





LA NOSTRA AZIENDA NASCE NEL 2018 DAL SOGNO DI 4 RAGAZZI, ALL'EPOCA STUDENTI, CHE HANNO SCELTO DI NON LASCIARE LA PROPRIA TERRA, MA DI VALORIZZARLA DANDO VITA AD UN PROGETTO FONDATO SUL PRINCIPIO FONDAMENTALE DELLA VALORIZZAZIONE DELLE MATERIE PRIME DA NOI PRODOTTE SOLO ED ESCLUSIVAMENTE SUL TERRITORIO DELLA CAPITANATA (OVVERO IL GRANAIO DI ITALIA).

PER RAFFORZARE ANCOR DI PIÙ IL CONCETTO DI TERRITORIALITÀ ABBIAMO SCELTO DI NON USCIRE DAL TERRITORIO PUGLIESE ANCHE PER QUANTO RIGUARDA LE LAVORAZIONI COSÌ DA POTER OTTENERE UN PRODOTTO DAVVERO 100% MADE IN PUGLIA.

OGGI PUA', GUARDA AVANTI E SI UNISCE CON UNA NUOVA REALTÀ L'ASD ELPIS CONTINUANDO A VALORIZZARE IL TERRITORIO CON L'AUTO DI RAGAZZI DISABILI.

SPESSO, LA DISABILITÀ NON HA VOCE NELLA SOCIETÀ, ECCO PERCHÉ NASCE L'IDEA DI INSERIRE ALL'INTERNO DELL'AZIENDA LE PERSONE DISABILI E DISAGIATE AFFINCHÉ POSSANO ESSERE PARTE ATTIVA NELLA REALIZZAZIONE DI UN PRODOTTO ESCLUSIVO.

Ordini Telefonici

Lun - Ven:
9.00/13.00 - 16.00/19.00
Tel: +39 0881 376 432

Sede

Via Giovanni XIII, 52
71036 Lucera (FG)

Ordini Online

informazioni ed ordini
commerciale@Pastapua.it

CATALOGO

GRANELLI
DI PUGLIA

LA PASTA

Pag 4

IL TARALLO

Pag 24

L'OLIO

Pag 26

IL POMODORO

Pag 28

PASTA



SINCE • 2018

LA PASTA

La nostra pasta artigianale è l'espressione della passione, della competenza, dell'esperienza, della cultura e della tradizione, non solo dei nostri soci, ma di un intero territorio: la Capitanata. Un autentico prodotto a chilometro zero.

TRAFILATI AL BRONZO

La trafilatura al bronzo permette alla superficie del prodotto di essere porosa, ruvida, opaca e rugosa, con la superficie ricoperta di polvere di amido, il che comporta una maggiore capacità di trattenere vari tipi di condimento. L'essiccazione lenta oltre le 24h della pasta a temperature molto basse significa anche una maggiore "tenuta" dei nutrienti della pasta e delle qualità organolettiche della materia prima.

PASTA Le Trafilate al Bronzo

Catalogo PUÀ

100%
grano pugliese

TUBETTI RIGATI

Pasta artigianale ottenuta da grani duri selezionati, coltivati in Puglia, lavorati subito dopo la raccolta, con trafilatura al bronzo. La nostra pasta artigianale è l'espressione della passione, della competenza, dell'esperienza, della cultura e della tradizione, non solo dei nostri soci, ma di un intero territorio: la Capitanata. Un autentico prodotto a chilometro zero.

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
TRAFILATA AL BRONZO**

ESSICAZIONE OLTRE 240RE

Ingredienti: acqua, semola di grano duro

Formati Disponibili

0.5 KG

Tempo di cottura

8/10 min.

Cod. EAN

8056151950086



100%
grano pugliese

PASTA Le Trafilate al Bronzo

Catalogo PUÀ

PAG.7

SPAGHETTI QUADRATI

Pasta artigianale ottenuta da grani duri selezionati, coltivati in Puglia, lavorati subito dopo la raccolta, con trafilatura al bronzo. La nostra pasta artigianale è l'espressione della passione, della competenza, dell'esperienza, della cultura e della tradizione, non solo dei nostri soci, ma di un intero territorio: la Capitanata. Un autentico prodotto a chilometro zero.

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
TRAFILATA AL BRONZO**

ESSICAZIONE OLTRE 240RE

Ingredienti: acqua, semola di grano duro

Formati Disponibili

0.5 KG

Tempo di cottura

10/12 min.

