

PASTIFICIO
DUCATO
D'A
MALFI
GRAGNANO



PASTA, DONNE E INNOVAZIONE:
COSÌ NASCE IL PASTIFICIO
ARTIGIANALE D'ECCELLENZA
DUCATO D'AMALFI GRAGNANO

IL PASTIFICIO DUCATO D'AMALFI GRAGNANO È UN'AZIENDA AL FEMMINILE.

Le fondatrici dell'azienda, infatti, sono tre donne:
Chiara, Anna e Daniela, profondamente unite dall'amore
per le proprie radici, per Gragnano, la "Città della Pasta".

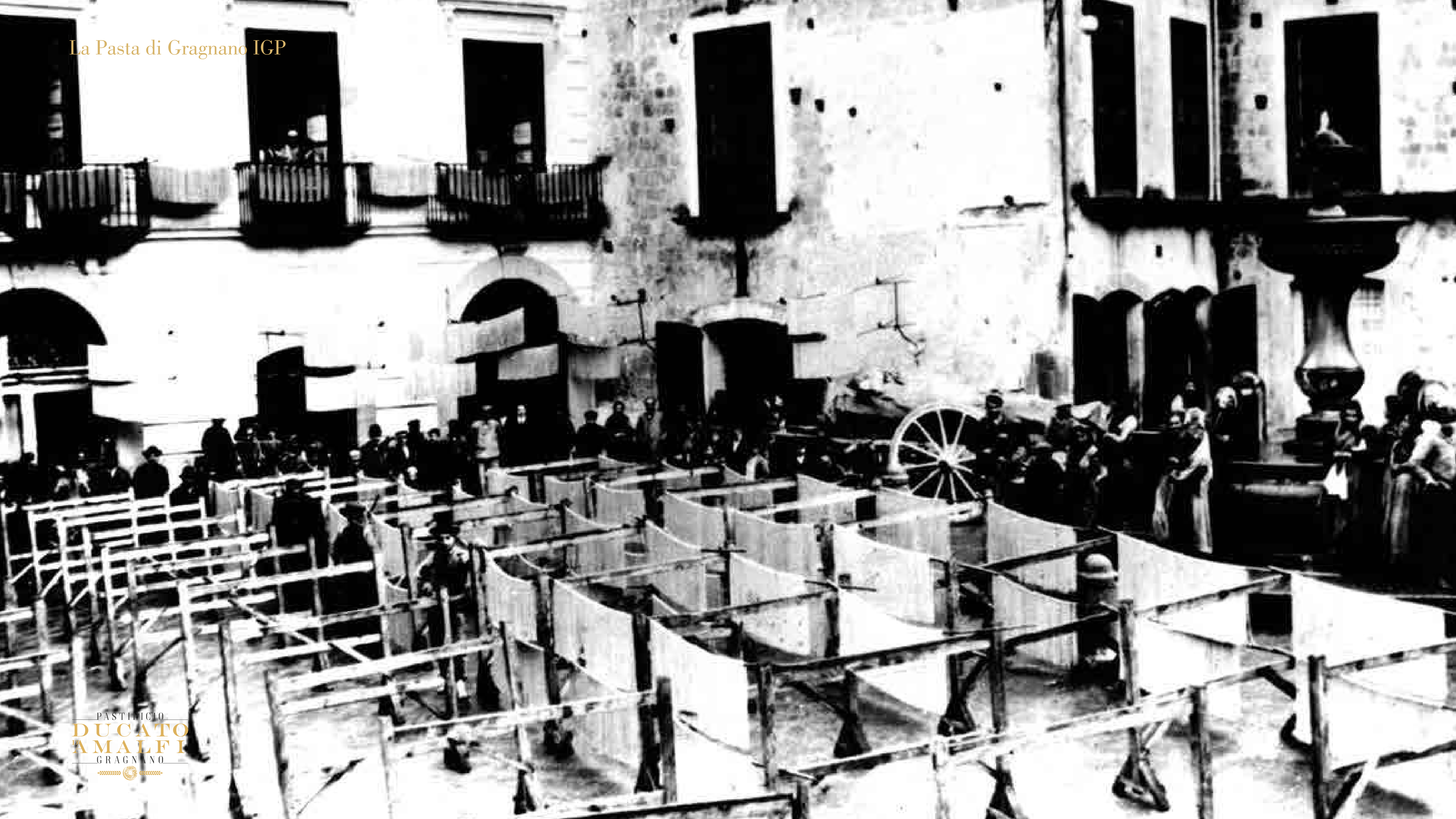
CHIARA CASO È IL CEO, UNA GIOVANE E
AMBIZIOSA IMPRENDITRICE.



LA PASTA DI GRAGNANO IGP



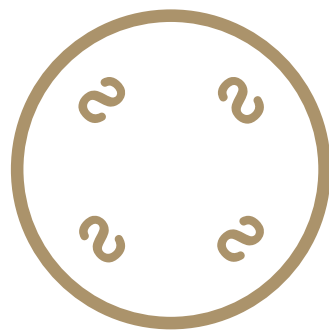
La Pasta di Gragnano IGP



La Pasta di Gragnano IGP



100% Made in Italy



Trafilatura al Bronzo



Acqua dei Monti Lattari



Essiccazione lenta a bassa temperatura



100% artigianale



Pack 100% riciclabile nella carta

GRAGNANO PATRIMONIO CULTURALE E GASTRONOMICO

Adagiata tra le pendici dei Monti Lattari e affacciata sul Golfo di Napoli, Gragnano è un gioiello della Campania, a pochi chilometri da Sorrento e dalla Costiera Amalfitana.

Nota come la “Città della Pasta”, Gragnano è famosa nel mondo per la sua tradizione artigianale nella produzione di pasta trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura.

