnano da 3 generazioni di famiglia, abbiamo trasferito tutti i piccoli - grandi - magici segreti della Vera Pasta Artigianale di Gragnano nella nuova linea "Senza Glutine", col risultato di quasi 40 formati diversi dedicati ai celiaci, nelle forme più grandi, emozionali e tipiche di Gragnano!

Una piccola e sapiente Produzione Artigianale
per una Pasta di Grande Qualità
da oggi anche per i Celiaci!



Factory certified - Fabbrica certificata

il Nostro Museo Privato... Our Private Museum...

Frutto di anni di ricerche di antica repertistica museale ed impreziosito da numerosi reperti delle prime Fabbriche di Famiglia, il Museo privato de "La Fabbrica della Pasta di Gragnano" - dedicato dagli eredi a tutti gli Estimatori - rappresenta oggi un autentico fiore all'occhiello della centenaria tradizione e storia della Pasta di Gragnano!

Antichi torchi in legno di straordinaria fattura, canne in bambù con pasta stesa ad asciugare, antiche trafilare e strumenti di Pastai, uno dei primissimi trabatti in legno, rarissime immagini e foto di Gragnano, e molto altro ancora, danno vita ad un percorso museale ricco e affascinante, che lascia tutti i visitatori letteralmente in visibilibio. Più di 500 reperti, alcuni dei quali risalenti al '700, compongono una collezione unica, visitabile ogni giorno nella nostra Fabbrica nel cuore di Gragnano... per un suggestivo "Viaggio nel tempo"!

Una fantastica visita guidata, oltre al Museo, dove Antonino "il Pastaio" vi spiegherà alcuni dei suoi 32 segreti, di come ogni giorno si produce la "Vera" e Pregiata Pasta artigianale di Gragnano.

After years of diligent research we were able to start an ancient museum of the Pasta which already has numerous artefacts coming from the first Family run Factories. This private museum of "The Gragnano Pasta" is dedicated by the heirs to all the Estimators. It represents today the centenary tradition and history of the Pasta production di Gragnano!

Ancient wooden presses of extraordinary workmanship, bamboo canes for drying pasta, ancient dies and tools of the Master "Pastai", one of the very first wooden trabatto, very rare images and photos of Gragnano, and much much more. More than 500 artefacts, some of which dated back to the 18th century, a unique collection that can be visited every day in our factory right in the heart of Gragnano ... for an evocative "Time travel"!

A fantastic guided tour, in addition to the Museum, where Antonino "il Pastaio" will explain some of his 32 secrets about how, every day, we produce the "Real" and Precious Pasta of Gragnano.



1. Documentazione storica della Famiglia Moccia
Historical documentation of the Moccia Family

2. Il nostro suggestivo showroom museale
Our evocative museum showroom

3. Pasta stesa ad asciugare sulle originali canne di bambù
Pasta drying on the original bamboo stick





4.

4. Collezione arte contadina, dal '700 al '900
Peasant art collection, from the 18th to the 20th century

5. Antonino e Mario, terza e quarta generazione di Pastai
Antonino and Mario, third and fourth generation of Pastai

6. Sala degustazione, all'interno del Museo
Tasting room, inside the museum

7. Impastatrice, Gramola e Pressa, rari esemplari inizio '900
Kneading machine, Gramola and Press, early 20th century specimens



6.



7.



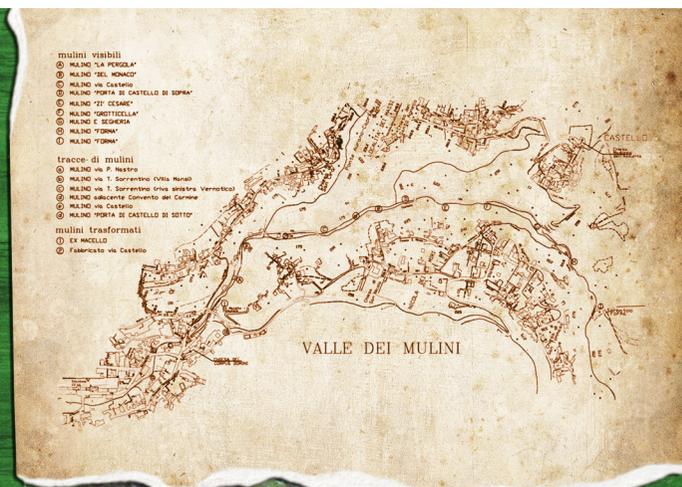
5.

