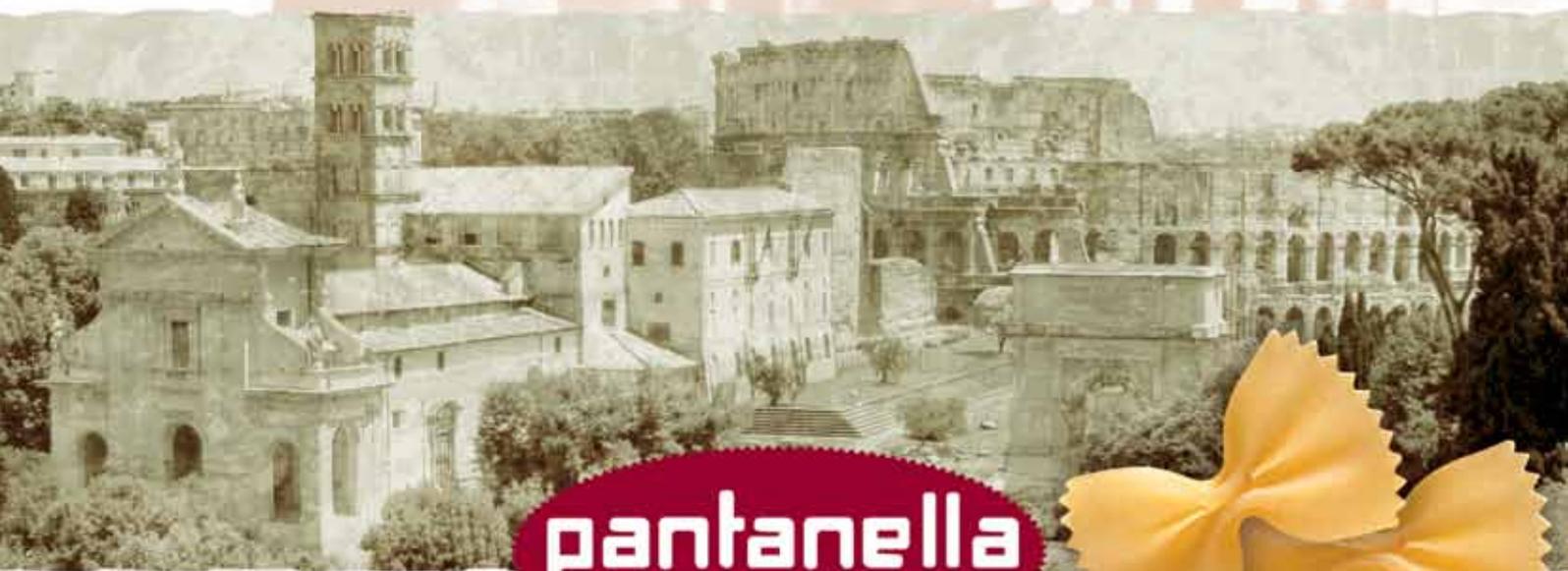


LA STORIA

RACCONTARE LA STORIA DI PANTANELLA, SIGNIFICA DESCRIVERE LE ORIGINI E L'EVOLUZIONE DELLA PIÙ ANTICA E NOBILE TRADIZIONE PASTAIA ITALIANA, NATA NEL LONTANO 1882 IN QUEL PREMIATO PASTIFICIO DI VIA DEI CERCHI A ROMA, CHE OGGI È UN MONUMENTO DELL'ARCHITETTURA INDUSTRIALE E IERI FU LO SCRIGNO CHE CUSTODIVA GELOSAMENTE I SEGRETI DEI NOBILI ARTIGIANI DELLA PASTA.

SEGRETI CHE SI TRAMANDAVANO DI PADRE IN FIGLIO, AFFIDATI AL LAVORO ED ALLA PASSIONE DI GENERAZIONI DI UOMINI E DONNE.