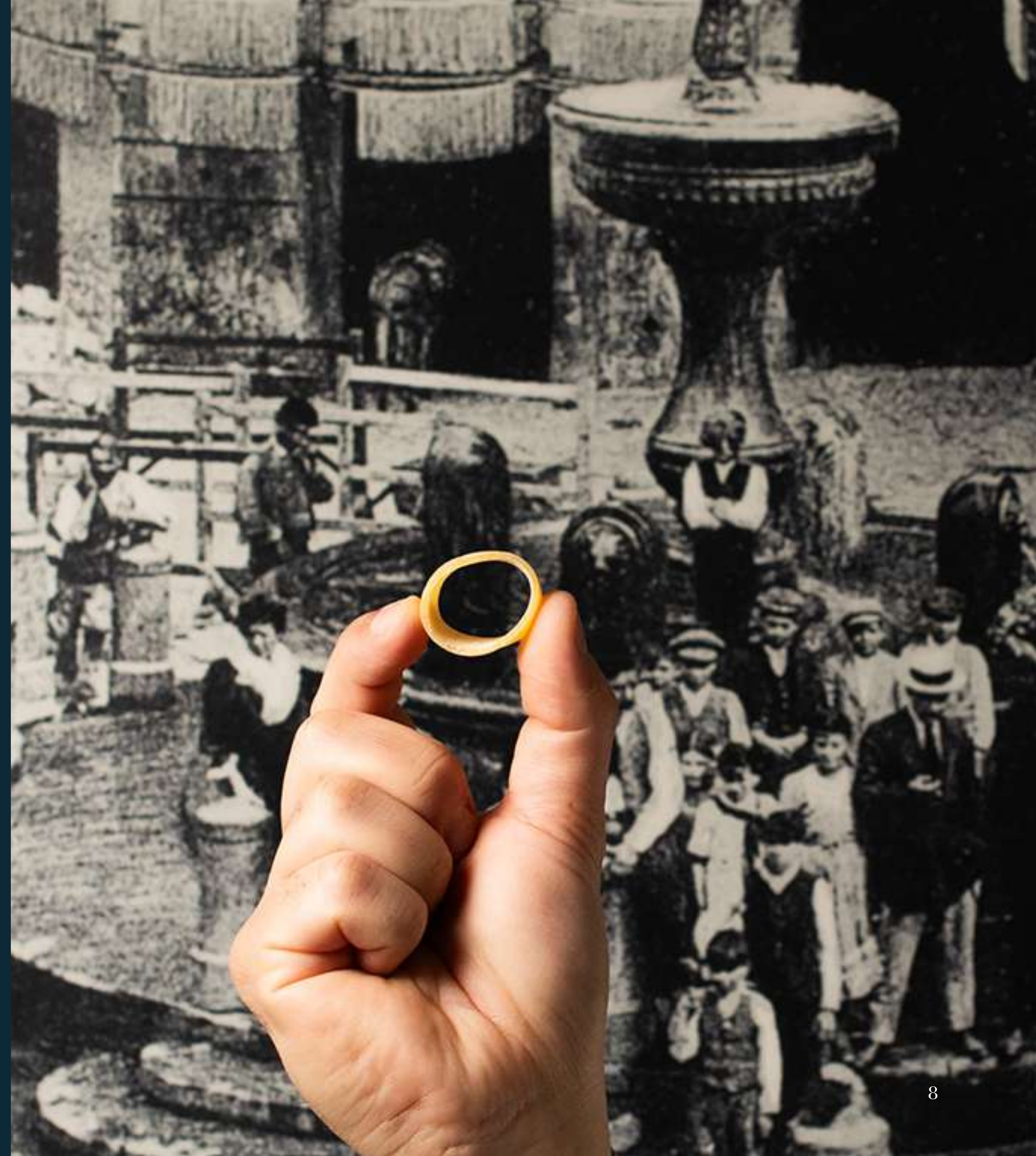
Qui, l'aria che soffia dai monti incontra la brezza marina, creando il microclima perfetto per asciugare la pasta “come una volta”.

Gragnano non è solo un luogo geografico: è un patrimonio culturale e gastronomico che racconta l'eccellenza italiana.



GUSTO E TRADIZIONE

Il Ducato D'Amalfi Gragnano è un pastificio specializzato nella produzione di **Pasta di Gragnano IGP**: utilizza solo **grano 100% italiano** e acqua delle sorgenti dei Monti Lattari e si affida alla secolare tradizione dei pastai gragnanesi, sinonimo di qualità, precisione e cura. L'impasto viene estruso esclusivamente attraverso trafile in bronzo, rispettando la tecnica dell'**essiccazione lenta a bassa temperatura** e il **confezionamento avviene rigorosamente a mano**.





IL RISULTATO

Il risultato finale è una pasta che:

- conserva tutti i principi nutritivi;
- ha un gusto e un sapore unico;
- esalta ogni condimento;
- ha un'insuperabile fragranza.

SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANO

Il grano duro 100% italiano da cui è ottenuta la semola di alta qualità con cui è prodotta la pasta Ducato d'Amalfi Gragnano, parla e profuma del nostro meraviglioso Paese e delle sue tradizioni agricole.





ESSICCAZIONE LENTA A BASSA TEMPERATURA

Dalle 18 alle 48 ore di essiccazione. 55 ore per alcuni formati speciali.

Una pasta essiccata a bassa temperatura è un prodotto naturale e per questo la sua cottura avrà un punto e un tempo ottimali.

IL MASTRO PASTAIO

Dire che sia un mastro pastaio è riduttivo. Don Vincenzo è “un artigiano con i poteri di un mago”. Lavora con le mani nella semola fin dall’età di 14 anni. È la memoria storica di Gragnano ed è il custode di un’antica arte che si tramanda di padre in figlio. È stato lui a trasmettere i segreti del mestiere a Domenico Somma, formando una nuova generazione di maestri pastai.





IL PACKAGING: DESIGN E TRADIZIONE

Confezionata a mano in scatole riciclabili, nel pieno rispetto dell'ecosostenibilità.

Geometria, colore e un tocco di stile: un packaging che proietta nel futuro un prodotto tradizionale come la pasta.

Blu e verde. Mare e montagna. Il blu del Golfo di Sorrento su cui si affaccia la nostra città, il verde dei Monti Lattari che proteggono le spalle di Gragnano.

Moderno ma nel rispetto di un'antica tradizione: l'oro bianco di Gragnano, che da sempre seduce il palato dei "mangiatori di pasta", rappresentati sul retro del nostro packaging.

IL TERRITORIO: VALLE DEI MULINI E MONTI LATTARI

L'acqua è l'elemento fondamentale per lo sviluppo della civiltà. Sulle rive dei fiumi l'uomo ha posto le basi della sua esistenza. E lo stesso vale per la città di Gragnano e la sua Valle dei Mulini bagnata dal torrente Vernotico, alimentato dalle sorgenti dei Monti Lattari. È un paesaggio incantato. E in questa atmosfera magica, anche la falda acquifera ha proprietà particolari come la purezza e la povertà di calcare e cloro. Sono qualità che la distinguono dalle altre e che nel processo di produzione rendono unica la pasta IGP di Gragnano.





CHEF DOMENICO STILE

Brand ambassador

Il Pastificio Ducato d'Amalfi Gragnano ha voluto creare un forte legame con lo Chef Domenico Stile, 2 stelle Michelin. Giovane talentuoso di Gragnano, classe 89, il più giovane chef stellato della Capitale.

