

LE GEMME DEL
VESUVIO
PASTA ARTIGIANALE DI QUALITÀ SUPERIORE

Trafilata al Bronzo
Essiccazione lenta a Basse Temperature



100% GRANO ITALIANO

100% GRANO ITALIANO



Trafilata al Bronzo
Essiccazione lenta a Basse Temperature



LE GEMME DEL VESUVIO

PASTA ARTIGIANALE DI QUALITÀ SUPERIORE

Da oltre 40 anni la **famiglia Fornaro** opera nel settore meccanico, fornendo macchinari, utensili, manutenzione e innovazioni tecnologiche, tra gli altri, anche a numerosi pastifici industriali.

Forti di questa esperienza e mossi dall'**amore tutto Napoletano per il prodotto pasta**, abbiamo deciso di iniziare a produrre in maniera artigianale i "**Maccheroni**", fondando, nel 2004, il pastificio "**Le Gemme del Vesuvio**", coniugando tecnologie moderne ed antichi processi di lavorazione.

Essere artigiani significa, per noi, ricercare **semola di pregiati grani duri, impastare lentamente**, per oltre 20 minuti, semola e acqua purissima, utilizzare esclusivamente **trafile in bronzo**, e lasciar **essicare la nostra pasta per molte ore a bassa temperatura 40° - 50° (104° - 122° f)**.

Il risultato è **una pasta unica**, altamente digeribile, con un incredibile profumo di grano, che offre straordinarie performance di cottura.

Siamo orgogliosi di produrre maccheroni napoletani che, insieme ai pomodori e agli ortaggi tipici dell'area vesuviana, sono i fondamenti della dieta mediterranea.

La missione della Famiglia Fornaro è quella di migliorare sempre la qualità dei suoi prodotti, ricercando innovazione, originalità, unicità ed eccellenza.

Per noi Fornaro, infatti, produrre pasta non è solo un'attività commerciale, ma pura passione. Un famoso detto italiano recita: "**Solo il tempo ti concede di ottenere ciò che desideri**". I Fornaro credono che "**solo il tempo e il lavoro appassionato ti permettono di ottenere ciò che desideri**".

*For over 40 years, the **Fornaro family** has been working in the mechanical sector, supplying machinery, tools, maintenance and technological innovations, among others, to numerous industrial pasta factories.*

*Strengthened by this experience and moved by the **all-Neapolitan love for pasta** products, we decided to start producing 'Maccheroni' in an artisanal way, founding the pasta factory 'Le Gemme del Vesuvio' in 2004, combining modern technologies and ancient manufacturing processes.*

*For us, being artisans means sourcing **semolina from the finest durum wheat, kneading semolina and pure water slowly** for over 20 minutes, using only **bronze dies**, and letting our pasta dry for many hours at very low temperatures **40° 50°(104° - 122° f)**.*

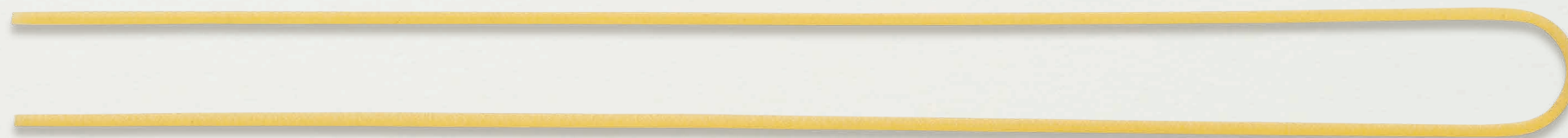
*The result **is a unique**, highly digestible pasta, with an incredible aroma of wheat, which also provides extraordinary cooking performance. We are proud to produce Neapolitan macaroni, which, together with tomatoes and other vegetables from the Vesuvian area, are the basis of the Mediterranean diet.*

The Fornaro family's mission is to always improve the quality of its products, seeking innovation, originality, uniqueness and excellence.