Nel Cuore dei Monti Lattari.

Set between Lattari Mountains, la “Fabbrica della Pasta di Gragnano” is the sole Artisanal Pasta Factory that produces Precious Pasta with the Tastes and the Wisdom of Ancient Times, in an extraordinary uncontaminated natural environment, not far from the ancient spring “Imbuto”, used for our Pasta. The landscape from La Fabbrica consists in the Gulf of Sorrento, Capri Island, Vesuvio, The church of Pompei and the ancient street to get to Amalfi: the valley of Mills!



Incastonata nei Monti Lattari, la “Fabbrica della Pasta di Gragnano”, è l'unico Pastificio Artigianale dove si produce Pregiata Pasta con i Sapori ed i Saperi di un tempo, in uno straordinario contesto naturale assolutamente incontaminato, poco distante dalla secolare Sorgente “Imbuto”, che dona ogni giorno l'acqua per le nostre produzioni. Dalla Fabbrica si ammira il golfo di Sorrento, l'isola di Capri, il Vesuvio, il Santuario della Madonna di Pompei e... l'antica via di accesso per arrivare ad Amalfi: La Valle dei Mulini!



1st Factory in the world that uses ONLY Gragnano's spring water
cert. GO.RI. 24186085274

il primo Pastificio ad usare SOLO acqua di sorgenti di Gragnano

View of the Gulf of Naples, from our Factory located in the heart of Lattari Mountains
Veduta del Golfo di Napoli dalla nostra Fabbrica nel cuore dei Monti Lattari



Ieri come oggi... un sapiente metodo Artigianale

Straordinarie Storie di Pasta affondano le loro origini in tempi antichissimi... Strade attraversate da suggestive colonne di carri stracolmi di sacchi di semola di grano duro, inebrianti profumi della pasta stesa ad asciugare, che danzava al ritmo dei venti, il ghigno degli scugnizzi, che raccoglievano la pasta rotta, le giovani fusillate che cantavano d'ammore...le trombe dei venditori ambulanti... questo è lo scenario dove già 500 anni fa si produceva a Gragnano con grande maestria e amore la migliore Pasta al Mondo! La produzione artigianale nasceva dall'unione di limpida acqua di Gragnano e semola che avveniva in una vasca impastatrice; l'impasto veniva poi meglio amalgamato nella gramola. Torchi a mano, e successivamente meccanici, trafilavano in bronzo il prezioso impasto, con l'attenzione costante del Pastaio, dando vita ai tanti formati di Pasta, asciugati all'esterno adagiati su canne di bambù accarezzati dall'abbraccio dei venti dei Monti Lattari e del Golfo di Sorrento. La sapienza del Pastaio completava la produzione con un attento e costante controllo sullo stato di asciugatura della Pasta.

