



PASTAI SANNITI®

Artigiani della pasta dal 1928



Pasta Stregata®

*Pasta di semola di grano duro
aromatizzata allo Strega*

LAVORAZIONE ARTIGIANALE

PRODUCT OF ITALY

www.pastaisanniti.it

*Unguento, unguento
Portami al Noce di Benevento
Supra acqua et supra vento
Et supre ad omne malo tempo*

Questa è la formula magica che, secondo la leggenda diffusasi nel XIII secolo, le Streghe di Benevento recitavano prima di intraprendere una danza sfrenata sotto il grande albero di Noce, sulle rive del fiume Sabato.

Ispirandoci alla leggenda del nostro territorio, abbiamo creato la Pasta Artigianale Aromatizzata al Liquore Strega dal sapore unico. Una piacevole scoperta per il palato ed una elevata digeribilità grazie alla combinazione degli aromi naturali contenuti nel Liquore Strega con i metodi produttivi impiegati. La nostra Pasta Stregata è prodotta con semole di alta qualità Italiana, l'utilizzo di trafile in Bronzo, lenta lavorazione ed essiccazione a basse temperature.

Una pasta unica, come unico è il nostro territorio Sannita.

According to the legend spread in the XIII century, this is the magic formula that the witches of Benevento recited before doing wild dancing under the great Noce tree, on the banks of the Sabato river.

We created the Artisanal pasta Flavored with Liquore Strega with a unique flavor, inspired by the legend of our territory. A pleasant discovery for the palate and a high digestibility thanks to the combination of the natural aromas contained in the Liquore Strega with the production methods used. Our Pasta Stregata is made with high quality Italian durum wheat semolina, with the use of Bronze dies, with slow processing and drying at low temperatures.

A unique Pasta, as unique is our Sannita territory.

Antico Pastificio Sannita S.r.l.
PRODUCT OF ITALY