Nei suoi piatti c'è tutto il gusto della tradizione campana e una continua ricerca di quei gusti tradizionali tipici della propria terra.

Lo Chef studia e consiglia delle ricette ad hoc da realizzare con i nostri formati di pasta.

PASTIFICIO
DUCATO
D'AMALFI
GRAGNANO

GRAGNANO EXPERIENCE

VISITA AL PASTIFICIO

Assistere all'arte della lavorazione della pasta e al suo confezionamento rigorosamente a mano significa vivere un crescendo di emozioni, profumi e sapori.





VIRTUAL TOUR: ESPLORAZIONE IMMERSIVA

Attraverso dei visori in 4D, ti immergerai nella realtà virtuale della Gragnano del Novecento. Potrai passeggiare per l'antica Via Roma, ascoltare il placido mormorio dei ruscelli lungo la Valle dei Mulini e lasciarti accarezzare dai delicati soffi che spirano dai Monti Lattari.



TASTING EXPERIENCE

Al termine della visita, ti aspetta la sala degustazione, presso il nostro ristorante a km 0 "La Cucina del Ducato" con ampia cucina a vista. Il nostro ristorante offre circa 80/90 posti interni e circa 40 posti in terrazza esterna, dove potrai accomodarti e assaporare piatti che celebrano la nostra pregiatissima pasta.







CHEF MICHELE MOLARO

Michele Molaro è un vero interprete della tradizione e dell'innovazione culinaria. Dopo aver mosso i primi passi tra le migliori cucine di Napoli ed aver collaborato, tra gli altri, con lo Chef Stella Michelin Gennaro Esposito, dal 2022 è alla guida de "La Cucina del Ducato". Nato nel 1991, porta avanti con passione e maestria un'arte che esalta i sapori autentici del territorio.



Il Ministro per il Sud
e la Coesione Territoriale
Giuseppe Provenzano
in visita al pastificio.



Il Ministro per l'Ambiente
Sergio Costa in visita
al pastificio.





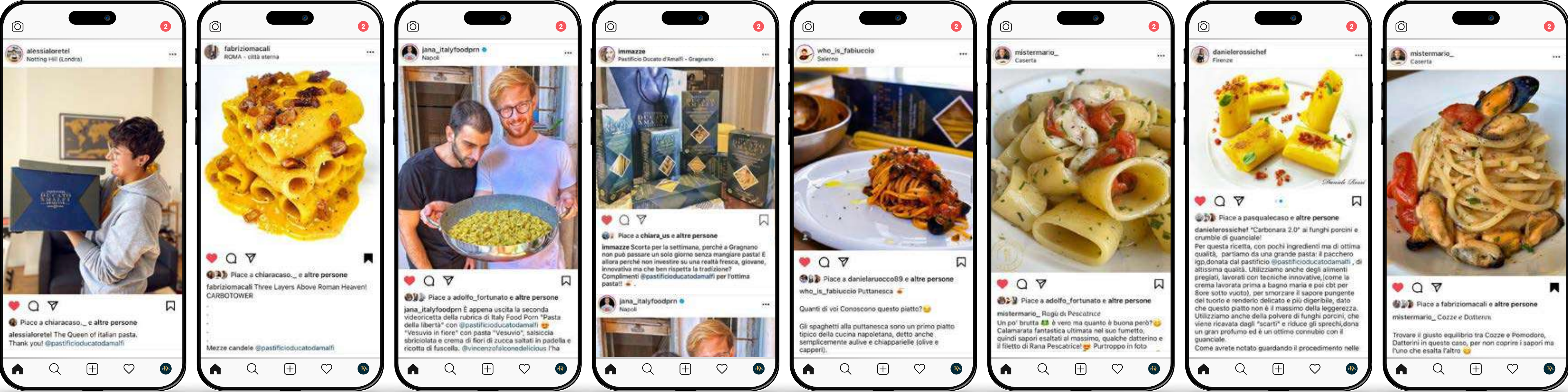
Dicono di noi - Tv

Pastificio Ducato d'Amalfi Granano
per Eccellenze Italiane - Rai 3

> [Guarda qui](#)



Dicono di noi - Social



I FORMATI

Lunghi
Corti
Speciali
Linea Bio





Formati lunghi

Formati lunghi



SPAGHETTI

🕒 7 min.



BUCATINI

🕒 12 min.



SPAGHETTI
ALLA CHITARRA

🕒 14 - 15 min.



SPAGHETTONI

🕒 12 min.



LINGUINE

🕒 10 min.



TAGLIATELLE

🕒 11 min.



MAXI
SPAGHETTONE

🕒 15-16 min.

Formati lunghi

SPAGHETTI

Gli Spaghetti sono il formato di pasta lunga più conosciuta al mondo, oltreché il vero simbolo del Made in Italy. Grazie al tradizionale diametro, intermedio nell'universo delle paste lunghe, è tra i formati più versatili, protagonista di infinite combinazioni.

 7 min.



Formati lunghi

BUCATINI

I Bucatini sono una pasta dal formato lungo molto amata dalla tradizione gastronomica romana. I Bucatini all'amatriciana sono un binomio indivisibile, quasi un brand della romanità. Tuttavia si sposano bene anche con sughi meno corposi a base di pomodoro fresco, verdure e formaggi.

 12 min.



Formati lunghi

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Il nome del formato di pasta Spaghetti alla Chitarra deriva dalla chitarra, lo strumento utilizzato per produrla. La musica non c'entra molto, perché in questo caso si tratta di un telaio composto da fili di acciaio disposti a pochi millimetri di distanza, sul quale si pigiava l'impasto, per ottenere tanti spaghetti omogenei e a sezione quadrata. La scanalatura e la robusta consistenza rende questo formato di spaghetti particolarmente adatto a trattenere sughi di carne e pesce.

 14 - 15 min.

PASTIFICIO
**DUCATO
AMALFI**
GRAGNANO



Formati lunghi

SPAGHETTONI

La superficie degli Spaghettoni è rugosa, consistente e più corposa degli spaghetti tradizionali e ha il pregio di mantenere in maniera eccellente la cottura. Gli Spaghettoni sono buoni per tutte le stagioni: si abbinano perfettamente alle salse autunnali, ai piatti primaverili ed estivi a base di delicate verdure e frutti di mare.

 12 min.



Formati lunghi

LINGUINE

Le Linguine appartengono alla “famiglia degli spaghetti”. Si discostano da questi ultimi per la forma più schiacciata e rettangolare. Le Linguine sono molto amate in tutto il Bel Paese, ma la loro origine è ligure. Si sposano perfettamente con sughi freschi di pomodoro e di pesce. Molto rinomate le Linguine allo Scoglio.



