

Linea classica

Pietro Massi

12



massi-12.com

Pasta di Semola


Semolina Pasta

La migliore semola italiana per dare vita a una Pasta inimitabile, profumata, dal colore chiaro, altamente digeribile e con un morso unico.

Il colore giallo naturale è quello originario de tipo di grano che abbiamo scelto, ed è la dimostrazione tangibile che la pasta non subisce shock termici in nessuna fase del processo di lavorazione.

Colore del Pack:  Bianco

Ingredienti:

 Semola di grano duro

The best Italian semolina to create an inimitable, fragrant, light-colored, highly digestible pasta with an inimitable bite.

The natural yellow color is the original one of the type of wheat we have chosen, and is the tangible demonstration that the pasta does not undergo thermal shock at any stage of the manufacturing process.

Pasta Integrale

Wholemeal Pasta

Le paste integrali sono da preferire a quelle raffinate per il loro maggiore contenuto di fibre, sali minerali e vitamine.

Per essere di qualità un prodotto deve contenere semola integrale di grano duro, senza aggiunta di crusca e semole raffinate. La semola integrale, utilizzata al Pastificio Massi, è un prodotto di altissima qualità, ad "alto tenore proteico" e "alto contenuto di fibre".

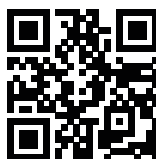
Colore del Pack:  Bianco / Arancione

Ingredienti:

Semola integrale di grano duro

Whole-grain pastas are preferable to refined ones due to their higher content of fiber, mineral salts and vitamins.

To be of quality a product must contain whole durum wheat semolina, without the addition of bran and refined semolina. The wholemeal semolina, used at Pastificio Massi, is a very high quality product, with a "high protein content" and a "high fiber content".



Pasta all'albume

White egg Pasta

Colore del Pack:  Bianco / Nero

Ingredienti:

Semola di grano duro & albume d'uovo

Una novità assoluta sul mercato, la tradizione della pasta all'uovo con l'uso del solo albume in purezza, per un apporto proteico supplementare ma privo di colesterolo.

La resa in cottura va oltre le normali aspettative.

Una ricetta particolarmente indicata per le preparazioni più elaborate.

Non scuoce durante la cottura e se lasciata riposare una volta scolata tende a regredire, riprendendo ulteriore consistenza. L'albume conferisce alla pasta un sapore dolce rispetto alla normale ricetta di sola semola, rendendola un prodotto particolarmente indicato per un palato femminile. Utilizziamo solo albume d'uova di Cat. A di galline allevate a terra.

An absolute novelty on the market, the tradition of egg pasta with the use of pure egg white only, for an additional protein intake but without cholesterol.

The yield in cooking goes beyond normal expectations. A recipe particularly suitable for more elaborate preparations.

It does not overcook during cooking and if left to rest once drained it tends to regress, regaining further consistency. The egg white gives the pasta a sweet flavor compared to the normal semolina recipe, making it a product particularly suitable for a female palate. We only use Cat. A egg whites from hens raised in barn farming

Pasta all'uovo

Egg Pasta

Colore del Pack:  Nero

Ingredienti:

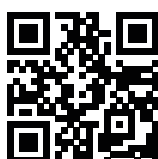
Semola di grano duro & uovo

Semplici materie prime di eccellenza per la preparazione di una pasta all'uovo tradizionale e al contempo innovativa grazie al metodo di preparazione.

Digeribile, croccante e saporita con una straordinaria tenuta in cottura. Utilizziamo solo uova di gallina di categoria A, sgusciate, senza conservanti aggiunti.

Simple raw materials of excellence for the preparation of a traditional and at the same time innovative egg pasta thanks to the preparation method.

Digestible, crunchy and tasty with an extraordinary cooking resistance. We only use category A chicken eggs, shelled, with no added preservatives.