IL GRUPPO FAVELLATO HA RACCOLTO LA SECOLARE EREDITÀ DI PANTANELLA E LA CULTURA DI UNA TRADIZIONE, RIPROPONENDO AI PIÙ RAFFINATI CULTORI DELLA CUCINA MEDITERRANEA UN MARCHIO EVOCATIVO DELL'ELEVATA QUALITÀ DELLA TRADIZIONE PASTAIA ITALIANA.



pantanella
Roma dal 1882



LA STORIA DI PANTANELLA SI RIPETE, OGGI, ATTRAVERSO UN CONNUBIO PERFETTO FRA LE ANTICHE TECNICHE DI LAVORAZIONE E LE PIÙ MODERNE TECNOLOGIE PRODUTTIVE NEL NUOVISSIMO PASTIFICIO DI ISERNIA, DOVE L'ARIA PURA DELLE COLLINE MOLISANE, L'ACQUA INCONTAMINATA DEI MONTI DEL MATESE E LA SEMOLA RIGOROSAMENTE SELEZIONATA GENERANO UN PRODOTTO DI ECCEZIONALE QUALITÀ.

LA PASTA PANTANELLA, SUBISCE UN PROCESSO DI TRAFILAZIONE LENTA E DI ESSICAZIONE A BASSA TEMPERATURA, PER GARANTIRE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE INALTERATE NEL GUSTO E NELL'ODORE, CHE TRASFORMANO OGNI PRIMO PIATTO IN UNA AUTENTICA SINFONIA DI FORME E DI SAPORI ANTICHI:
UN VERO, AUTENTICO, INIMITABILE "MADE IN ITALY"
CHE HA RESO FAMOSA NEL MONDO
LA CULTURA GASTRONOMICA DEL NOSTRO PAESE.

TO TELL THE STORY OF PANTANELLA PASTA IS TO DESCRIBE THE ORIGINS AND EVOLUTION OF THE NOBLE ITALIAN PASTA TRADITION. BORN IN 1882 IN THE PASTA FACTORY OF VIA DEI CERCHI IN ROME, WHICH TODAY IS A MONUMENT TO INDUSTRIAL ARCHITECTURE AND WAS THE TREASURE CHEST THAT GUARDED THE SECRETS OF THE PASTA ARTISANS.

IT GUARDED THE SECRETS THAT WERE PASSED ON FROM FATHER TO SON, AND WERE ENTRUSTED TO THE HARD WORK AND PASSION OF GENERATIONS OF MEN AND WOMEN. THE SECRETS THAT, THROUGH THE SLOW PASSAGE OF ONE HUNDRED AND TWENTY-SIX YEARS OF HISTORY, HAVE BECOME PART OF THE PRESTIGIOUS TRADITION THAT ARRIVE TO US TODAY.

THE FAVELLATO GROUP HAS INHERITED THE PATRIMONY OF PANTANELLA PASTA AND NOW OFFERS THE NEXT PAGE IN THE HISTORY OF A BRAND THAT IS IN LINE WITH THE HIGHEST QUALITY IN THE ITALIAN PASTA TRADITION.

THE PANTANELLA TRADITION CONTINUES TODAY, THROUGH A PERFECT UNION OF OLD TECHNIQUES AND MODERN PRODUCTIVE TECHNOLOGY IN THE NEW PASTA FACTORY OF ISERNIA. WHERE THE PURE AIR OF THE HILLS OF THE MOLISE, THE UNCONTAMINATED WATER FROM THE MATESE MOUNTAINS, AND THE RIGOROUSLY SELECTED GRAIN GENERATE A PRODUCT OF EXCEPTIONAL QUALITY.

PANTANELLA PASTA UNDERGOES A PROCESS OF SLOW DRAWING AND DRYING AT LOW TEMPERATURE TO GUARANTEE THAT ITS SUPREME TASTE IS MAINTAINED. ALL THIS HARMONIZES INTO A SYMPHONY OF TASTES: A TRUE, AUTHENTIC, INIMITABLE "MADE IN ITALY."