Formati lunghi

TAGLIATELLE

Le Tagliatelle di Gragnano IGP si differenziano da quelle emiliane perché non sono all'uovo. Per la produzione utilizziamo solo due ingredienti: semola di grano duro e la rinomata acqua della falda dei Monti Lattari. Nonostante l'origine centro-settentrionale, le tagliatelle sono amate in tutta Italia. Consigliamo l'abbinamento con ragù e salsiccia.



Formati lunghi

MAXI SPAGHETTONE

Spaghetto extra spesso, dal morso deciso e dalla consistenza corposa e avvolgente. Richiede una cottura più lunga e regge bene condimenti intensi. Un formato perfetto per ragù robusti.

 15-16 min.





Formati corti

Formati corti



**CANDELE
CORTE**

🕒 10 min.



CASERECCE

🕒 10 min.



TORTIGLIONI

🕒 10 min.



ELICOIDALI

🕒 7 min.



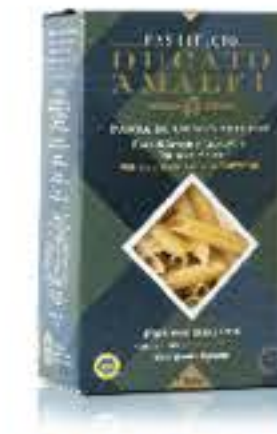
**MEZZE MANICHE
RIGATE**

🕒 12 min.



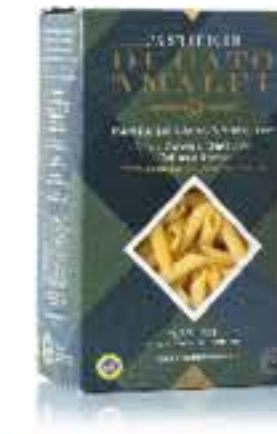
PENNE

🕒 11 min.



PENNE RIGATE

🕒 11 min.



PENNETTE

🕒 9 min.



LA MISTA

🕒 8-9 min.



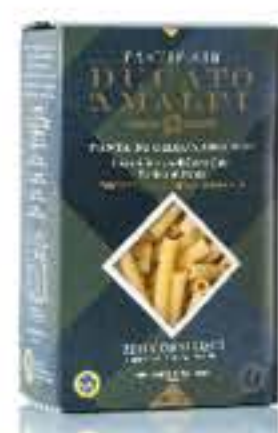
TUBETTONI

🕒 11 min.



VESUVIO

🕒 8 min.



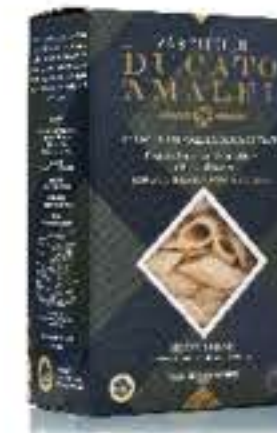
**ZITI CORTI
LISCI**

🕒 8 min.



**ZITI CORTI
RIGATI**

🕒 8 min.



MEZZE PENNE

🕒 10 min.



SEMINI

🕒 8-10 min.



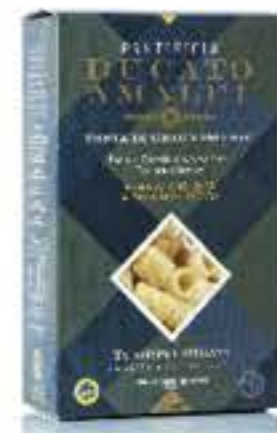
STELLINE

🕒 8-10 min.



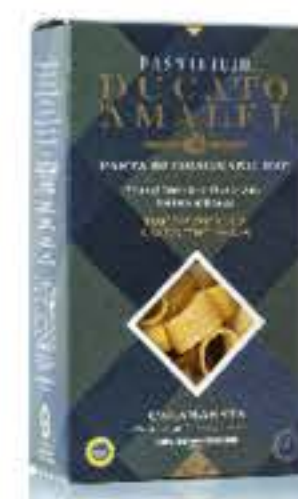
TUBETTI LISCI

🕒 8-10 min.



TUBETTI RIGATI

🕒 8-10 min.



CALAMARATA

🕒 18 min.



**CALAMARATA
RIGATA**

🕒 11 min.



ELICHE

🕒 10 min.



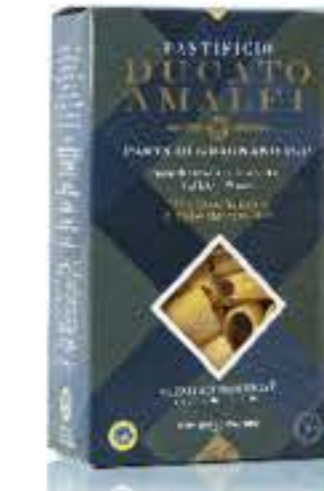
LUMACONI

🕒 16 min.



MEZZI PACCHERI

🕒 18 min.



**MEZZI PACCHERI
RIGATI**

🕒 11 min.



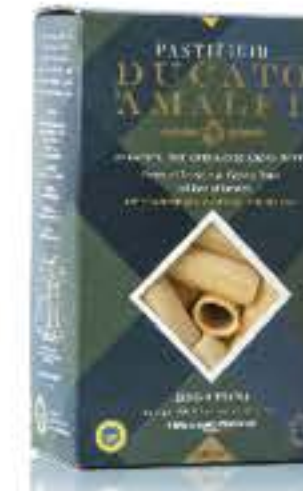
**PACCHERI
DI GRAGNANO**

🕒 18 min.



**PACCHERI
RIGATI**

🕒 11 min.



RIGATONI

🕒 13 min.



**PENNONI
RIGATI**

🕒 13 min.