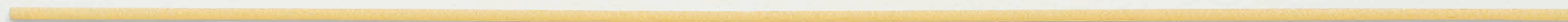
*For us Fornaro, producing pasta is not just a business, but pure passion. A famous Italian motto goes: '**Only time allows you to achieve what you desire**'. The Fornaros believe that '**only time and passionate work allow you to get what you want**'!*



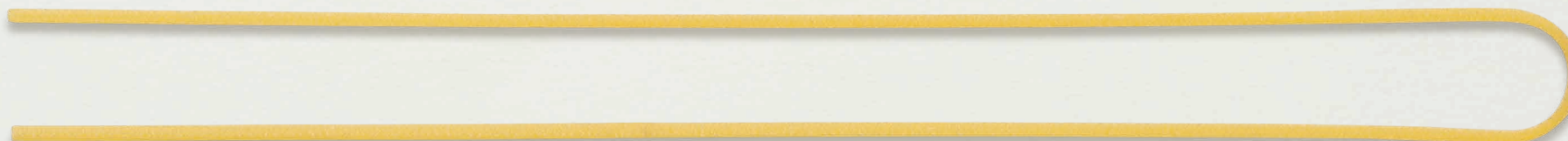
Le Lunghe



2 | *Spaghetti*



3 | *Spaghettoni*



4 | *Spaghetti alla Chitarra*



5 | *Linguine*



15 | *Bucatini*



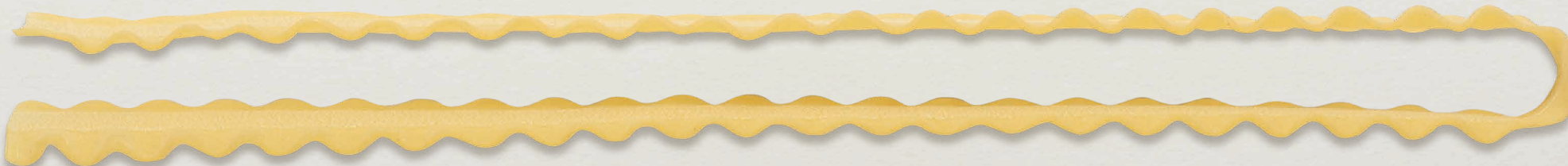
6 | *Fresine*



6

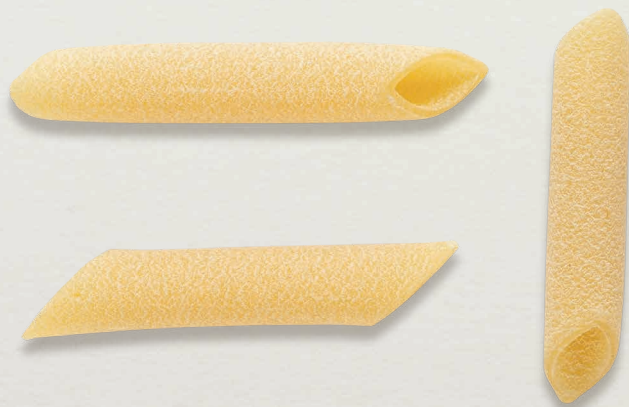


7 | *Pappardelle*

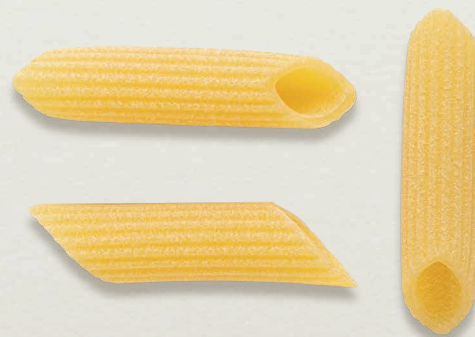


8 | *Mafalde*

Le Carte



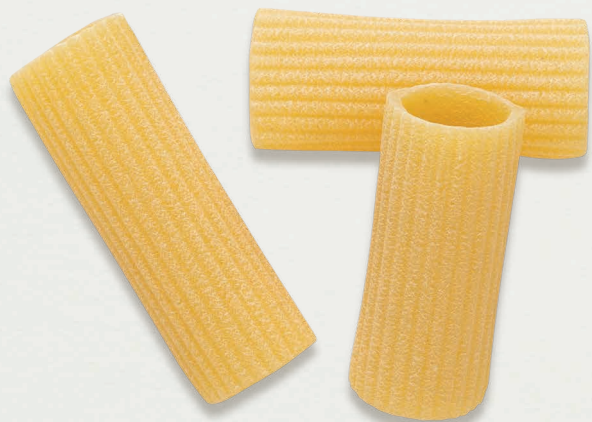
32 | *Penne Lisce*



37 | *Penne Rigate*



45 | *Fusilli*



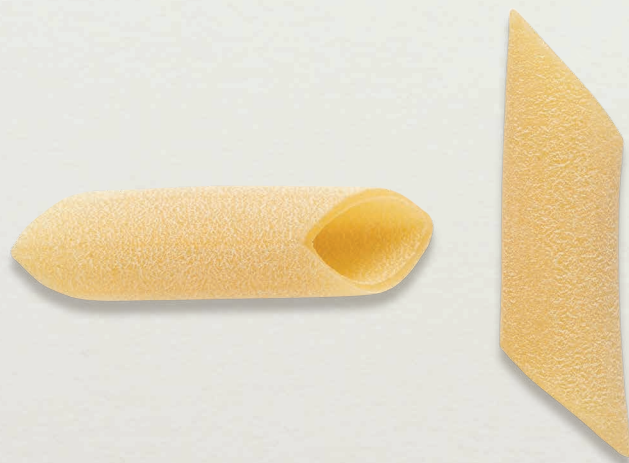
43 | *Rigatoni*



46 | *Radiatori*



40 | *Ziti*



34 | *Penne a Candela*



50 | *Mista Corta*



80 | *Taccozze*



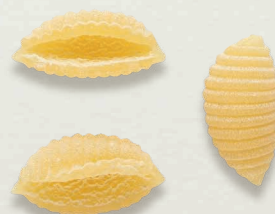
79 | *Coppolone*



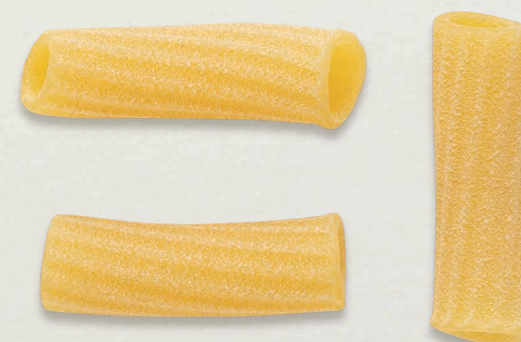
30 | *Pennine*



42 | *Candele*



56 | *Gnocchetti Sardi*



49 | *Elicoidali*



54 | *Ditali*



68 | *Ditalini*



77 | *Ditali Rigati*