/ do · di · ci /

Dodici è mezzogiorno

Il momento quotidiano in cui nasce l'appetito.
**Celebriamo insieme una delle più grandi
tradizioni italiane: la Pasta.**

*Twelve is noon. The daily moment in which
appetite arises.*

*Together we celebrate one of the greatest
Italian traditions: Pasta.*



100%
Italiana

Pasta di Semola

Semolina Pasta



Prodotta
a freddo



Maccheroni 12

Pasta di Semola di grano duro
100% italiana

Creata in Italia da Pietro Massi

Fusilli 10

Pasta di Semola di grano duro
100% italiana

Creata in Italia da Pietro Massi

L'eccellenza del metodo nella quotidianità di tutti

The excellence of the method in everyday life

Ingredienti / ingredients:

**Semola di grano duro
100% italiana e acqua**

100% Italian durum
wheat semolina & water

Maccheroni ◦ 12

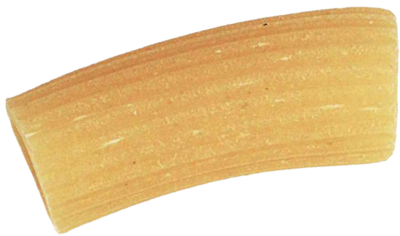
Semola di grano duro



12 mm



13' / 15'



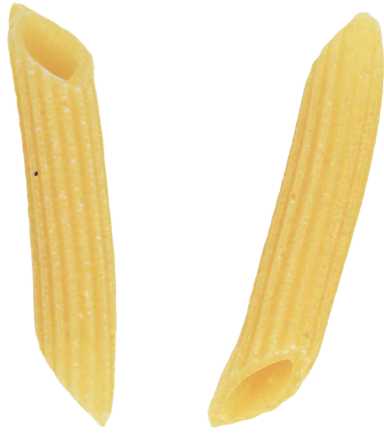
500g / 4000g

Penne Rigate ◦ 9

Semola di grano duro

9 mm

13' / 15'



500g / 6000g



10 mm

10' / 12'



Fusilli ◦ 10

Semola di grano duro



500g / 4000g



100% Integrale

Pasta Integrale

Wholemeal Pasta



Naturale fonte di fibre



**Una quotidiana scelta
“buona” per tutti**

A daily “good” choice for everyone

Ingredienti / ingredients:

Semola Integrale di grano duro 100%

100% whole durum wheat semolina

Maccheroni • 12

Semola di grano duro



 500g / 4000g

Penne Rigate ◦ 9

Semola **Integrale** di grano duro

 9 mm

 11' / 13'



 500g / 6000g



 10 mm

 9' / 11'



Fusilli ◦ 10

Semola **Integrale** di grano duro



500g / 4000g 



100%
Italiana

Pasta all'albume

Egg white pasta



Fonte
di proteine



**Nutriente e gustosa,
un'innovazione per tutti.**

Nutritious and tasty, an innovation for everyone.

Ingredienti / ingredients:

**Semola di grano duro
e albume d'uovo
100% italiani**

100% Italian durum wheat
semolina and egg whites

Maccheroncini all'albume ◦ 9

Semola di grano duro & albume



Albume in purezza



9 mm



12' / 14'



500g / 6000g





100%
Italiana

Pasta all'uovo

Egg pasta



Prodotta
a freddo



**Il nuovo gusto della
tradizione è per tutti.**

The new taste of tradition is for everyone.

Ingredienti / ingredients:

**Semola di grano duro
e uovo 100% italiani**

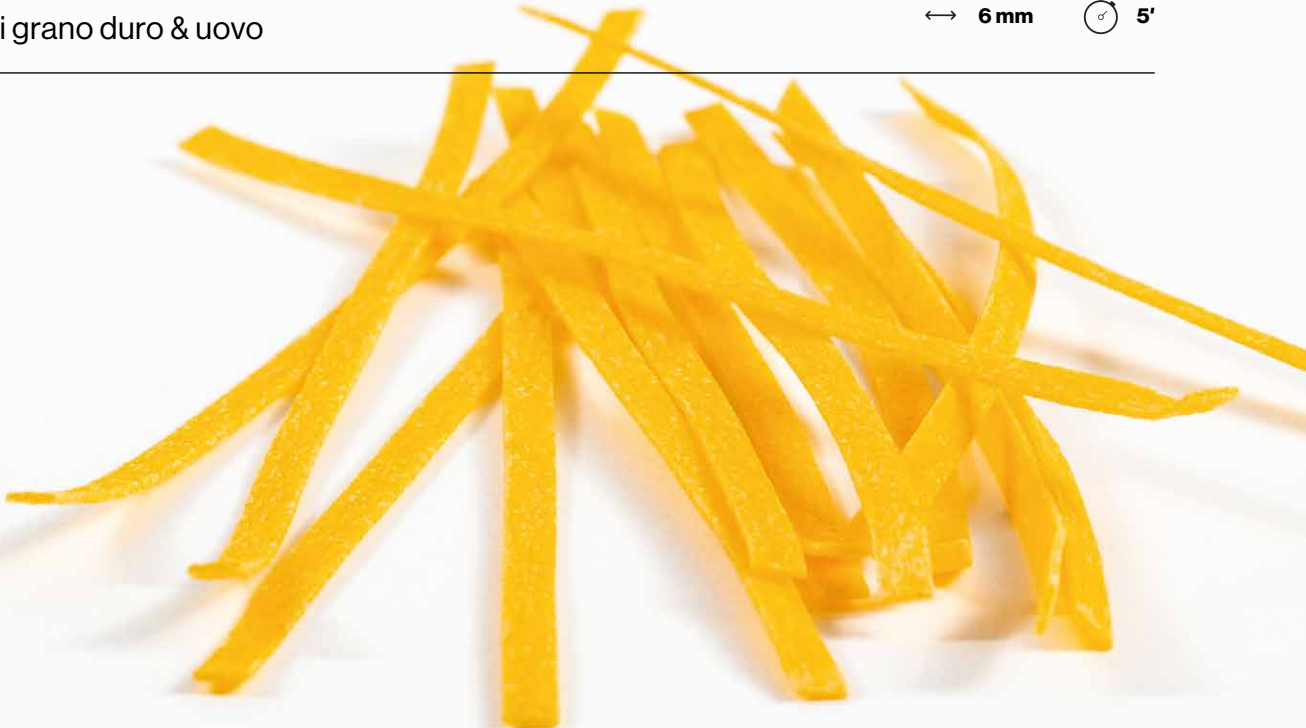
100% Italian durum
wheat semolina and egg

Tagliatelle all'uovo ◦ 6

Semola di grano duro & uovo

↔ 6 mm

🕒 5'



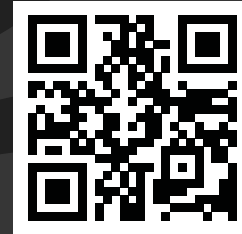
250g / 4000g 📦



Pietro Massi

12

Scopri di
più sul sito
dedicato.



Vai su massi-12.com / Go to massi-12.com

Stabilimento produttivo

Production plant

A. Via G. Segantini, 14
60019 Senigallia (AN) – Italia

E. infopastamassi@pietromassi.com

Contatti commerciali

Business Contacts

+39 338 2457798

Massimo Diamantini

Coordinatore commerciale Italia
massimo.diamantini@pietromassi.com

+39 071 9696700

Stefania Tamburrini

Sales Assistant
sales.dept@pietromassi.com

+39 071 9696703

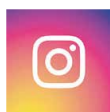
Laura Mistretta

Export Dept.
export@pietromassi.com

+39 342 7830442

Gaetano Castiglione

CEO
ceo@pietromassi.com



Condividi
con / Share with:

#ArtMeetsPasta



Dove riscoprire il gusto?

Where to rediscover the taste?

Production plant:

Via G. Segantini N14 – 60019

Senigallia (AN) – Italia

Contacts:

T. + 39 071 9696700

E. infopastamassi@pietromassi.com

Web

massi-12.com