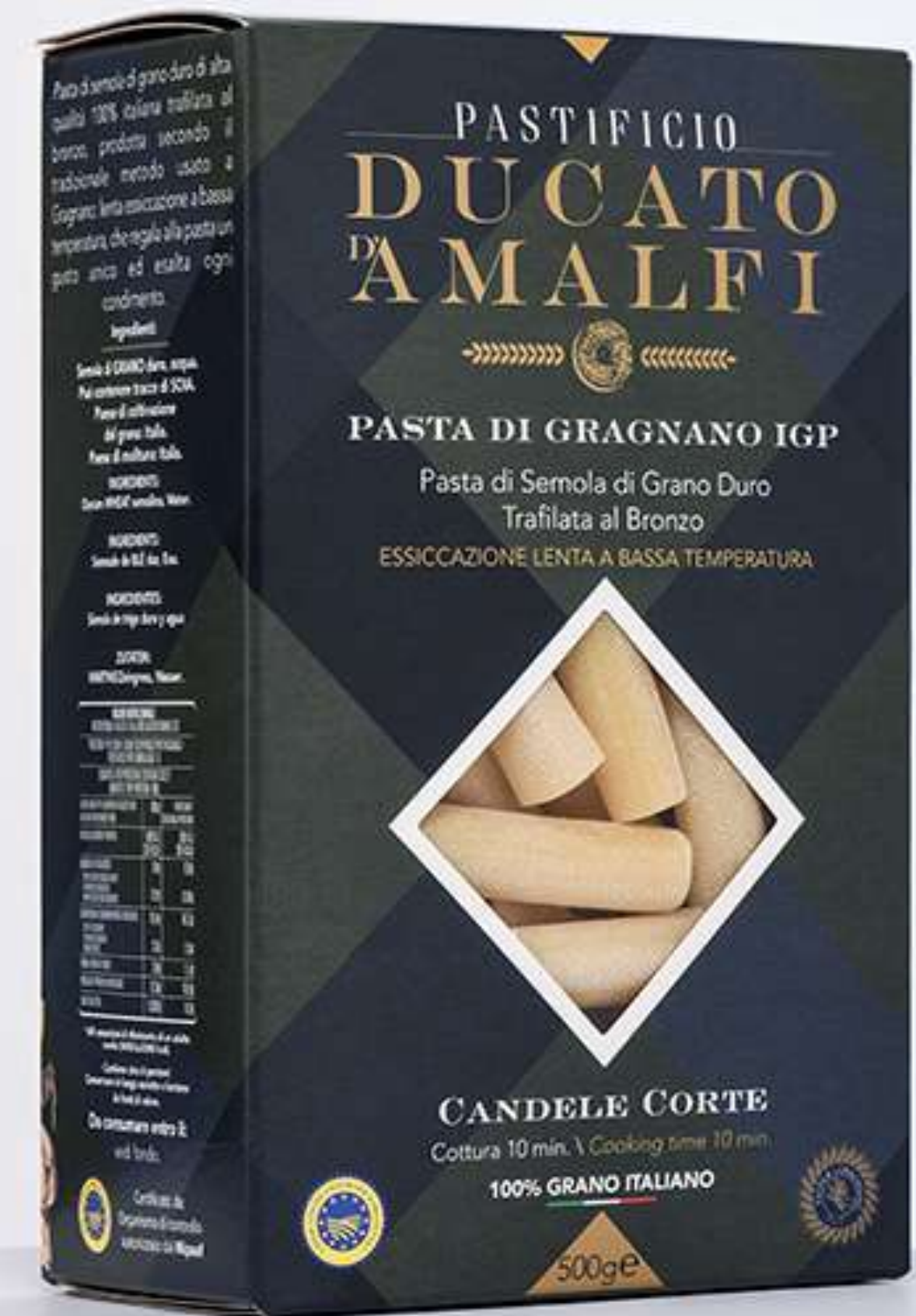
SCIALATIELLI

🕒 17 min.

Formati corti

CANDELE CORTE

Le Candele corte di Gragnano IGP sono un formato di pasta corta molto apprezzato in abbinamento a sughi della ricca tradizione napoletana, in particolar modo ragù e “genovese”.



Formati corti

CASARECCE

Le Casarecce, riconoscibili perché si presentano arrotolate su se stesse e incurvate sulla punta, ben si accompagnano a condimenti basati su ingredienti tipicamente mediterranei come melanzane, pomodori, ricotta e basilico.



10 min.



Formati corti

TORTIGLIONI

Eleganti, sinuosi e perfetti per valorizzare ogni tipo di condimento, grazie alle rigature ascensionali, i Tortiglioni di Gragnano IGP sono una pasta tra le più amate dal pubblico italiano e internazionale e sono perfetti per l'abbinamento con sughi corposi (ragù di carne) o con salse più delicate (ai funghi porcini).

