



pantanello

Roma dal 1882

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

LINEA ORO



TRAFILATA AL BRONZO ED ESSICCATA LENTAMENTE A BASSA TEMPERATURA
BRONZE DRAWN PASTA DRIED SLOWLY AT LOW TEMPERATURE
PÂTES TRÉFILÉES AU BRONZE ET SÉCHÉES LENTEMENT À BASSE TEMPÉRATURE



LA NOSTRA PASTA

OUR PRODUCT

IL SEGRETO DELLA PASTA PANTANELLA ORO È IL RISULTATO:

- DELLA SELEZIONE DI GRANI DURI PREGIATI
- DELL'ALTO CONTENUTO PROTEICO DELLE SEMOLE DI GRANO DURO PER UNA PASTA SEMPRE AL DENTE
- DELLO SPECIALE PROCEDIMENTO DELLA TRAFILATURA AL BRONZO UNITO AD UNA LENTA ESSICCAZIONE A BASSA TEMPERATURA. IL BRONZO DONA ALLA PASTA QUELLA POROSITÀ UNICA CHE TRATTIENE I SUGHI E I CONDIMENTI.

THE SECRET OF PANTANELLA ORO PASTA IS THE RESULT OF:

- CAREFUL SELECTION OF FINEST DURUM WHEAT
- HIGH PROTEIN CONTENT GIVING FIRMNESS AND RESISTENCE TO BITE
- BRONZE DRAWING AND SLOW DRYING AT LOW TEMPERATURE SPECIAL PROCESS, WHEREAS THE BRONZE GIVES PASTA THAT UNIQUE POROSITY THAT MAKES THE SAUCES AND CONDIMENTS CLING TO PASTA.





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.

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."





SPAGHETTI - N.207



PENNE RIGATE - N.271



LINGUINE - N.213



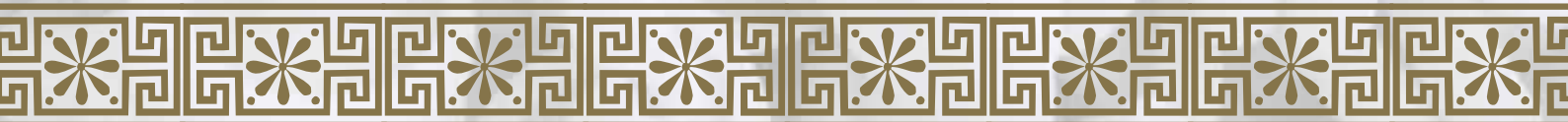
DITALI RIGATI - N.206



LUMACONI - N.249



GNOCCHETTI SARDI - N.255





MEZZI RIGATONI - N.238



FUSILLI - N.258



PENNONI - N.281



RIGATONI - N.239



TROTTOLE - N.293

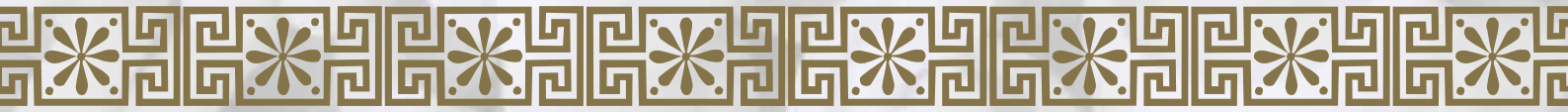




PAPPARDELLE A NIDO - N.203



TAGLIATELLE A NIDO - N.201






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 BIO, 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 PRODUCTON BIO, KOSHER





FAVELLATO S.R.L.

LOC. BRECCELLE, SNC - 86170 ISERNIA - ITALIA
TEL. 0865.415403 - TEL./FAX 0865.290727

WWW.PASTAPANTANELLA.IT - INFO@PASTAPANTANELLA.IT