13 | *Cavatelli*



48 | *Casarecce*



52 | *Mezze Maniche*



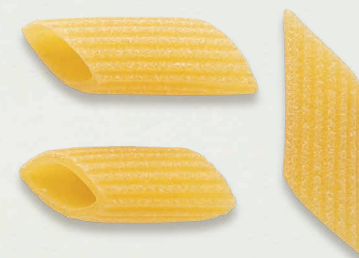
71 | *Trofie*



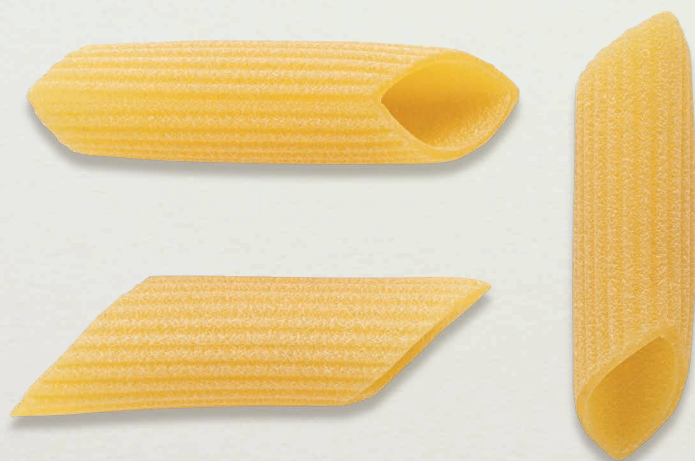
38 | *Mezzanelli*



47 | *Lumache*



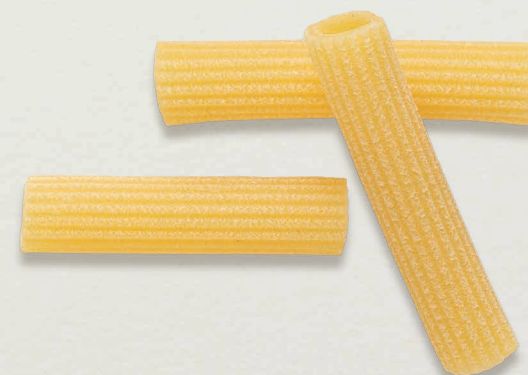
36 | *Genovesine*



35 | *Pennone Rigato*



44 | *Torchietti*



11 | *Sedani Rigati*

Le Speciali



14 | *Orecchiette Napoletane*



59 | *Calamarata*



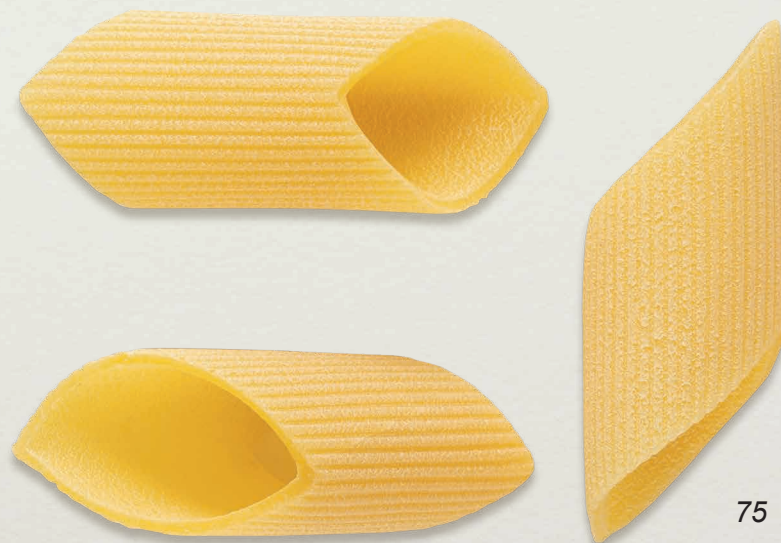
58 | *Mezzi Paccheri*



61 | *Fusilloni*



105 | *Farfalle*



75 | *Maltagliati Rigati*



57 | *Paccheri*



66 | *Conchiglioni*



60 | *Fusilli Bucati*



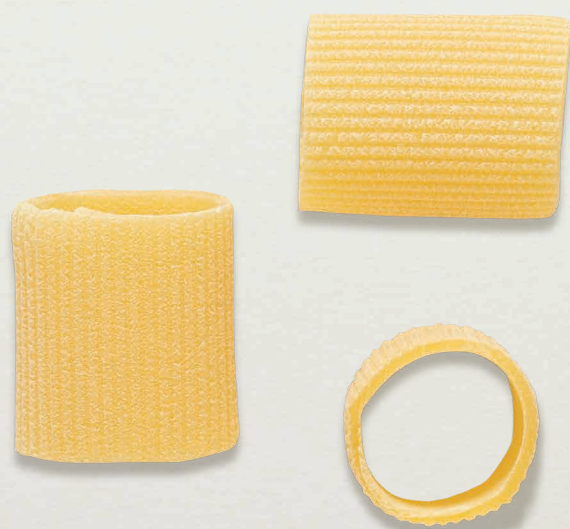
62 | *Paccheri Rigati*



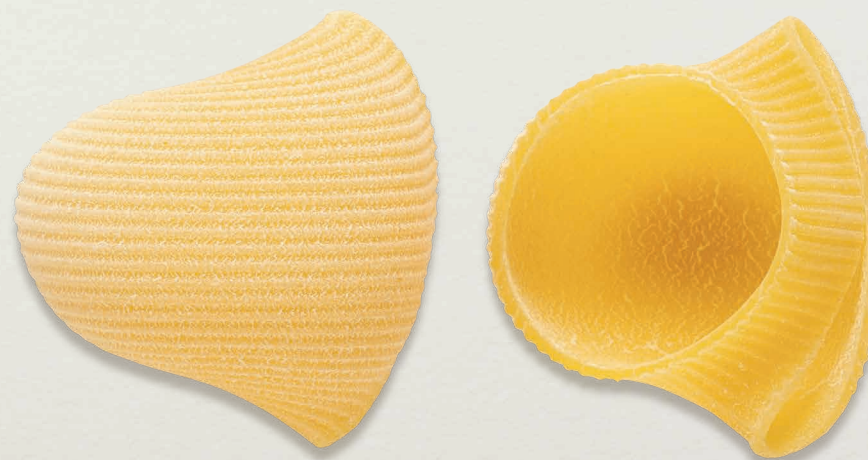
78 | *Gemelli*



107 | *Orecchiette*



76 | *Mezzi Paccheri Rigati*



65 | *Lumaconi*



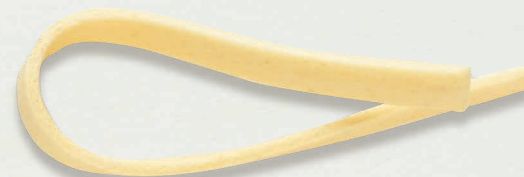
Le Specialissime

42L | *Candele Lunghissime*





23 | *Solchi del Vesuvio*

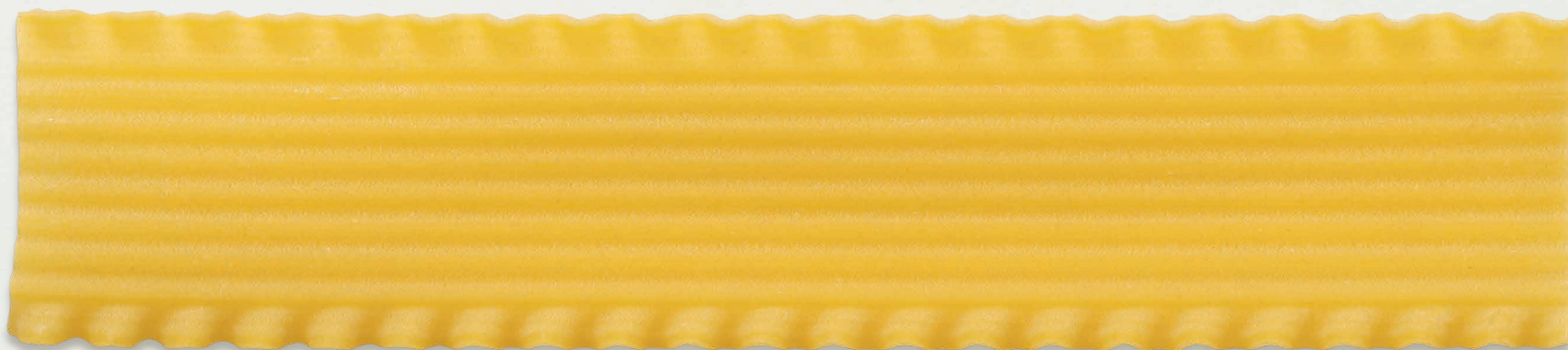


67 | *Scialatielli*



73 | *Cannelloni*





10 | *Lasagna Riccia*

40L | *Ziti Lunghissimi*





La Pasta all'Uovo



402 | *Pappardelle all'uovo*



403 | *Tagliatelle all'uovo*