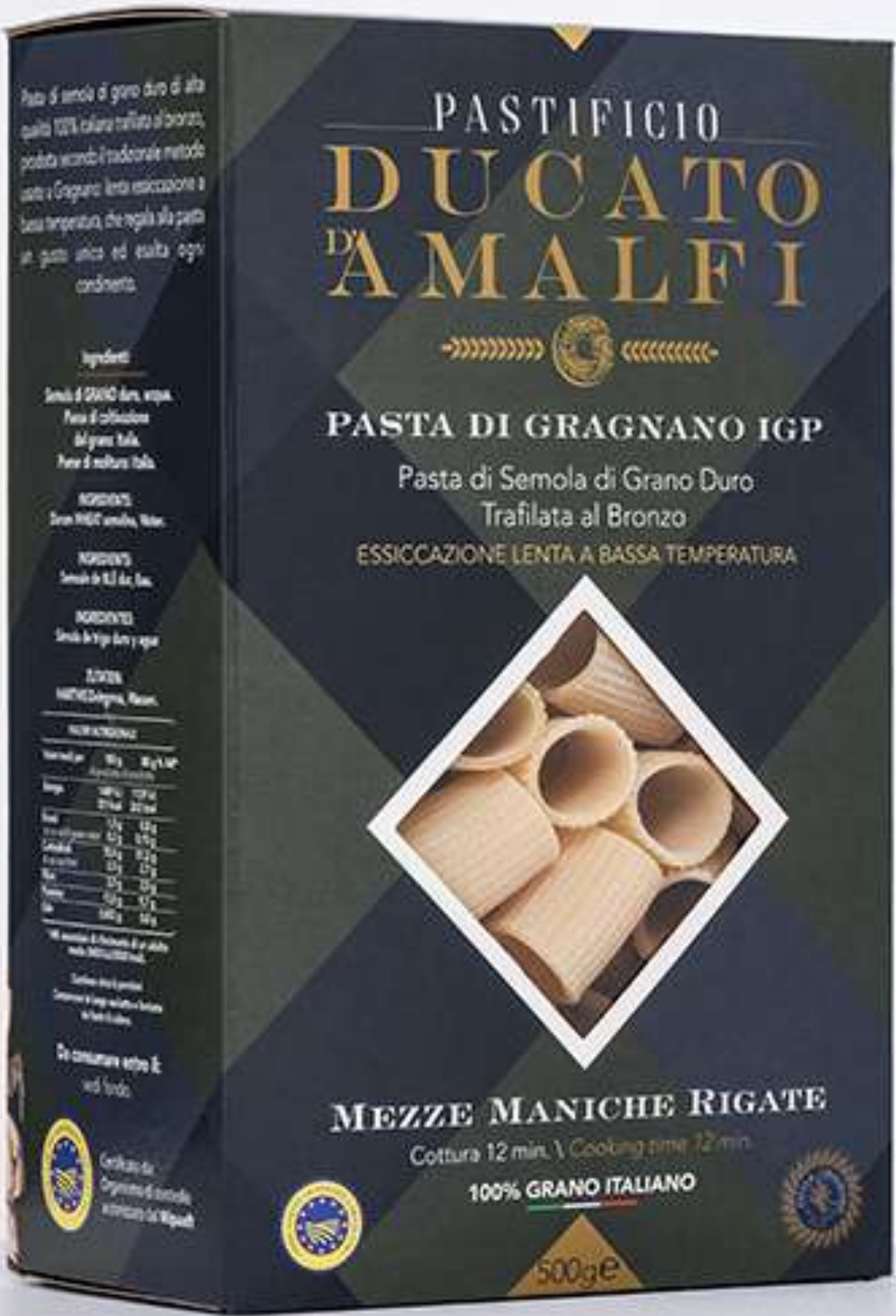


Formati corti

MEZZE MANICHE RIGATE

Il nome richiama l'estate e anche per questo motivo, questo formato si abbina perfettamente a condimenti e sughi tipici della bella stagione.

 12 min.



Formati corti

PENNE

Le Penne lisce sono uno dei simboli della pasta italiana. La qualità principale di questo formato è la versatilità, perché si adatta ad ogni tipo di salsa o condimento. Le penne lisce sono perfette anche per ogni contesto: dal pranzo in famiglia alla cena con gli amici.

 11 min.



Formati corti

PENNE RIGATE

Questo formato di pasta appartiene alla "famiglia delle penne" che prende il nome dall'antico pennino utilizzato per scrivere.

Sono due le caratteristiche principali delle penne rigate: la superficie rugosa, che consente di trattenere bene i sughi e l'ecletticità del prodotto, che si sposa con qualsiasi condimento.

 11 min.

PASTIFICIO
**DUCATO
AMALFI**
GRAGNANO



Formati corti

PENNETTE

Le Pennette sono di forma ridotta rispetto alle Penne rigate, pur conservando l'inconfondibile taglio diagonale sulla punta.
Le Pennette esaltano il sapore di zuppe e salse piccanti.

 9 min.

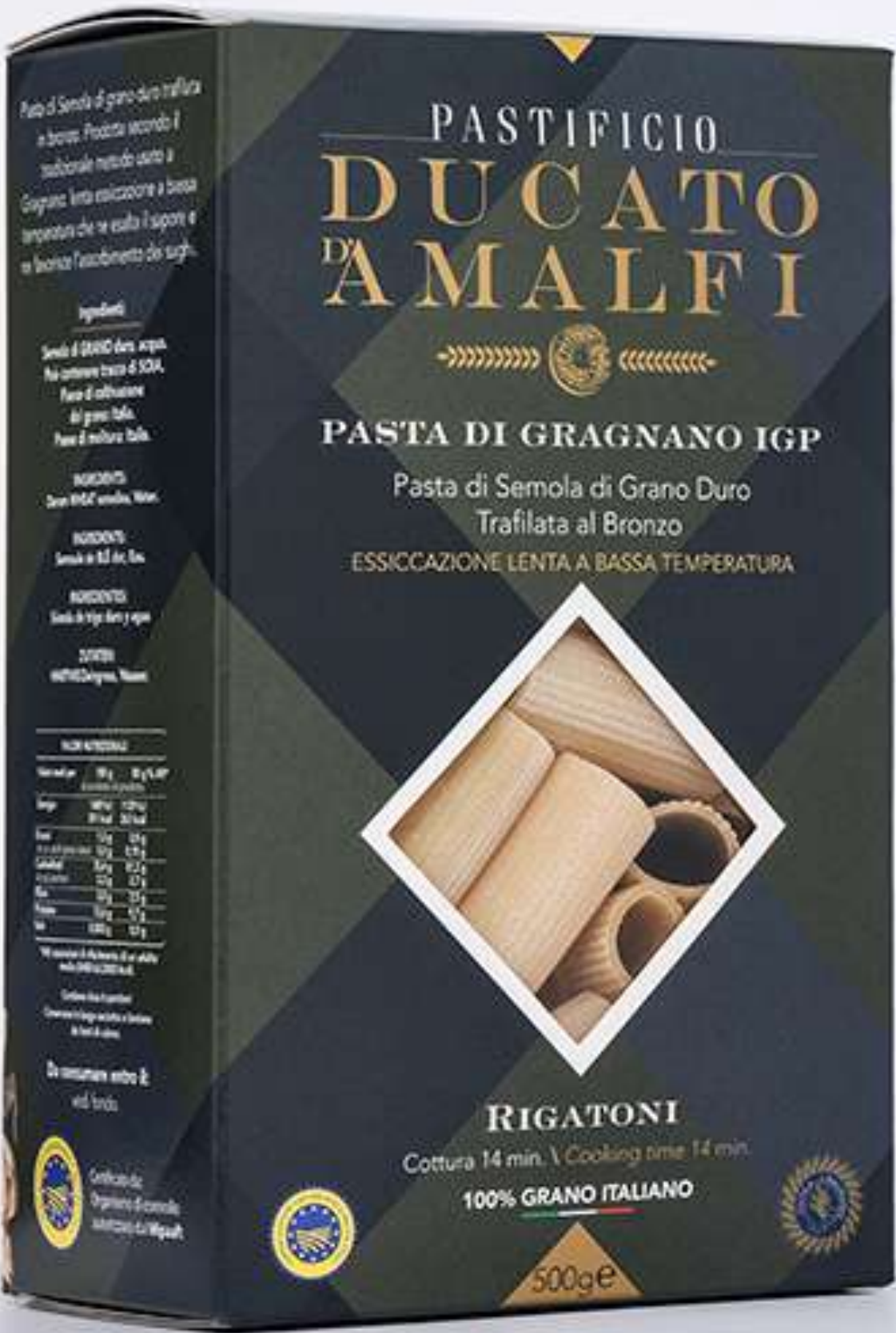


Formati corti

RIGATONI

Ecco un prodotto classico della cucina italiana. I rigatoni sono caratterizzati da una spessa superficie rugosa che trattiene tutti i tipi di condimenti. Sono ideali per il ragù di carne, ma anche per quelli più semplici, oltreché per timballi e pasta al forno.

 13 min.

