

L'unica artigianale per tutti i tipi di formato

Maestri Pastai Private Label è la linea che unisce l'autenticità della pasta artigianale con un'ampia scelta di formati e packaging.

La nostra pasta è rigorosamente fatta a mano: solo le più pregiate semole di grano duro ed acqua impastate a freddo, trafilate al bronzo a temperature basse e costanti per garantire gusto e porosità. Controlliamo tutto il processo, dalla scelta delle materie prime all'impacchettamento, garantendo precisione, puntualità ed un alto numero di formati.

Con Maestri Pastai Private Label, la qualità sarà il vostro biglietto da visita.

A unique artisan pasta for all shapes

Maestri Pastai Private Label is the line that combines the authenticity of homemade pasta with a **wide choice of shapes and packaging.**

Our pasta is strictly handmade: only the **finest durum wheat and cold-kneaded semolina**, drawn in bronze at low and constant temperatures to guarantee taste and porosity. We control the whole process, from the choice of raw materials to packaging, ensuring precision, punctuality and a high number of references and formats.

With Maestri Pastai Private Label, quality will be your calling card.



peso netto net weight

500 g

þ

peso netto cartone box net weight

6 kg

confezione per cartone units per box

12 pz.





LAVORAZIONE ARTIGIANA





G.A.C. S.r.I. 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