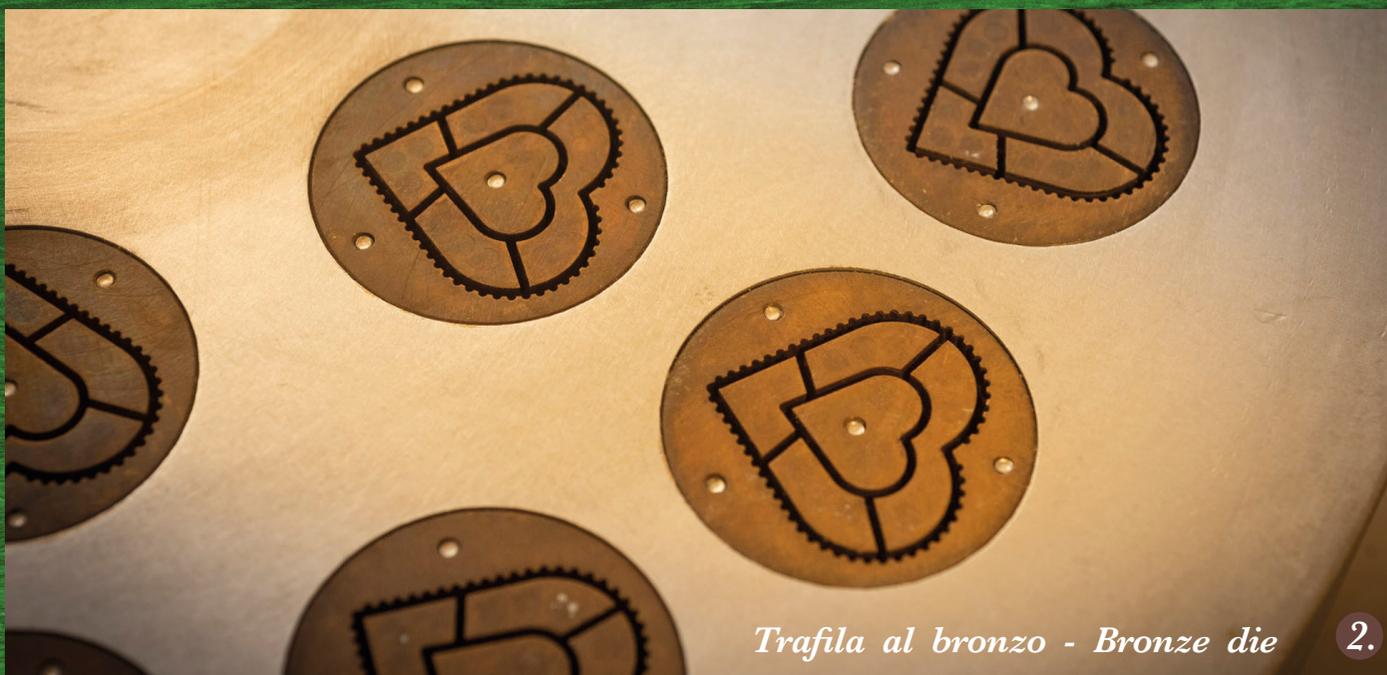
Extraordinary Stories of Pasta are rooted in ancient times ... Roads were full of carts loaded with sacks of durum wheat semolina, scents of dried Pasta hanging on canes, moved by the winds, the noise made by the "scugnizzi" (street-urchin), who picked up the broken pasta... the trumpets of street vendors ... this is the scenario where 500 years ago the best Pasta in the World was produced in Gragnano! The artisan production was born from the mix of Gragnano's natural spring water and the durum semolina that took place in a mixing tank; the Pasta was then amalgamated in the "gramola". Hand pressed (in ancient time) and then mechanical ones, the precious mixture was pushed through a bronze die, by the Pastaio. Different Bronze die will produce many different pasta shapes that were then dried under the sun off the streets of Gragnano on bamboo canes caressed by the hug of the winds of Lattari Mountains and Sorrento gulf. The skill of the Pastaio completed the production with a careful and constant control on the drying Pasta.



