maestri pastai
bio

MAESTRI PASTAI
bio

Sapore autentico da grani antichi

Maestri Pastai Bio è la naturale evoluzione di una tradizionale ricerca di materie prime di primissima qualità.

Un'accurata selezione che consente alla linea **Maestri Pastai Bio** di avere un'offerta variegata di pasta di semola biologica che non si limita al moderno grano duro bio, ma che include anche una particolare selezione dei grani antichi, sia nella versione bianca che in quella integrale.

Una **lavorazione artigianale** con impasto a freddo, trafilatura al bronzo ed essiccazione lenta a bassa temperatura che non danneggia il glutine, favorendo una maggiore digeribilità ed assimilabilità.

Ciascun prodotto si contraddistingue per il suo sapore intenso trasmettendo tutta la consistenza e la ricchezza nutritiva di grani che non hanno subito alterazioni genetiche, mantenendo intatte tutte le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche proprie di un **prodotto di qualità superiore**.

Authentic taste from ancient grains

Maestri Pastai Bio is the natural evolution of a traditional research for raw materials of finest quality.

A careful selection that allows **Maestri Pastai Bio** organic product line to present a diversified offer of organic semolina pasta not limited to the modern organic durum. **Maestri Pastai Bio** also includes a special selection of ancient grains, both in the white and in the whole wheat version.

A **workmanship** with cold dough, bronze drawing and a slow drying method at low temperature that does not damage the gluten, facilitating digestibility and assimilability.

Each product is marked by its intense flavor transferring all the consistency and nutrient richness of grains which have not undergone genetic modifications, maintaining intact all the nutritional and organoleptic features, typical of a **higher quality product**.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA

La pasta di semola di grano duro bio, dal sapore intenso.
È lavorata con metodologia tradizionale: impasto a freddo, trafilatura al bronzo, essiccazione dalle 10 alle 15 ore. Ruvida, porosa, ideale per assorbire ed esaltare i sughi.
Nessuna alterazione genetica.

Puglia - Apulia

ORGANIC DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

The organic durum wheat semolina with intense taste. Prepared with traditional methods: the dough is kneaded without heating and by the use of bronze dies, the drying lasts from 10 to 15 hours. Pleasantly rough and porous pasta, ideal to absorb and hold the sauce. It is free from GMO.

PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO RUSSELLO BIOLOGICA

Il "Russello" è un grano integrale, anticamente coltivato in Sicilia, il cui nome deriva dal colore rosso vivace del chicco e della spiga.
Macinato a Pietra, è ricco di omega 3 e 6, fibre ed ha un basso indice glicemico.

Sicilia - Sicily

ORGANIC WHOLE WHEAT RUSSELLO SEMOLINA PASTA

"Russello" is an ancient whole grain, cultivated long time ago in Sicily, which name derives from the intense red colour of wheat and the ear.
Stone grounded, it is rich in omega 3 and 6, fibers and it has a low G.I. index.

PASTA DI SEMOLA DI FARRO T. DICCOCCUM BIOLOGICA

Il farro "Triticum Dicoccum" è un antico cereale originario della Palestina, diffusosi in Medioriente.
È ricco di grassi monoinsaturi (acido oleico), grassi polinsaturi (omega 3 e 6) e fibre. Il nostro farro è accuratamente coltivato da produttori selezionati.

Marche

ORGANIC SPELT T. DICCOCCUM SEMOLINA PASTA

The "Triticum Dicoccum" spelt is an ancient spelt originally from Palestin, that has spread Middle East. It is rich in monounsaturated fats (oleic acid), polyunsaturated fats (omega 3 and 6) and fibers. Our spelt is carefully grown by selected farmers.

PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI FARRO T. DICCOCCUM BIOLOGICA

Il farro integrale "Triticum Dicoccum" è un antico cereale originario della Palestina, diffusosi in Medioriente.
È ricco di grassi monoinsaturi (acido oleico), grassi polinsaturi (omega 3 e 6) e fibre. La versione integrale ha una maggiore quantità di fibre ed è meno calorica.

