



Chi siamo

Il pastificio artigianale Lettieri nasce dall'amore di quattro fratelli per la pasta, sentimento tramandato dal nonno materno, esperto pastaio.

In questa realtà produttiva, situata in una ridente cittadina della Toscana, viene prodotta pasta secca di alta qualità, in particolare pasta all'uovo, ponendo la massima attenzione alla genuinità delle materie prima: semola ottenuta dalla macinazione di grano 100% italiano, uova fresche italiane, acqua.

Who we are

Pastificio Lettieri was born from the love of four brothers for pasta, a feeling which was transferred to them from their maternal grandfather, who was a skilled pasta maker.

In this production company, in a charming town in Tuscany, high-quality dried pasta is produced, in particular dried egg pasta, with special attention to the genuineness of raw material: durum wheat semolina made from 100% Italian wheat, fresh Italian eggs and water.



Il nostro stabilimento

Il pastificio artigianale sorge nel territorio di Follonica, piccola e tranquilla città della provincia di Grosseto, nel cuore della maremma toscana.

L'edificio che ospita il pastificio consta di 350 mq, nel laboratorio ivi presente produciamo e confezioniamo la nostra pasta secca, nel rispetto di tutti principi del sistema HACCP.

Our factory

The factory rises in Follonica, a little and quiet town in the province of Grosseto, in the heart of the Tuscan Maremma.

The structure housing Pastificio Lettieri consists of 350 mqs, in the production laboratory the production and packaging of dry pasta occur in compliance with HACCP principles.





Le nostre priorità: qualità e sicurezza

Il nostro obiettivo primario è garantire la qualità della pasta prodotta, focalizzandoci dunque sulla genuinità e provenienza locale degli unici tre ingredienti impiegati: grano duro, acqua e uova. Acquistiamo solo materie prime italiane, rivolgendoci a produttori che agiscono nel rispetto dei principi del sistema HACCP. Garantiamo la tracciabilità totale di tutti i nostri lotti dal campo alla tavola, come indicato dalla normativa europea.

La materia prima viene scelta in base alle garanzie di qualità igienica, nutrizionale ed etica: per quanto riguarda la semola, i fornitori sono selezionati in base alla capacità di fornire un prodotto con valori di umidità consoni, contenuto proteico appropriato, valori di indice di glutine e granulometria specifici, scelti in seguito ad un'accurata ricerca e prove di tipo organolettico.

Le uova sono fresche e pastorizzate, per garantire la massima sicurezza igienica. L'allevamento da cui provengono fornisce garanzie igieniche sull'alimentazione delle galline e sulla genuinità delle uova, prive di conservanti o coloranti.

L'acqua impiegata viene periodicamente analizzata per ottenere garanzie circa la sua purezza e adeguatezza in riferimento al decreto legislativo n.31/2001.

Il prodotto finito viene periodicamente analizzato presso un laboratorio accreditato per valutare il rispetto dei limiti normativi relativamente al contenuto di umidità, ceneri, carica batterica.

Our priorities: quality and safety

Our main objective is to guarantee the quality of our pasta, focusing our attention on the genuineness and the local origin of the only three ingredients used: durum wheat, eggs and water.

We only purchase Italian raw material, working with suppliers who act respecting HACCP rules. We ensure traceability of every single lot in each production of pasta, from farm to table, as required by legislation.

Raw material is chosen on the basis of nutritional, hygienic and ethical quality guarantees given by the seller: about semolina, suppliers are chosen considering their capacity to provide semolina with appropriate humidity values, protein content, gluten index and specific granulometry; we chose this features after thorough research and organoleptic tests.

Eggs we use are fresh and pasteurized to ensure maximum hygiene safety. The farm from which they come provides hygienic guarantees on the feeding of the hens and the genuineness of the eggs, free of preservatives or dyes.

The water used is periodically analyzed to obtain guarantees about its purity and adequacy in reference to Legislative Decree n.31 / 2001.