La Pasta con Aromi





La Pasta Funzionale

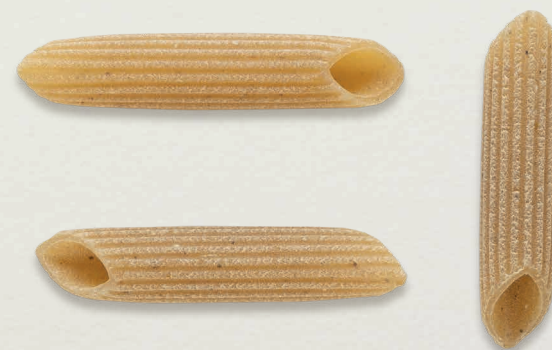




25 | *Mezze Maniche alle alghe*



28 | *Cavatelli alla patata viola*



27 | *Penne alla patata viola*



	Codice	Formato	Peso (gr)	Pz x Ct	Cartone (LxPxH) cm	Ct x Strato	Ct x Pallet	H Pallet (cm)	COD. EAN	Tempi Cottura min.	Shelf Life
LE LUNGHE	CT001	SPAGHETTINI	500	24	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064600017	5	36 mesi
	CT002	SPAGHETTI	500	24	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064600024	7	36 mesi
	CT003	SPAGHETTONI	500	24	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064600031	9	36 mesi
	CT004	SPAGHETTI ALLA CHITARRA	500	24	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064600048	8	36 mesi
	CT005	LINGUINE	500	24	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064600055	10	36 mesi
	CT006	FRESINE	500	24	Art. 6 (34,5x26,5x38)	9	45	215	8033064600123	9	36 mesi
	CT007	PAPPARDELLE	500	24	Art. 6 (34,5x26,5x38)	9	45	215	8033064600079	12	36 mesi
	CT001	MAFALDE	500	12	Art. 6 (34,5x26,5x38)	9	45	215	8033064600086	8	36 mesi
	CT015	BUCATINI	500	24	Art. 6 (34,5x26,5x38)	10	45	205	8033064600093	8	36 mesi