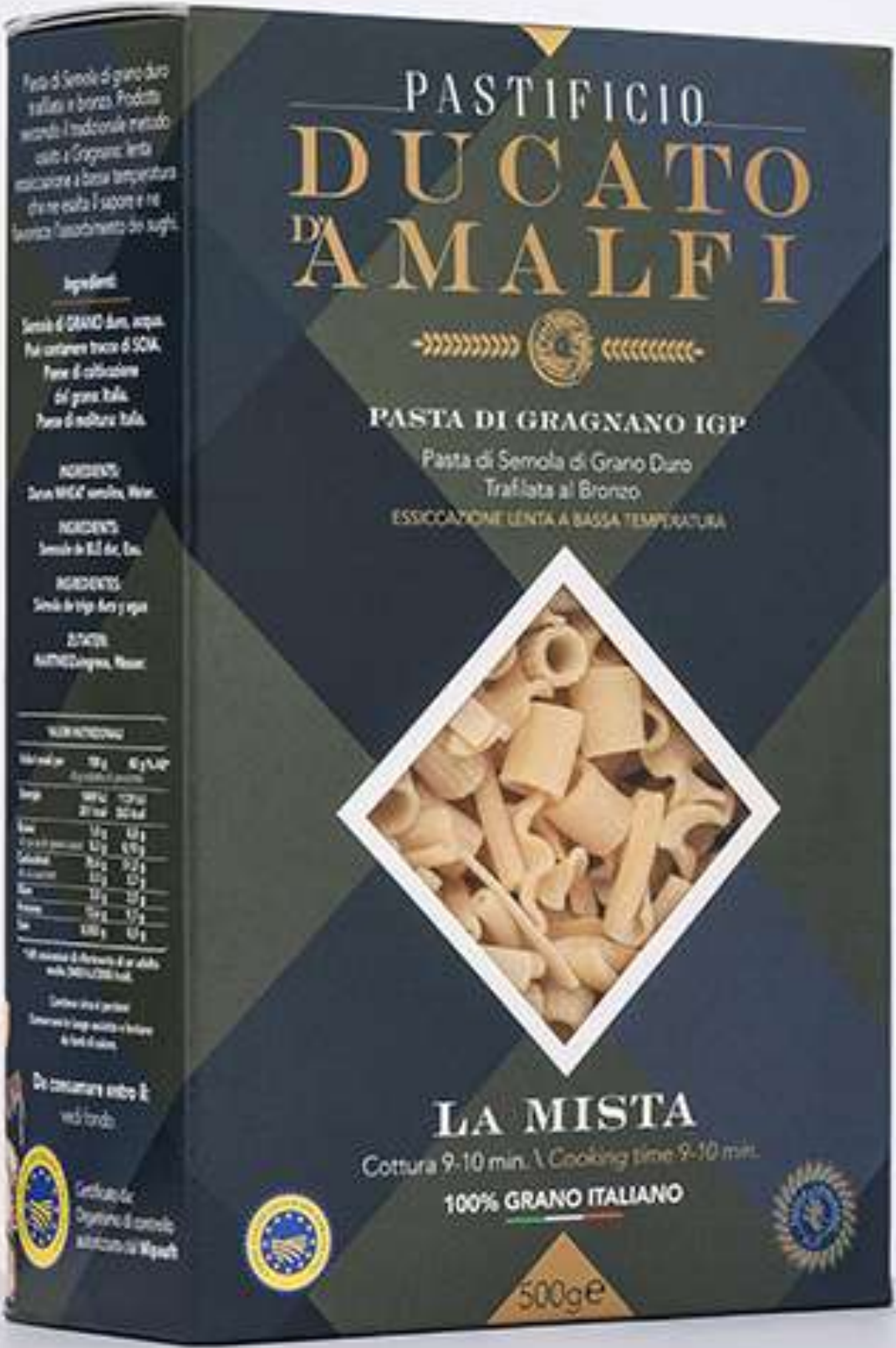


Formati corti

LA MISTA

La Mista è un particolare mix di formati, progettato per zuppe, minestroni e primi piatti invernali.

 8 - 9 min.