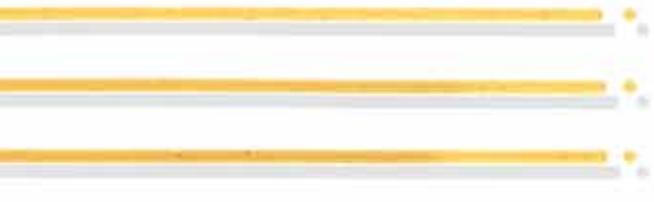
LE CLASSICHE



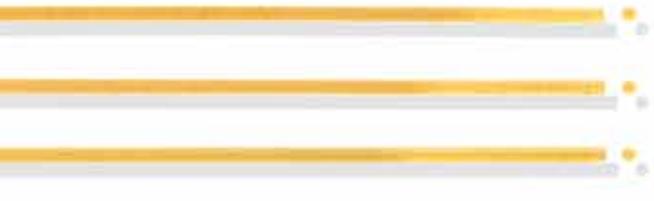
CAPELLINI - N.2



SPAGHETTINI - N.3



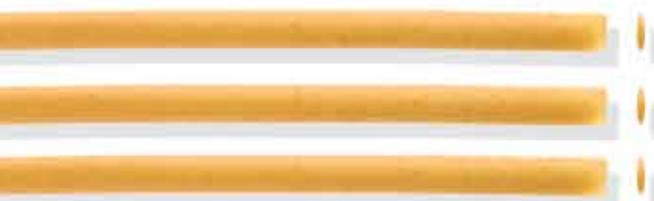
SPAGHETTI - N.5



VERMICELLI - N. 7



LINGUINE - N.13



FETTUCCINE - N.14



ORZO - N.23



CONCHIGLIETTE - N.30



STELLINE - N.37



CONCHIGLIETTE RIGATE - N.33



DITALINI LISCI - N.40



ALFABETO - N.24



COQUILLETES - N.22



COUS COUS - N.28



FILINI - N.39



DITALI RIGATI - N.43



FUSILLI - N.58



SEDANINI RIGATI - N.75



MEZZI RIGATONI - N.85



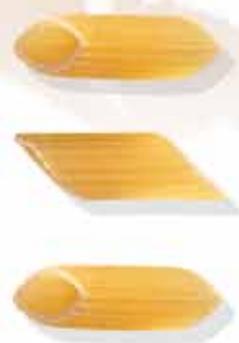
MEZZE PENNE LISCE - N.68



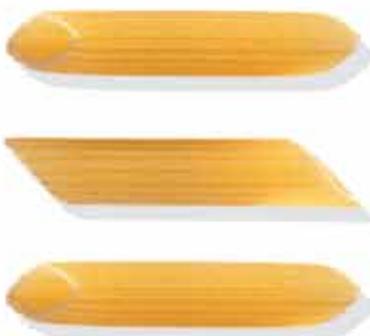
PENNE LISCE - N.63



RIGATONI - N.84



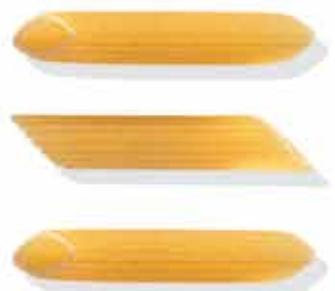
MEZZE PENNE RIGATE - N.70



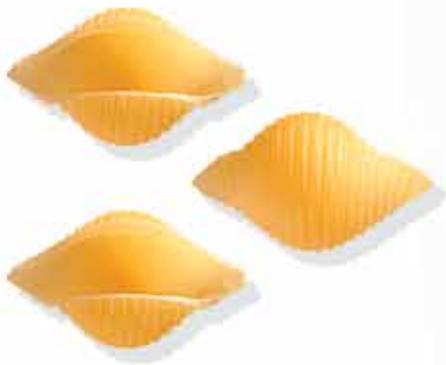
PENNE RIGATE - N.71



PENNE ZITONI - N.64



PENNETTE RIGATE - N.67



CONCHIGLIE RIGATE - N.51



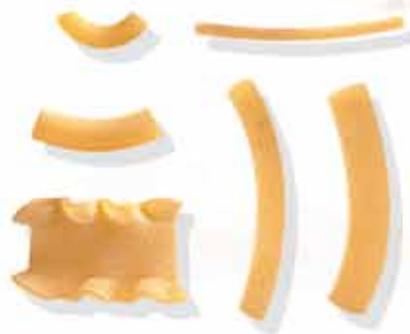
SEDANI RIGATI - N.72



ZITI TAGLIATI - N.74



RUOTE - N.86



MISTA - N.47



ELICOIDALI - N.83



GNOCCHI - N.52



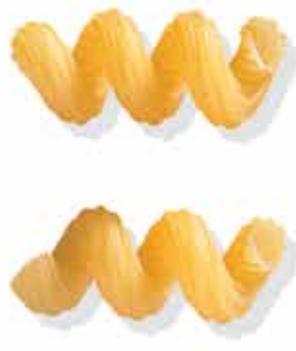
CHIFFERI RIGATI - N.88



PENNE MEZZANI - N.62



GOMITOLI RIGATI - N.50



CAVATAPPI - N.98

LE SPECIALI



BUCATINI - N.72



LOVE PASTA - N.187



CASARECCE - N.54



TEDDY PASTA - N.195



TROTTOLE - N.193



FARFALLE - N.99



ZOO PASTA - N.196



GIGLI - N.194



GNOCCHETTI SARDI - N.155



SPEEDY PASTA - N.197

LE SPECIALI TRICOLORI



PENNE RIGATE - N.71



CONCHIGLIE RIGATE - N.51



FUSILLI - N.58



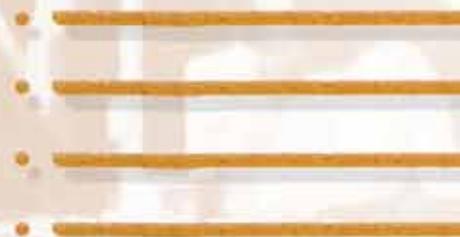
LE INTEGRALI



PENNE RIGATE - N.71



FUSILLI - N.58



SPAGHETTI - N.5