LE CORTE	CT011	SEDANI RIGATI	500	12	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064600666	11	36 mesi
	CT013	CAVATELLI	500	12	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064600697	10	36 mesi
	CT030	PENNINE	500	12	Art. 11 (33x25x25,5)	10	70	204	8033064600345	9	36 mesi
	CT032	PENNE LISCE	500	12	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064600390	10	36 mesi
	CT034	PENNE A CANDELA	500	12	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064600703	10	36 mesi
	CT035	PENNONE RIGATO	500	12	Art. 6 (34,5x26,5x38)	9	45	215	8033064600710	12	36 mesi
	CT036	GENOVESINE	500	12	Art. 11 (33x25x25,5)	10	70	204	8033064600406	11	36 mesi
	CT037	PENNE RIGATE	500	12	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064600482	11	36 mesi
	CT038	MEZZANELLI	500	12	Art. 11 (33x25x25,5)	10	70	204	8033064600109	9	36 mesi
	CT040	ZITI	500	12	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064600383	11	36 mesi
	CT042	CANDELE	500	12	Art. 6 (34,5x26,5x38)	9	45	215	8033064600147	12	36 mesi
	CT043	RIGATONI	500	12	Art. 6 (34,5x26,5x38)	9	45	215	8033064600499	12	36 mesi
	CT044	TORCHIETTI	500	12	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064600741	10	36 mesi