*Impasto delle farine di mais e riso
con l'acqua di Gragnano
Rice and corn flour dough with Gragnano's water*



*Momento del taglio a punta
Cutting of pasta "pointed style"*



Trafila al bronzo - Bronze die

Yesterday like today. a skilled Artisan method of Production



Pasta corta adagiata sui telai in legno
Short pasta laid on wooden frames



Momento di trafilatura della Pasta lunga
Long pasta drawing



Pasta lunga nelle camere di asciugatura
Long pasta into drying rooms

Oggi produciamo con gli stessi metodi e tempi di 500 anni fa! Selezioniamo le migliori farine senza glutine. L'impasto delle farine senza glutine avviene solo con l'acqua fresca di un'antica sorgente di Gragnano, ricca di Sali minerali, con una prima delicata fase che dura oltre 15 minuti (fig.1). La trafilatura è solo al bronzo (fig.2), molto lenta. La Pasta è ruvidissima, di un colore vivo (fig.3, 4 e 5), assorbe in modo meraviglioso ed armonioso tutti i sughi, con una resa unica (100g secca = 170g in cottura). Dalle 24 alle 60 ore di lenta asciugatura, a circa 45° gradi per preservare tutte le caratteristiche organolettiche delle materie prime (fig.6, 7, 8 e 9), replicando la storica asciugatura dell'800!

Today we produce with the same methods and timing of 500 years ago! We select the best rice and corn flour gluten free. Our Unique mix is made with only 2 Ingredients: The fresh Natural Spring water of an ancient source of Gragnano, that is rich in minerals, Mixed with the rice and corn flour, a procedure that lasts over 15 minutes (fig.1). The drawing is only made by bronze (fig.2), very slowly, very gently. The Pasta is very rough, of a bright color (fig.3, 4 and 5), it absorbs in a wonderful and harmonious way all the sauces, with a unique yield (100g dry = 170g after cooked). It takes From 24 to 60 hours of slow drying, at about 45° degrees to preserve all the organoleptic characteristics of the raw materials (fig.6, 7, 8 and 9), miming, day by day all the historical techniques of the early 800!



Pasta lunga accarezzata dal vento caldo
Long pasta caressed by the warm wind



L'asciugatura, fase molto lunga e delicata a bassa temperatura
Drying process, very long and delicate at low temperature



Pasta lunga adagiata sulle canne come vuole la tradizione
Long pasta laid on canes as tradition dictates



*Verifica scrupolosa delle trafilie
Scrupulous check of the bronze dies*

Con grande attenzione del pastaio, la pasta lunga è stesa sulle aste di alluminio, come l'antico metodo delle canne di bambù, mentre la pasta corta adagiata delicatamente su telai in legno. Antonino e Mario, i nostri Pastai di terza e quarta generazione, controllano con grande meticolosità e attenzione la qualità di ogni singola produzione (fig. 10,11 e 12).

Dopo 2 giorni in media di asciugatura, avviene il confezionamento, scrupoloso e di prestigio, realizzato con massima attenzione affinché i pacchetti siano perfetti (fig. 13,14 e 15).

Un unico, sapiente metodo di produzione artigianale, completamente diverso da quello industriale, per tempi, caratteristiche, quantità e qualità!



*Controllo qualità della Pasta
Quality control of Pasta*

With the very same care, the long shapes are placed on aluminium rods, just like our ancestor used to do on the ancient bamboo canes. The short pasta, instead, is gently laid on wooden looms. Antonino and Mario, our third and fourth generation pasta makers, control with great meticulousness and attention the quality of each single production (fig. 10,11 and 12). After all these days of drying, The pasta goes to the packaging department.

Well trained workers, take good care of the packaging (fig. 13,14 and 15).

A unique, skilful artisan, traditional, production method, completely different from the industrial one, for timing, characteristics, quantity and quality!