I NIDI



CAPELLI D'ANGELO - N.199



TAGLIATELLE - N.201



PAPPARDELLE - N.203



LA QUALITÀ

L'AZIENDA PONE GRANDE ATTENZIONE ALLA QUALITÀ DEI PRODOTTI E PER TALE RAGIONE HA INVESTITO IN UN LABORATORIO ATTREZZATO E ADATTO AL CONTROLLO COSTANTE DELLA PRODUZIONE.

I TECNICI SPECIALIZZATI A DISPOSIZIONE DELL'AZIENDA EFFETTUANO CONTINUE ANALISI CHIMICHE E SENSORIALI, GARANTENDO COSÌ UN PRODOTTO DI VERA QUALITÀ ITALIANA.

LE MATERIE PRIME IN INGRESSO VENGONO ACCURATAMENTE ESAMINATE E ACCETTATE SOLO SE RISPONDENTI AGLI STANDARD IMPOSTI DALL'AZIENDA. TUTTE LE FASI DEL PROCESSO PRODUTTIVO SONO CONTINUAMENTE MONITORATE GRAZIE AL SISTEMA DI QUALITÀ CHE GARANTISCE LA SICUREZZA DEL PRODOTTO.

LA NOSTRA AZIENDA HA LE SEGUENTI CERTIFICAZIONI:

BRC, IFS, ATTESTAZIONE D' IDONEITÀ PER LA PRODUZIONE BIOLOGICA, CERTIFICAZIONE KOSHER.

THE COMPANY FOCUSES ITS ATTENTION TO THE QUALITY OF PRODUCTS AND HAS ACCORDINGLY MADE INVESTMENTS TO REALIZE A LABORATORY FULL EQUIPPED AND SUITABLE FOR THE CONSTANT MONITORING OF THE PRODUCTION.

EXPERT TECHNICIANS MAKE SENSORIAL ANALYSIS AND CHEMICAL TESTS TO GUARANTEE A TOP-QUALITY ITALIAN PRODUCT.

THE INCOMING RAW MATERIALS ARE ACCURATELY SELECTED AND ACCEPTED IF THEY COMPLY WITH THE STANDARDS SET BY THE COMPANY.

ALL PRODUCTION PHASES ARE CONSTANTLY MONITORED THANKS TO THE QUALITY SYSTEM CAPABLE GUARANTEE THE CERTIFICATION OF THE PRODUCT.

OUR COMPANY IS CERTIFIED:

BRC, IFS, BIO PRODUCTION, KOSHER.



pantanella
Roma dal 1882



FAVELLATO S.R.L.

LOCALITÀ BRECCELLE, SNC

86170 ISERNIA - ITALIA

TEL. 0865 415403 | TEL./FAX 0865 290727

WWW.PASTAPANTANELLA.IT

INFO@PASTAPANTANELLA.IT