



# 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**.

| FORMATI PASTA<br>PASTA SHAPES | GRANI<br>GRAIN |          |              |                   |         |              |          |             |
|-------------------------------|----------------|----------|--------------|-------------------|---------|--------------|----------|-------------|
|                               | BIO            | RUSSELLO | T. DICCOCCUM | T. DICCOCCUM INT. | TIMILIA | TIMILIA 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            | ●              | ●        | ●            | ●                 | ●       | ●            | ●        | ●           |

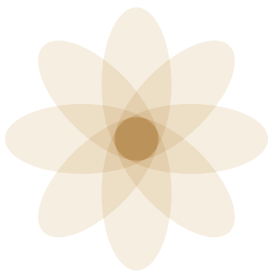
**disponibile / available:** pomodoro, spinaci e barbabietola / tomato, spinach and beetroot  
peperoncino / chili pepper

**m**  
**maestri pastai**  
LAVORAZIONE ARTIGIANA



**G.A.C. S.r.l.** Gruppo Alimentare Campano  
Via Codola - S. Vincenzo Costa 23/25/27  
I-84085 Mercato San Severino (SA) - Italy

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



**maestri pastai**  
**bio**

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



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



PASTA DI SEMOLA  
DI GRANO TIMILIA BIOLOGICA

La “Timilia” è un grano duro risalente all’antica Grecia, coltivato nella Sicilia centrale. Si caratterizza per basso indice glicemico e minore allergenicità per coloro che soffrono di intolleranze al glutine, diverse dalla celiachia.

Sicilia - Sicily



PASTA DI SEMOLA DI GRANO  
INTEGRALE TIMILIA BIOLOGICA

La “Timilia integrale” è un antico grano duro macinato a Pietra risalente all’antica Grecia. Si caratterizza per basso “indice glicemico”, è ricca di acido oleico, omega 3, omega 6 e fibre. Presenta una minore allergenicità per coloro che soffrono di intolleranze al glutine, diverse dalla celiachia.

Sicilia - Sicily



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.



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.



ORGANIC DURUM WHEAT  
TIMILIA SEMOLINA PASTA

“Timilia” is a durum grain hailing from ancient Greece, cultivated in the center of Sicily. It is characterized by a low “glycemic index” and minor allergenicity for people suffering from gluten intolerance, apart the celiac disease.



ORGANIC DURUM WHOLE  
WHEAT TIMILIA SEMOLINA  
PASTA

“Whole Timilia” is a durum grain hailing from ancient Greece, Stone grounded. It is characterized by its low “glycemic index”, it is rich in oleic acid, omega 3 and 6, fibers. It shows a minor allergenicity for people suffering from gluten intolerance, apart the celiac disease.



PASTA DI SEMOLA DI FARRO  
T. DICCOCCUM BIOLOGICA

Il farro “Triticum Dicoccum” è un antico cereale originario della Palestina, diffusi 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



PASTA DI SEMOLA INTEGRALE  
DI FARRO T. DICCOCCUM  
BIOLOGICA

Il farro integrale “Triticum Dicoccum” è un antico cereale originario della Palestina, diffusi 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



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



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 SPELT  
T. DICCOCCUM SEMOLINA  
PASTA

The “Triticum Dicoccum” spelt is an ancient spelt originally from Palestine, 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.



ORGANIC WHOLE SPELT  
T. DICCOCCUM SEMOLINA  
PASTA

The “Triticum Dicoccum” whole spelt is an ancient cereal originally from Palestine, 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.



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.



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.