Marche

ORGANIC WHOLE SPELT T. DICCOCCUM SEMOLINA PASTA

The "Triticum Dicoccum" whole spelt is an ancient cereal originally from Palestin, that has spread in the Middle East. It is rich in monounsaturated fats (oleic acid), polyunsaturated fats (omega 3 and 6) and fibers.
The whole spelt version is high in fiber and low in calories.

PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO KHORASAN BIO

Il grano "Khorasan" integrale (anche noto come Kamut) è una varietà di grano, dal gusto rustico e deciso, ma allo stesso tempo delicato.
Contiene un alto tasso di minerali, ha più di 13g di proteine per 100g di prodotto ed è un alimento ad alta digeribilità ed assimilabilità.

Marche

ORGANIC DURUM WHEAT KHORASAN PASTA

"Khorasan" is a variety of whole grain (also known as Kamut), with a rough and intense but gentle taste.
It contains a big quantity of minerals, it contains more than 13g of proteins per 100g of product and it is highly digestible and assimilable.

PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO SENATORE CAPPELLI BIOLOGICA

Il "Senatore Cappelli" è un grano integrale nobile ottenuto nel 1915 dall'incrocio di diversi grani duri autoctoni di Meridione e Isole ed intitolato al Senatore del Regno d'Italia, Raffaele Cappelli. Macinato a Pietra, presenta percentuali più elevate di proteine, omega 3 e 6 e fibre rispetto ai grani moderni.

Sicilia - Sicily

ORGANIC WHOLE WHEAT "SENATORE CAPPELLI" SEMOLINA PASTA

"Senatore Cappelli" is an ancient noble whole grain grown in 1915 from the mixture of different durum wheat hailing from the south of Italy and from the Islands and named as the Italian Kingdom Senator, Raffaele Cappelli. It is Stone grounded which has higher values of proteins, omega 3 -6 and fibers compared to the modern grains.

FORMATI PASTA PASTA SHAPES	GRANI GRAIN					
	BIO	RUSSELLO	T. DICCOCCUM	T. DICCOCCUM INT.	KHORASAN	S. CAPPELLI
Calamarata Liscia	●					
Conchiglioni	●				●	
Eliconi	●				●	
Lumaconi	●					
Mezzi Paccheri Lisci	●					
Paccheri Lisci	●					
Pennoni Rigati	●					
Conchigliette	●	●	●	●	●	●
Pennette Rigate	●	●	●	●	●	●
Rigatoni	●	●	●	●	●	●
Maccheroni	●	●	●	●	●	●
Caserecci	●	●	●	●	●	●
Lumache Medie	●	●	●	●	●	●
Penne Zite Rigate	●	●	●	●	●	●
Ruote	●				●	
Torchietti	●	●	●	●	●	●
Tubetti Rigati	●	●	●	●	●	●
Fusilli	●	●	●	●	●	●
Tubettoni Rigati	●	●	●	●	●	●
Penne Rigate	●	●	●	●	●	●
Cannelloni	●				●	
Pappardelle Lunghe 26 cm	●	●	●	●	●	●
Spaghetti Lunghi 26 cm n.7	●	●	●	●	●	●
Spaghetti Lunghi 26 cm n.5	●	●	●	●	●	●
Linguine Lunghe 26 cm	●	●	●	●	●	●
Tagliatelle Lunghe 26 cm	●	●	●	●	●	●
Tagliatelle Nido	●	●	●	●	●	●
Pappardelle a Nido	●	●	●	●	●	●

disponibile / available: pomodoro, spinaci e barbabietola / tomato, spinach and beetroot
peperoncino / chili pepper

maestri pastai

LAVORAZIONE ARTIGIANA

seguici

G.A.C. S.r.l. Gruppo Alimentare Campano
Via Codola - S. Vincenzo Costa 25/27/29
I-84085 Mercato San Severino (SA) - Italy

tel. 0039 089 89 45 28
info@maestripastai.it
www.maestripastai.it