	CT045	FUSILLI	500	12	Art. 6 (34,5x26,5x38)	9	45	215	8033064600727	9	36 mesi
	CT046	RADIATORI	500	12	Art. 6 (34,5x26,5x38)	9	45	215	8033064600734	10	36 mesi
	CT047	LUMACHE	500	12	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064600062	11	36 mesi
	CT048	CASARECCE	500	12	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064600604	10	36 mesi
	CT049	ELICOIDALI	500	12	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064600512	10	36 mesi
	CT050	MISTA CORTA	500	12	Art. 11 (33x25x25,5)	10	70	204	8033064600581	9	36 mesi
	CT052	MEZZE MANICHE	500	12	Art. 6 (34,5x26,5x38)	9	45	215	8033064600505	12	36 mesi
	CT054	DITALI	500	12	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064600475	11	36 mesi
	CT056	GNOCCHETTI SARDI	500	12	Art. 11 (33x25x25,5)	10	70	204	8033064600178	12	36 mesi
	CT068	DITALINI	500	12	Art. 11 (33x25x25,5)	10	70	204	8033064600468	10	36 mesi
	CT071	TROFIE	500	12	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064600338	10	36 mesi
	CT077	DITALI RIGATI	500	12	Art. 11 (33x25x25,5)	10	70	204	8033064600765	11	36 mesi
	CT079	COPPOLONE	500	12	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064600826	11	36 mesi