Cod. EAN

8056151950086



PASTA Le Trafilate al Bronzo

Catalogo PUA

PAG. 8

SPAGHETTONI QUADRATI

Pasta artigianale ottenuta da grani duri selezionati, coltivati in Puglia, lavorati subito dopo la raccolta, con trafilatura al bronzo. La nostra pasta artigianale è l'espressione della passione, della competenza, dell'esperienza, della cultura e della tradizione, non solo dei nostri soci, ma di un intero territorio: la Capitanata. Un autentico prodotto a chilometro zero.

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
TRAFILATA AL BRONZO**

ESSICAZIONE OLTRE 240RE

Ingredienti: acqua, semola di grano duro

Formati Disponibili

0.5 KG

Tempo di cottura

10/12 min.

Cod. EAN

8056151950055

PASTA Le Trafilate al Bronzo

Catalogo PUÀ

TAGLIATELLE

Pasta artigianale ottenuta da grani duri selezionati, coltivati in Puglia, lavorati subito dopo la raccolta, con trafilatura al bronzo. La nostra pasta artigianale è l'espressione della passione, della competenza, dell'esperienza, della cultura e della tradizione, non solo dei nostri soci, ma di un intero territorio: la Capitanata. Un autentico prodotto a chilometro zero.

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
TRAFILATA AL BRONZO**

ESSICAZIONE OLTRE 240RE

Ingredienti: acqua, semola di grano duro

Formati Disponibili

0.5 KG

Tempo di cottura

8 min.

Cod. EAN

8056151950079





100%
grano pugliese

PASTA Le Trafilate al Bronzo

Catalogo PUA'

PAG. 10

PENNETTE RIGATE

Pasta artigianale ottenuta da grani duri selezionati, coltivati in Puglia, lavorati subito dopo la raccolta, con trafilatura al bronzo. La nostra pasta artigianale è l'espressione della passione, della competenza, dell'esperienza, della cultura e della tradizione, non solo dei nostri soci, ma di un intero territorio: la Capitanata. Un autentico prodotto a chilometro zero.

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
TRAFILATA AL BRONZO**

ESSICAZIONE OLTRE 240RE

Ingredienti: acqua, semola di grano duro

Formati Disponibili

0.5 KG

Tempo di cottura

8/10 min.

Cod. EAN

8056151950109

PASTA Le Trafilate al Bronzo

Catalogo PUÀ

100%
grano pugliese

CALAMARATA RIGATA

Pasta artigianale ottenuta da grani duri selezionati, coltivati in Puglia, lavorati subito dopo la raccolta, con trafilatura al bronzo. La nostra pasta artigianale è l'espressione della passione, della competenza, dell'esperienza, della cultura e della tradizione, non solo dei nostri soci, ma di un intero territorio: la Capitanata. Un autentico prodotto a chilometro zero.

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
TRAFILATA AL BRONZO**

ESSICAZIONE OLTRE 240RE

Ingredienti: acqua, semola di grano duro

Formati Disponibili

0.5 KG

Tempo di cottura

12 min.

Cod. EAN

8056151950048

PASTA Le Trafilate al Bronzo

Catalogo PUÀ

100%
grano pugliese

RIGATONI

Pasta artigianale ottenuta da grani duri selezionati, coltivati in Puglia, lavorati subito dopo la raccolta, con trafilatura al bronzo. La nostra pasta artigianale è l'espressione della passione, della competenza, dell'esperienza, della cultura e della tradizione, non solo dei nostri soci, ma di un intero territorio: la Capitanata. Un autentico prodotto a chilometro zero.

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
TRAFILATA AL BRONZO**

ESSICAZIONE OLTRE 240RE

Ingredienti: acqua, semola di grano duro

Formati Disponibili

0.5 KG

Tempo di cottura

10/12 min.

Cod. EAN

8056151950093

PASTA Le Trafilate al Bronzo

Catalogo PUÀ



PACCHERI

Pasta artigianale ottenuta da grani duri selezionati, coltivati in Puglia, lavorati subito dopo la raccolta, con trafilatura al bronzo. La nostra pasta artigianale è l'espressione della passione, della competenza, dell'esperienza, della cultura e della tradizione, non solo dei nostri soci, ma di un intero territorio: la Capitanata. Un autentico prodotto a chilometro zero.

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
TRAFILATA AL BRONZO**

ESSICAZIONE OLTRE 240RE

Ingredienti: acqua, semola di grano duro

Formati Disponibili

0.5 KG

Tempo di cottura

10/12 min.

Cod. EAN

8056151950031

LE REGIONALI

Quando si parla di pasta tipica pugliese si parla di un vero e proprio mondo, perché le tipologie e gli impasti sono davvero i più svariati e risentono della cultura regionale, delle tradizioni locali e della storia dei luoghi da cui hanno origine. La pasta è da sempre un alimento simbolo della tradizione culinaria pugliese, con ricette e tecniche tramandate di generazione in generazione; una tradizione antica, il cui fascino artigianale non è eguagliabile dalla moderna meccanizzazione. Puà cerca di restare legata alla tradizione mantenendo la cultura del territorio.