Le nostre modalità operative

Il nostro pastificio utilizza metodi tradizionali e artigianali. La nostra pasta viene trafilata al bronzo: questo processo le conferisce una consistenza ruvida e porosa, caratteristiche che le permettono di catturare massimamente sughi e condimenti. Inoltre lo spessore dei nostri formati, selezionato dopo accurate ricerche e attente sperimentazioni, le fornisce una straordinaria tenuta in cottura (tempo medio di cottura: 10 minuti).

Tutta la nostra pasta viene essiccata all'interno di celle statiche a bassa temperatura (non superiore ai 40-50°C) e molto lentamente (per circa 24/36 ore), ciò fa sì che il prodotto preservi le sue qualità organolettiche e nutrizionali.

Our operating methods

We use traditional and artisanal methods. Our pasta is extruded through bronze: this process gives it a rough and porous texture, characteristics that allow it to capture sauces and condiments. Furthermore, the thickness of our formats, carefully selected after research and experimentation, provides it with an extraordinary cooking resistance (average cooking time: 10 minutes).

All our pasta products are dried in static cells at a low temperature (no higher than 40-50 ° C) and very slowly (for about 24/36 hours), this approach ensures that the product preserves its organoleptic and nutritional qualities.

Il nostro potenziale produttivo

Il nostro pastificio attualmente lavora quotidianamente circa 550 chili di semola in un turno di lavoro, tuttavia siamo in grado di raddoppiare l'attuale forza produttiva e produrre quotidianamente circa 11 quintali di pasta. Abbiamo inoltre l'obiettivo di aumentare ulteriormente il nostro potenziale produttivo, acquistando nuovi impianti ed ampliando il nostro personale, per arrivare alla lavorazione di 22 quintali di semola quotidianamente.

Abbiamo l'ambizione di diventare leader del mercato regionale nei prossimi 5 anni e di affacciarci a quello nazionale ed internazionale nei prossimi 10 anni.

Our production potential

Currently our factory daily works about 550 kilos of semolina in one turn of job, however we are able to double the actual production force and produce about 11 quintals of pasta every day. We also aim to further increase our production potential by purchasing new equipment and plants and expanding our staff to get to the processing of 22 quintals of semolina every day over the next few years.

We have the ambition to become a regional market leader in the next five years and to enter the national and international market over the next ten years.



I nostri prodotti

Benchè il nostro impianto sia in grado di produrre qualsiasi tipologia di pasta, siamo specializzati principalmente nella produzione di pasta all'uovo.

Di seguito riportiamo alcuni dei nostri prodotti più ricercati:

Our products

Although our plant enable us to produce all type of pasta, we are specialized in the production of egg pasta.

Here are some of our most sought after products:



Pappardelle

Reginelle

Tagliolini

Tagliatelle



I nostri clienti

Attualmente siamo presenti sul mercato italiano, ma anche in quello europeo, dove la nostra pasta riscuote un successo sempre maggiore.

I nostri clienti sono rivenditori e ristoratori, ma anche la GDO apprezza la pasta di nostra produzione, tanto da poter vantare tra i clienti realtà importanti come il gruppo Conad.

Our customers

Currently we are present on the Italian market, but also on the European one, where our pasta is becoming increasingly popular. Our customers are small retailers and restaurants, but also the GDO appreciates our pasta, in fact we now are already suppliers of the Conad group.