	Codice	Formato	Peso (gr)	Pz x Ct	Cartone (LxPxH) cm	Ct x Strato	Ct x Pallet	H Pallet (cm)	COD. EAN	Tempi Cottura min.	Shelf Life
LE SPECIALI	CT080	TACCOZZE	500	12	Art. 6 (34,5x26,5x38)	9	45	215	8033064600925	11	36 mesi
	CT014	ORECCHIETTE NAPOLETANE	500	12	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064602233	8	36 mesi
	CT057	PACCHERI	500	12	Art. 9 (48x29x37)	6	30	210	8033064600536	14	36 mesi
	CT058	MEZZI PACCHERI	500	12	Art. 9 (48x29x37)	6	30	210	8033064600543	14	36 mesi
	CT059	CALAMARATA	500	12	Art. 9 (48x29x37)	6	30	210	8033064600550	13	36 mesi
	CT060	FUSILLI BUCATI	500	12	Art. 11 (33x25x25,5)	10	70	204	8033064600161	8	36 mesi
	CT061	FUSILLONI	500	12	Art. 9 (48x29x37)	6	30	210	8033064600642	11	36 mesi
	CT062	PACCHERI RIGATI	500	12	Art. 9 (48x29x37)	6	30	210	8033064600246	15	36 mesi
	CT065	LUMACONI	500	12	Art. 9 (48x29x37)	6	30	210	8033064600680	13	36 mesi
	CT066	CONCHIGLIONI	500	12	Art. 9 (48x29x37)	6	30	210	8033064600673	13	36 mesi
	CT075	MALTAGLIATI RIGATI	500	12	Art. 9 (48x29x37)	6	30	210	8033064600796	15	36 mesi
	CT076	MEZZI PACCHERI RIGATI	500	12	Art. 9 (48x29x37)	6	30	210	8033064600802	14	36 mesi
	CT078	GEMELLI	500	12	Art. 6 (34,5x26,5x38)	9	45	215	8033064600932	11	36 mesi
	CT105	FARFALLE	500	12	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064601373	9	36 mesi
	CT107	ORECCHIETTE	500	12	Art. 11 (33x25x25,5)	10	70	204	8033064601397	10	36 mesi
	CT010	LASAGNA RICCIA	500	12	Art. 6 (34,5x26,5x38)	9	45	215	8033064600772	15	36 mesi
LE SPECIALISSIME	CT023	SOLCHI DEL VESUVIO	500	12	Art. 9 (48x29x37)	6	30	210	8033064601168	16	36 mesi
	CT040L	ZITI LUNGHISSIMI	500	18	Art. 12 (61x18x29,5)	8	48	202	8033064600185	11	36 mesi
	CT042L	CANDELE LUNGHISIME	500	12	Art. 12 (61x18x29,5)	8	48	202	8033064600192	12	36 mesi
	CT067	SCIALATIELLI	500	12	Art. 6 (34,5x26,5x38)	9	45	215	8033064600321	20	36 mesi
	CT073	CANNELLONI	500	12	Art. 9 (48x29x37)	6	30	210	8033064600611	15	36 mesi
	CT021-500	'A MUNNEZZAGLIA	500	12	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064601700	13	36 mesi
	CT021	'A MUNNEZZAGLIA IN SACCO/RISTORAZIONE	1000	6	Art. 6 (34x25x30)	10	60	205	8033064601700	13	36 mesi
AROMI	CT301	SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA	500	24	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064601298	7	24 mesi
	CT301-250	SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA	250	40	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064601106	7	24 mesi
LA FUNZIONALE	CT024	LINGUINE ALLE ALGHE	500	24	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064601908	10	24 mesi
	CTA24	LINGUINE ALLE ALGHE ASTUCCIO	500	20	Art. 6 (34,5x26,5x38)	9	45	215	8033064602899	10	24 mesi
	CT025	MEZZE MANICHE ALLE ALGHE	500	12	Art. 6 (34,5x26,5x38)	9	45	215	8033064602035	13	24 mesi
	CTA49	MEZZE MANICHE ALLE ALGHE ASTUCCIO	500	14	Art. 6 (34,5x26,5x38)	9	45	215	8033064602882	13	24 mesi
	CT027	PENNE RIGATE ALLA PATATA VIOLA	500	12	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064602325	11	24 mesi
	CTA27	PENNE RIGATE ALLA PATATA VIOLA ASTUCCIO	500	14	Art. 6 (34,5x26,5x38)	9	45	215	8033064602912	11	24 mesi
	CT028	CAVATELLI ALLA PATATA VIOLA	500	12	Art. 3 (34x25x30)	10	60	205	8033064602318	10	24 mesi
	CTA28	CAVATELLI ALLA PATATA VIOLA ASTUCCIO	500	14	Art. 6 (34,5x26,5x38)	9	45	215	8033064602905	10	24 mesi
ALL'UOVO	CT402	PAPPADELLE ZIGLinate ALL'UOVO	250	24	(59x26x40)	5	30	215	8033064601250	5	24 mesi
	CT403	TAGLIATELLE ALL'UOVO	250	24	(59x26x34)	6	36	220	8033064601267	3	24 mesi

LE GEMME DEL
VESUVIO
PASTA ARTIGIANALE DI QUALITÀ SUPERIORE



GRANIA SRL

Via Padula, 48/50 - I - 80030 Castello di Cisterna (NA)
t. +39 081 8844187 - 081 8841999 - info@legemmedelvesuvio.com

legemmedelvesuvio.com