*Analisi dell'umidità
Humidity analysis*



*Fase di confezionamento della Pasta corta
Packaging phase of short Pasta*



*Attenta pesatura della Pasta lunga
Careful weighing of the long Pasta*



*Confezionamento manuale e posa del cavallotto superiore
Manual packaging and laying of the upper label*

gli Storici



*'e Paccheri di Gragnano lisci
senza glutine*

cod. 138



*'a Calamarata liscia
senza glutine*

cod. 139



*'e miez Paccheri di Gragnano rigati
senza glutine*

cod. 150



*'e miez Paccheri di Gragnano lisci
senza glutine*

cod. 154



*'e Paccheri di Gragnano rigati
senza glutine*

cod. 143



*'e Maccarun rigati
senza glutine*

cod. 122



Italy

*'o Mozzone 'e candela
senza glutine*

cod. 130



*'e Rigatoni
senza glutine*

cod. 172



*'a Calamarata rigata
senza glutine*

cod. 144





*'e Conchiglioni
senza glutine*

cod. 142



*'e Caccavella
senza glutine*

cod. 178



*'e Cannelloni
senza glutine*

cod. 162



*'e Lumaconi
senza glutine*

cod. 153



la Pasta Lunga





*'e Spaghetti Caserecci
senza glutine*

cod. 101



A924864628



*'e Mafaldine
senza glutine*

cod. 105



A971246640



*'e Fettuccine
senza glutine*

cod. 106



A925376574

i Fusilli



*'e Fusilloni giganti
senza glutine*

cod. 146



*'e Fidanzati Capresi
senza glutine*

cod. 152



*'e Caserecce
senza glutine*

cod. 145



*i Fusilli corti
senza glutine*

cod. 135





LA FABBRICA DELLA PASTA
Senza Glutine
Napoli
Italy

Prodotto dietetico
Gluten Free
Preparata Pasta
Integrale
Made in Italy

made in
Gragnano
Napoli
Trafilata in Bronzo
Bronze Die - Treillage en Bronze - Bronze Cheisen - Mòle de Bronze
'e Penne' de zite "Rigate"
senza glutine
Cooking time - Cuisson - Kochenzeit - Tiempo de cocoon - Cullura
8 minuti
a Gragnano
IT-103-014
Primo Pasticcio - Laboratorio di Gragnano
a Ponticelli - Ponte S. Giacomo



LA FABBRICA DELLA PASTA
Senza Glutine
Napoli
Italy

Prodotto dietetico
Gluten Free
Preparata Pasta
Integrale
Made in Italy

made in
Gragnano
Napoli
Trafilata in Bronzo
Bronze Die - Treillage en Bronze - Bronze Cheisen - Mòle de Bronze
'e Rigatoni ca' Pont
senza glutine
Cooking time - Cuisson - Kochenzeit - Tiempo de cocoon - Cullura
11 minuti
a Gragnano
IT-103-015
Primo Pasticcio - Laboratorio di Gragnano
a Ponticelli - Ponte S. Giacomo