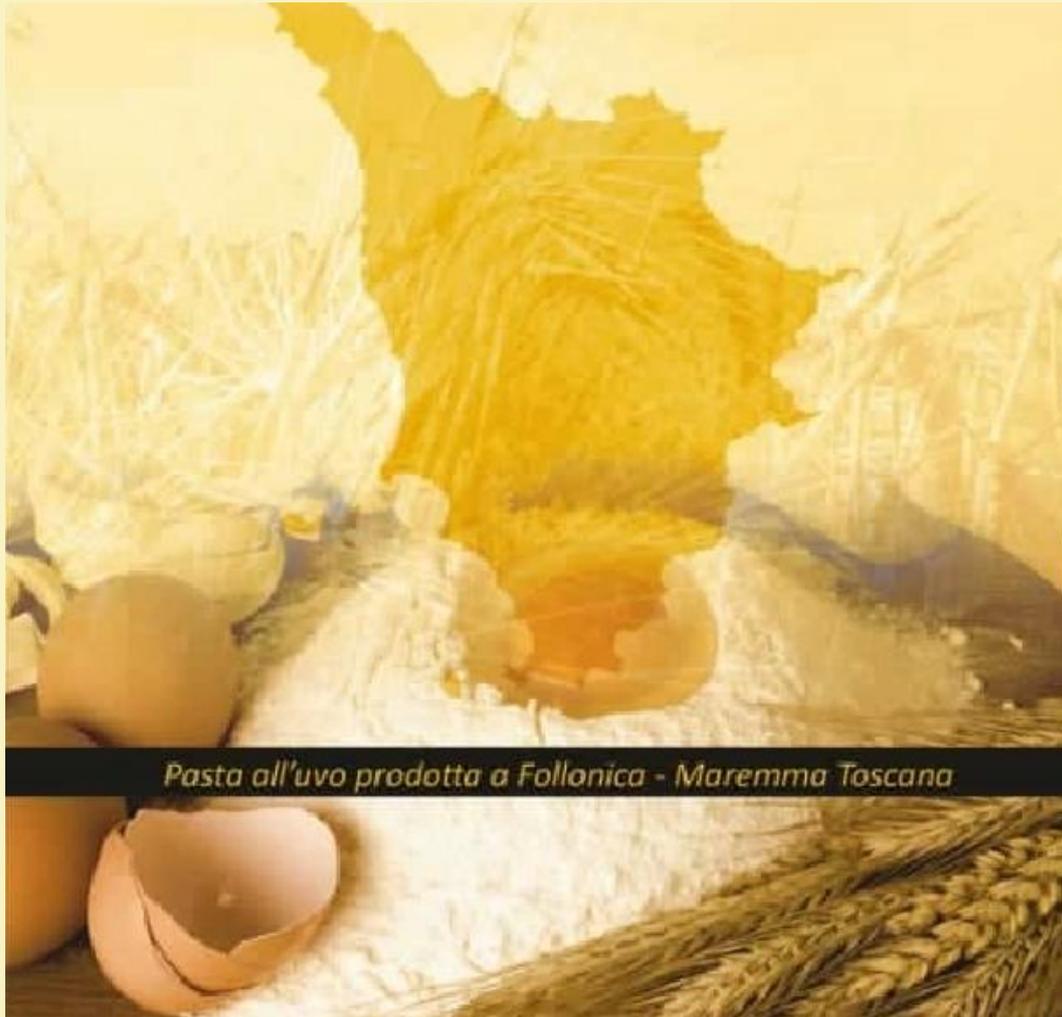


La nostra missione: innovazione continua

Anche se siamo intenzionati a non abbandonare i metodi artigianali, la nostra azienda è in continua evoluzione, siamo sempre alla ricerca di innovazioni col fine di creare un prodotto sempre migliore, ricercando le varietà di grano genuine e pregiate. Siamo proiettati verso la creazione di nuovi prodotti e nuovi formati di pasta, infatti lavoriamo anche i pregiatissimi grani antichi come il "Senatore Cappelli".

Our mission: continuous innovation

Even if we intend not to abandon artisanal methods, our company is constantly evolving, we are always looking for innovations with the aim of offering always improved products, so we are constantly looking for new genuine and precious varieties of wheat. Our company constantly strives to create new products and new pasta shapes: for this reason we also work the very precious ancient grains such as "Senatore Cappelli",



F.lli lettieri srl

Via del Fonditore 476-58022 Follonica (GR)

Tel. 0566 464404/327-5476437

pastalettieri@gmail.com