PASTA Le Regionali

Catalogo PUA

PAG. 15

CAVATELLI

Pasta artigianale ottenuta da grani duri selezionati, coltivati in Puglia, lavorati subito dopo la raccolta, con trafilatura al bronzo. La nostra pasta artigianale è l'espressione della passione, della competenza, dell'esperienza, della cultura e della tradizione, non solo dei nostri soci, ma di un intero territorio: la Capitanata. Un autentico prodotto a chilometro zero.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

TRAFILATA AL BRONZO

ESSICAZIONE OLTRE 240RE

Ingredienti: acqua, semola di grano duro

Formati Disponibili

0.5 KG

Tempo di cottura

10/12 min.

Cod. EAN

8056151950024



100%
grano pugliese

PASTA Le Regionali

Catalogo PUA

PAG. 16

MARITATI

Pasta artigianale ottenuta da grani duri selezionati, coltivati in Puglia, lavorati subito dopo la raccolta, con trafilatura al bronzo. La nostra pasta artigianale è l'espressione della passione, della competenza, dell'esperienza, della cultura e della tradizione, non solo dei nostri soci, ma di un intero territorio: la Capitanata. Un autentico prodotto a chilometro zero.

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
TRAFILATA AL BRONZO**

ESSICAZIONE OLTRE 240RE

Ingredienti: acqua, semola di grano duro

Formati Disponibili

0.5 KG

Tempo di cottura

10/12 min.

Cod. EAN

8056151950017



100%
grano pugliese

PASTA Le Regionali

Catalogo PUA

PAG. 17

ORECCHIETTE

Pasta artigianale ottenuta da grani duri selezionati, coltivati in Puglia, lavorati subito dopo la raccolta, con trafilatura al bronzo. La nostra pasta artigianale è l'espressione della passione, della competenza, dell'esperienza, della cultura e della tradizione, non solo dei nostri soci, ma di un intero territorio: la Capitanata. Un autentico prodotto a chilometro zero.

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
TRAFILATA AL BRONZO**

ESSICAZIONE OLTRE 240RE

Ingredienti: acqua, semola di grano duro

Formati Disponibili

0.5 KG

Tempo di cottura

12 min.

Cod. EAN

8056151950000



LE SPECIALI



100%
grano pugliese

PASTA Le Speciali

Catalogo PUÀ

PAG. 19

PENNETTE INTEGRALI

La pasta di semola integrale di grano duro si ottiene attraverso un impasto di semola integrale di grano duro e acqua. L'aggettivo "integrale" indica che la semola usata non è soggetta al processo di raffinazione che invece si esegue per ottenere la farina bianca (tipo 0 e 00). Nella farina integrale, i chicchi vengono macinati così come natura crea, insieme al loro rivestimento esterno. Tutte le componenti del chicco (crusca, endosperma e germe), che contengono nutrienti importanti per l'organismo, sono quindi conservate.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
ESSICAZIONE OLTRE 240RE

Ingredienti: acqua, semola di grano duro

Formati Disponibili

0.5 KG

Tempo di cottura

8/10 min.

Cod. EAN

8056151950123



100%
grano pugliese

PASTA Le Speciali

Catalogo PUÀ

PAG. 20

ORECCHIETTE AL GRANO ARSO

La storia del grano arso si intreccia con quella della Regione Puglia e, in particolare della zona di Capitanata. Infatti è proprio qui che, originariamente, i braccianti erano soliti raccogliere i chicchi di frumento rimasti a terra dopo la bruciatura delle stoppie. Con questi scarti, recuperati a basso costo, era facile produrre una farina impiegata per preparare tutti i tipi di pane, pasta e focaccia per la vita quotidiana.

In alcuni casi questa farina di colore scuro veniva anche mescolata con la farina di frumento normale, ma più spesso erano le famiglie più povere ad impiegarla per la vera e propria sussistenza.

Non è soltanto il peculiare sapore tostato a caratterizzare questa farina, infatti sono molte altre le proprietà che ne stanno determinando il successo. È integrale e contiene una minor quantità di glutine, tant'è che secondo i ricercatori foggiani sarebbe adatta per chi soffre di un'intolleranza al glutine, naturalmente nella sua versione "pura".

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

ESSICAZIONE OLTRE 240RE

Ingredienti: acqua, semola di grano duro

Formati Disponibili

0.5 KG

Tempo di cottura

12 min.

Cod. EAN

8056151950116

LE BIO

Questa pasta è prodotta utilizzando semola di grano duro: Cappelli, coltivato, con metodo biologico.