ca' Pont

*'e Penne "de zite" rigate
senza glutine*

cod. 121



*'e Rigatoni ca' pont
senza glutine*

cod. 134



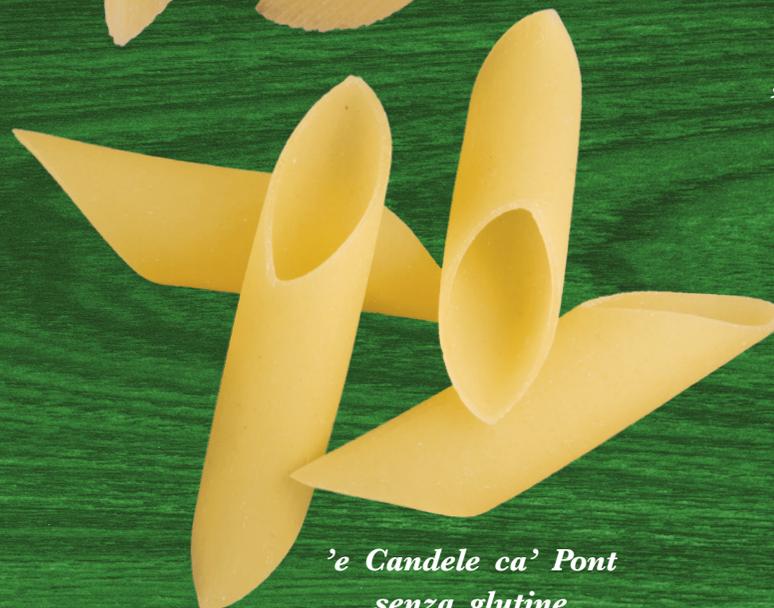
*'o miez Pennone liscio
senza glutine*

cod. 132



*'o miez Pennone rigato
senza glutine*

cod. 137



*'e Candele ca' Pont
senza glutine*

cod. 129



*'e mez Penne "de zite" rigate
senza glutine*

cod. 124



la Pasta Corta



LA FABBRICA DELLA PASTA

Senza Glutine

Napoli
Italy

Prodotto dietetico
Gluten Free

Preciata Pasta
Artigianale

Made in Italy

made in
Gragnano
Napoli

Trafilata in Bronzo

Bronze Die - Trefilage en Bronze - Bronze Cheisen - Molds de Bronze

'a Tubettone Rigati
senza glutine

Cooking time - Cuisson - Kochen zeit - Tiempo de coccion - Coccatura

a Gragnano



9 minuti

IT - 103-020

Primo Pasticcio Artigianale di Gragnano
a Gragnano - Made in Italy



LA FABBRICA DELLA PASTA

Senza Glutine

Napoli
Italy

Prodotto dietetico
Gluten Free

Preciata Pasta
Artigianale

Made in Italy

made in
Gragnano
Napoli

Trafilata in Bronzo

Bronze Die - Trefilage en Bronze - Bronze Cheisen - Molds de Bronze

'e Ditaloni Rigati
senza glutine

Cooking time - Cuisson - Kochen zeit - Tiempo de coccion - Coccatura

a Gragnano



8 minuti

IT - 103-005

Primo Pasticcio Artigianale di Gragnano
a Gragnano - Made in Italy



LA FABBRICA DELLA PASTA

Senza Glutine

Napoli
Italy

Prodotto dietetico
Gluten Free

Preciata Pasta
Artigianale

Made in Italy

made in
Gragnano
Napoli

Trafilata in Bronzo

Bronze Die - Trefilage en Bronze - Bronze Cheisen - Molds de Bronze

'a Mista Corta
senza glutine

Cooking time - Cuisson - Kochen zeit - Tiempo de coccion - Coccatura

a Gragnano



7 minuti

IT - 103-025

Primo Pasticcio Artigianale di Gragnano
a Gragnano - Made in Italy





*i Susini
senza glutine*

cod. 120



A924254497



*'e Ditaloni rigati
senza glutine*

cod. 123



A923449197



*'o Tubettone
senza glutine*

cod. 133



A923449211

*'a Mista Corta
senza glutine*

cod. 151



A925018576



*'o Tubettone rigato
senza glutine*

cod. 155



A923449223



*gli Anelli rigati
senza glutine*

cod. 157



A924213109



Le Lasagne



made in
Gragnano
Napoli
Trafilata in Bronzo
Bronze Die - Treillage en Bronze - Bronze Cheisen - Molde de Bronze
o Lasagnone Rusticone
"ondulato" senza glutine
Cooking time - Cuisson - Kochenzeit - Tiempo de coccion - Cottura
5 minuti
a Gragnano
IT - 103-031
Via...
1°

made in
Gragnano
Napoli
Trafilata in Bronzo
Bronze Die - Treillage en Bronze - Bronze Cheisen - Molde de Bronze
o Lasagnone Rusticone
senza glutine
Cooking time - Cuisson - Kochenzeit - Tiempo de coccion - Cottura
5 minuti
a Gragnano
IT - 103-031
Via...
1°

*il Lasagnone Rusticone
"Ondulato"
senza glutine*

cod. 167



*il Lasagnone Rusticone
senza glutine*

cod. 164



*il Lasagnone Rusticone
"Napoletano"
senza glutine*

cod. 165



*il Lasagnone Rusticone
"Pettola"
senza glutine*

cod. 163



il Vaso Anfora
old style



LA FABBRICA DELLA PASTA
Napoli

senza glutine
11 minuti
Prodotto in Italia
Gluten Free
Prodotto in Italia
senza glutine
11 minuti
Made in Italy

