

L'INTEGRALE BIO PASTAI GRAGNANESI

“La scelta ideale
di benessere e qualità”



La Pasta INTEGRALE BIO dei Pastai Gragnanesi è di qualità superiore perché:

- vengono impiegate esclusivamente SEMOLE INTEGRALI di altissima qualità, ottenute dalla MACINAZIONE INTERA dei più pregiati grani duri biologici Italiani, contenenti il “GERME DI GRANO” parte fondamentale del seme, ricco di fibre, vitamine e sali minerali;
- sono seguiti l'impasto lento e la trafilatura dolce a bassa pressione, con trafile rigorosamente in bronzo, per salvaguardare le proprietà organolettiche delle semole;
- è scrupolosamente realizzata l'essiccazione STATICA e LENTA in cassoni a BASSA TEMPERATURA, nel rispetto dei più antichi disciplinari dei primi pastifici di Gragnano;
- la Qualità Superiore garantisce SAPORE, CONSISTENZA e COMPATEZZA, TENUTA di COTTURA.



PASTAI GRAGNANESI

PASTA INTEGRALE

100% GRANI BIOLOGICI ITALIANI



L'INTEGRALE BIO PASTAI GRAGNANESI I FORMATI

N°10
PACCHERI

cottura  12 minuti
— al dente —

N°30
PENNE RIGATE

cottura  10 minuti
— al dente —

N°50
VESUVIO

cottura  10 minuti
— al dente —

N° 40
SPAGHETTI

cottura  10 minuti
— al dente —

N°20
TORTIGLIONI

cottura  10 minuti
— al dente —

N°15
NIDI FETTUCCE

cottura  12 minuti
— al dente —



**PASTAI
GRAGNANESI**
PASTA INTEGRALE
100% GRANI BIOLOGICI ITALIANI

PASTAI GRAGNANESI Società Cooperativa

Via Giovanni Della Rocca, 20 - 80054 **Gragnano** (Napoli) - Italy - Tel: +39 081 8012975 - Fax +39 081 8013062
info@pastaigragnanesi.it - www.pastaigragnanesi.it