



*Trafilata in Bronzo*  
LAVORAZIONE ARTIGIANALE

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO  
DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA EXTRUDED THROUGH BRONZE

*Lenta essiccazione a basse temperature*

PRODUCT OF ITALY

*Pasta e Pastai*



*9 Gnocchi Napoletani*



*15 Calamarata Rigata*



*3 Paccheri Rigati*



*10 Pantacce*



*2 Calamarata*



*4 Candelotti*



*14 Casarecce*



*5 Fusilloni*



*13 Mezze Maniche Rigate*



*11 Penne Rigate*



*12 Rigatoni*



*8 Rotelle*



*78 Sedani Rigati*



*6 Tubettoni*



*77 Mista*



*76 Papaline*



*16 Mezzanelli*



*1 Paccheri*



19 Mafalde



22 Spaghetti



07 Tagliatelle



23 Linguine



21 Bucatini



17 Candele Corte



18 Candele Lunghe 50cm

## **ARTIGIANI DELLA PASTA DAL 1928**

La nostra famiglia inizia la propria attività produttiva nel lontano 1928 a Benevento. L'obiettivo è stato sempre quello di garantire un prodotto di alta qualità. Oggi, la passione, l'arte e l'esperienza acquisita ci consentono di realizzare una pasta unica e dal sapore inconfondibile. Attraverso il costante monitoraggio delle materie prime, la pasta viene prodotta esclusivamente con grani accuratamente selezionati. Adoperiamo ancora metodi di lavorazione tradizionali che richiedono tempo e dedizione. Il risultato è una pasta dal sapore antico, associabile, per sapore, profumo e consistenza, alla pasta fatta in casa. La terza generazione di una tradizione centenaria di artigiani pastai. Come un tempo, utilizziamo le antiche tecniche di lavorazione lenta, taglio, stenditura e confezionamento manuale, riproducendo la naturale e lenta essiccazione in celle statiche. Oggi come ieri ci dedichiamo con amorevole cura a tutte le fasi di lavorazione per singolo formato, offrendo un prodotto "artigianale" nel rispetto della tradizione.

Riproduciamo l'essiccazione naturale che un tempo avveniva alla luce del sole ed al soffio del vento, lentamente per circa 36 h a basse temperature. Questa tecnica consente di preservare tutti i valori nutrizionali della semola: mantenimento delle proteine, antiossidanti e fibre; fondamentali per una dieta sana e per la digeribilità della nostra pasta.

## **SEMOLA ITALIANA DI ALTA QUALITÀ.**

Impieghiamo solo semola di elevata qualità, estratta dal cuore del chicco di grano, di colore giallo ambrato ad alta tenuta in cottura, dal caratteristico sapore e dalla quasi totale assenza di punte nere. La qualità delle proteine e la granulometria uniforme consentono alla semola di sviluppare al massimo le caratteristiche organolettiche, quali sapore e odore, della pasta.

## **TRAFILE IN BRONZO**

Le trafile di bronzo rappresentano per noi la tradizione pastaia artigianale; associate ad una lentissima lavorazione ed estrusione nonché alla costante cura che bisogna dedicare loro, consentono di dare alla pasta una superficie ruvida e porosa, in grado di raccogliere tutti i sapori e colori del condimento.

## **ARTISANS OF PASTA SINCE 1928**

Our family started its production activity as far back as 1928 in Benevento. The goal has always been to ensure a high quality product. Today, the passion, the art and experience allow us to create a unique and unmistakable flavour. Through constant monitoring of raw materials, the pasta is produced with carefully selected beans. We still traditional processing methods that require time and dedication. The result is an ancient flavour pasta, bindable, for flavor, aroma and texture, homemade pasta. The third generation of a centenary tradition of Artisan Pasta makers. As in the past, we use the ancient techniques of slow processing, cutting, laying and manual packaging, reproducing the natural and slow drying in static cells. Today as yesterday we dedicate ourselves with loving care in all phases for each shape, offering a product "craftsmanship" with respect for tradition.

We reproduce the natural drying that once took place in the light of the sun and in the wind, slowly for about 36 h at low temperature. This technique allows us to preserve all the nutritional values of the semolina: maintaining proteins, antioxidants and fiber; essential for a healthy diet and the digestibility of our pasta.

## **DURUM WHEAT SEMOLINA HIGH QUALITY**

We use only high-quality durum wheat semolina, extracted from the heart of the grain of wheat, amber yellow color to high tightness during firing, the characteristic flavor and by the almost total absence of black tips. The quality of proteins and uniform granulometry allow to develop maximum semolina characteristics such as taste and smell of pasta.

## **BRONZE DIES**

The bronze dies represent for us the artisan pasta tradition; associated with a very slow processing and extrusion and the constant care that we devote to them, to give the pasta a rough surface and porous, can pick up all the flavours and colours of the seasoning.



## **Antico Pastificio Sannita S.r.l.**

Via Padre Pio, 2/4/6 - San Giorgio del Sannio (BN) Italy

Tel. (0039) 0824 040283 - [info@pastaisanniti.it](mailto:info@pastaisanniti.it)

[www.pastaisanniti.it](http://www.pastaisanniti.it)



# Packaging

## Design + Comunicazione + Trasparenza + Qualità

Un Packaging elegante ed avvolgente in grado di preservare la conservazione della pasta. Le buste in carta hanno una maggiore robustezza e conferiscono alla confezione un design in grado di fornire ai consumatori tutte le informazioni sulla qualità del prodotto, potendo sfruttare le quattro facce. I colori sociali, bianco, blu e oro, sono stati individuati e scelti per poter dare risalto alla ruvidità e alla luminosità della nostra pasta trafilata in bronzo. Allo stesso modo, la grande finestra anteriore è stata studiata per dare maggiore visibilità ai formati, perché la trasparenza è per noi un valore fondamentale. Così anche l'astuccio in cartone, dedicato ai formati lunghi, ha una robustezza tale da garantire e preservare i nostri prodotti.