Trafilata in bronzo
Borze De - Trifolice en Bronze - Borze Chenon - Midele de Bronze
e Paccheu Rigati
senza glutine
Tempo di cottura - Cottura
a Grigliano
11 minuti
IT - 103-013
Pasta di semola di grano duro
senza glutine

il Vaso della Fortuna



la Spaghettera

cod. 179



il Sacco dei Sapori

6 x 125 g

cod. 136



Art in Artisan Production of Pasta *L'Arte nella produzione di Pasta artigianale*



The Best selection of Wheat Durum Semolina Flour, coming from the first harvest, stored in canvas silos with allow the Semolina to breath.

The dough is only with water gushed from an ancient natural spring in Gragnano rich in minerals, phase that lasts 15 minutes

The Drawing is only through Bronze die, very slowly. The Pasta becomes very rough, vivid color, it marvelously absorb all sauces with a unique growth (100g dry pasta = 170g cooked pasta)

From 24 hours up to 60 hours of slow drying procedure, at about 45° in order not to ruin the organoleptic characteristics of the raw materials. Proteins, carbohydrates and gluten, are not modified and the pasta keeps its harmonious taste, a unique and different scent and taste.

Only after several scrupulous manual check, our Artisan Pasta will be wrapped by expert hands with care and attention in a exclusive and refined packaging.



La migliore semola dal cuore del grano duro, di prima estrazione, conservata in silos di tela, che permettono alla semola di respirare e rimanere fragrante.

L'impasto della semola avviene solo con l'acqua fresca di un'antica sorgente di Gragnano, ricca di Sali minerali, fase che dura 15 minuti.

La trafilatura è solo al bronzo, molto lenta. La Pasta è ruvidissima, di un colore vivo, assorbe in modo meraviglioso ed armonioso tutti i sughi, con una resa unica (100g secca = 170g in cottura).

Dalle 24 alle 60 ore di lenta asciugatura, a circa 45° gradi per non rovinare le caratteristiche organolettiche delle Materie Prime. Proteine, carboidrati e glutine, restano invariati e la pasta ha un armoniosità di gusto, un profumo ed un sapore unico, diverso.

Solo dopo numerosi controlli manuali la nostra Pasta artigianale verrà confezionata con cura ed attenzione maniacale in un packaging raffinato ed esclusivo.

 15 min.

 30 min.

 60 h

 3-6 h

Production of industrial Pasta



A very thin and cheap pasta is used, for a very fast mixing procedure, previously stored in huge iron tanks

The mix is often done with sink water due to the huge quantity required. A Procedure that lasts no more than 5 minutes.

A drawing made with Teflon (plastic). The Pasta comes out very plain, in dark color. It will never absorb sauces and does not grow.

The drying method lasts from 2 to 3 hours at a very high temperature about 100° / 120°, and immediately after is putted down to - 20°. Gluten, proteins and carbohydrates suffer a thermal shock and melts.

Wrapping is made by robot automatically, very fast!



Viene utilizzata Semola molto economica e sottile per una veloce fase di miscelazione stoccati in grandi silos di ferro.

L'impasto della semola è spesso effettuato con acqua di pozzo, avendo bisogno di grandi quantità, fase velocissima che dura meno di 5 minuti.

La trafilatura è molto veloce e al teflon. La Pasta esce liscia, colore scuro. Non assorbirà mai bene i sughi e non ha gran resa.

L'essiccatura dura dalle 2 alle 3 ore, a temperatura altissima dai 100° ai 120° e poi subito giù a 20°. Il glutine, le proteine ed i carboidrati subiscono uno shock termico.

La Pasta viene confezionata in modo veloce ed automatico da robot.

 5 min.

 5 min.

 2 h

 15 min.