Molto apprezzata per le sue proprietà nutrizionali, la farina Senatore Cappelli è ricca di proteine, lipidi, amminoacidi, vitamine del gruppo B, vitamina E e sali minerali come zinco, calcio, potassio e magnesio.

Contiene invece un livello di glutine piuttosto basso rispetto alle semole di altri grani duri presenti sul mercato.

La farina senatore Cappelli ha un elevato contenuto di flavonoidi e antiossidanti, che hanno proprietà antinfiammatorie capaci di favorire la riduzione delle infiammazioni intestinali e le intolleranze al glutine. Oltre ad essere particolarmente digeribile, ha una quantità di calorie leggermente più bassa di altri grani ed esercita effetti benefici sul colesterolo.



100%
grano pugliese

PASTA Le BIO

Catalogo PUA

PAG. 22

CALAMARATA BIO

Molto apprezzata per le sue proprietà nutrizionali, la farina Senatore Cappelli è ricca di proteine, lipidi, amminoacidi, vitamine del gruppo "B", vitamina "E" e sali minerali come zinco, calcio, potassio e magnesio. Contiene invece un livello di glutine piuttosto basso rispetto alle semole di altri grani duri presenti sul mercato.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

TRAFILATA AL BRONZO

ESSICAZIONE OLTRE 240RE

Ingredienti: acqua, semola di grano duro

Formati Disponibili

0.5 KG

Tempo di cottura

8/10 min.

Cod. EAN

8056151950178





PASTA Le BIO

Catalogo PUA'

PAG. 23

FUSILLONI BIO

Molto apprezzata per le sue proprietà nutrizionali, la farina Senatore Cappelli è ricca di proteine, lipidi, amminoacidi, vitamine del gruppo "B", vitamina "E" e sali minerali come zinco, calcio, potassio e magnesio. Contiene invece un livello di glutine piuttosto basso rispetto alle semole di altri grani duri presenti sul mercato.

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
TRAFILATA AL BRONZO**

ESSICAZIONE OLTRE 240RE

Ingredienti: acqua, semola di grano duro

Formati Disponibili

0.5 KG

Tempo di cottura

9/11 min.

Cod. EAN

8056151950161





IL TARALLO

Il Tarallo
Catalogo PUÀ

IL TARALLO "EVO"

I taralli pugliesi sono uno dei prodotti da forno più apprezzati in assoluto e questo perché sono qualcosa di semplice ma buono allo stesso tempo.

Lavorati, secondo il metodo tradizionale il tarallo evo si distingue per la sua semplicità. Il nostro prodotto è realizzato con semola rimacinata e anice.

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

Ingredienti: semola rimacinata di grano duro, olio extravergine d'oliva (90%), olio di sansa, sale, semi di finocchio, anice

Formati Disponibili
300g

Formati Disponibili
Bottiglia 0.5 Lt





L'OLIO



OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

Olio extra vergine di oliva ottenuto solo da olive di varietà Coratina, varietà tipica caratterizzata da un intenso gusto fruttato. Raccolta anticipata e attenti processi di molitura danno vita ad un olio ricco di polifenoli e dal gusto intenso, con un retrogusto piccante ed un finale amaro. Ideale per il consumo a crudo per insaporire bruschette, carni rosse, formaggi ed insalate o per arricchire zuppe di legumi e verdure dal sapore intenso come le rape.

Estratto a freddo

Formati Disponibili

Bottiglia 0.5 Lt

IL POMODORO

Ingredienti: pomodoro dattero
Ingredienti: cherry yellow 1



DATTERINO AL NATURALE

Datterino coltivato in asciutta senza irrigare sulle colline del subappennino dauno e ha una dolcezza e un profumo delizioso. Prodotto artigianale senza conservanti nè coloranti

Ingredienti: pomodoro datterino di collina, acqua, sale

Formati Disponibili

300g

Peso netto

360g

Peso sgocciolato

230g



DATTERINO GIALLO

Datterino giallo coltivato in asciutta senza irrigare sulle colline del subappennino dauno e ha una dolcezza e un profumo delizioso. Prodotto artigianale senza conservanti nè coloranti.

Ingredienti: pomodoro datterino giallo, acqua, sale

Formati Disponibili

300g

Peso netto

360g

Peso sgocciolato

230g



DATTERINO SALSATO ROSSO

Datterino coltivato in asciutta senza irrigare sulle colline del subappennino dauno e ha una dolcezza e un profumo delizioso. Prodotto artigianale senza conservanti ne coloranti

Ingredienti: pomodoro datterino di collina, sale

Formati Disponibili
300g

Peso netto
360g