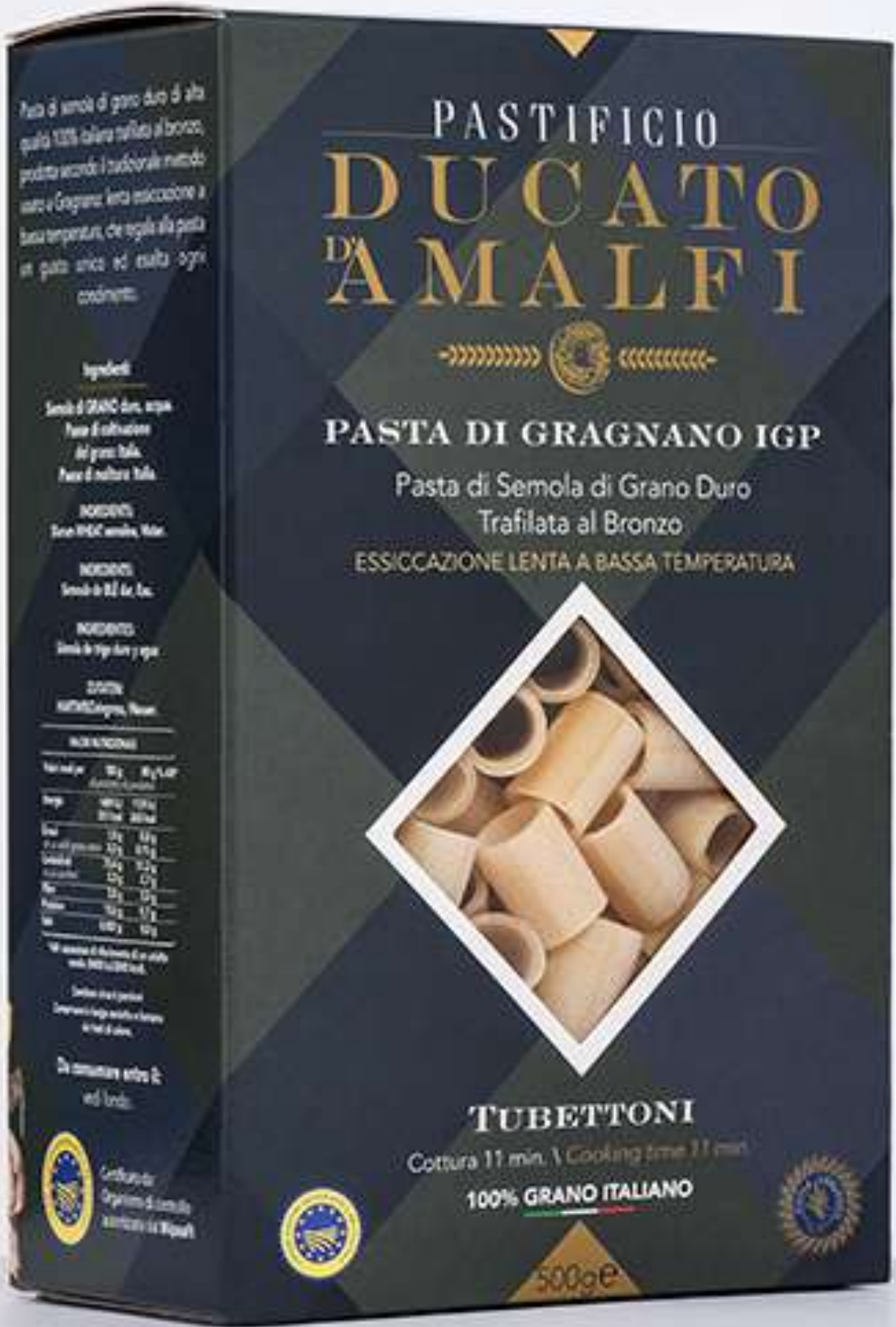


Formati corti

TUBETTONI

I Tubettoni sono una pasta corta dal taglio liscio e dalla forma cilindrica. Sono l'ideale per una ricetta tipica della Costiera Amalfitana, i “Tubettoni alla maiorese”, a base di mozzarella, basilico e pomodoro: un piatto fresco che regalerà al tuo palato il sapore di una terra stupenda.

 11 min.

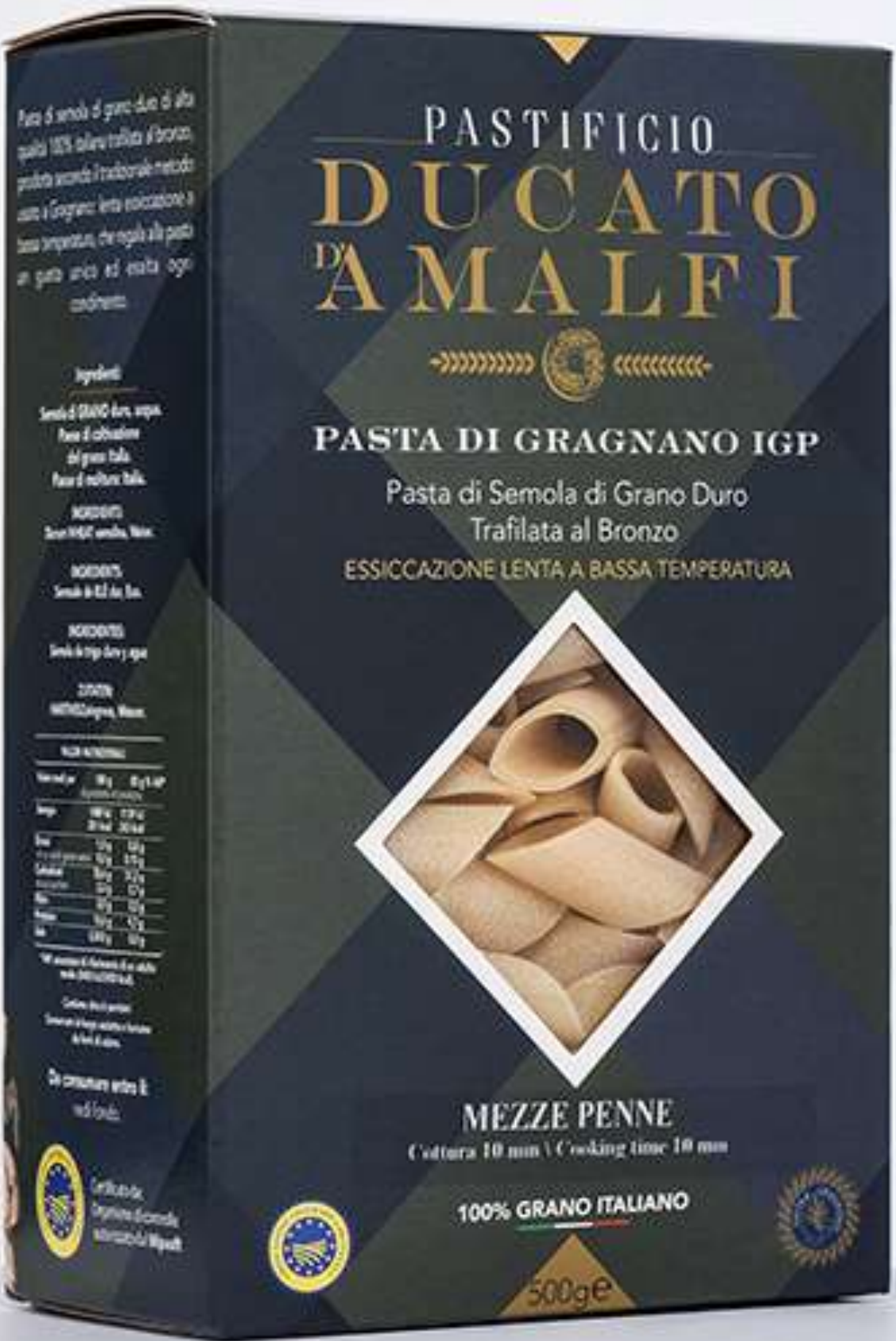


Formati corti

MEZZE PENNE

Le Mezze Penne sono un formato di pasta corta facile da preparare e versatile nella scelta del condimento, dal più semplice al più elaborato. Questo formato appartiene alla “famiglia delle penne che prende il nome dall’antico pennino utilizzato per scrivere.

 10 min.



Formati corti

ZITI CORTI LISCI

Gli Ziti (o le Zite) sono un formato di pasta di Gragnano lungo che tradizionalmente veniva spezzato a mano prima della cottura. In questo caso sono già stati tagliati e sono perfetti per essere conditi, oltre che con la classica Genovese, con sughi di vario genere, sia di pesce che di carne o verdure.



Formati corti

ZITI CORTI RIGATI

Il nome Ziti (o Zite) ha un'origine piuttosto curiosa. Un tempo alle donne senza marito era affidato il compito, la domenica, di restare in casa a preparare la pasta con il ragù napoletano, anziché partecipare alla messa. Questo formato lungo a sezione circolare prese quindi il loro appellativo, "zite". Gli ziti rigati di Gragnano sono perfetti per la pasta al forno e per i timballi, oltreché con i sughi corposi, come il ragù della domenica, una delle tradizioni immortali della cucina napoletana. Uno dei segreti è la sua rigatura che trattiene e conserva tutto il sapore dei condimenti.



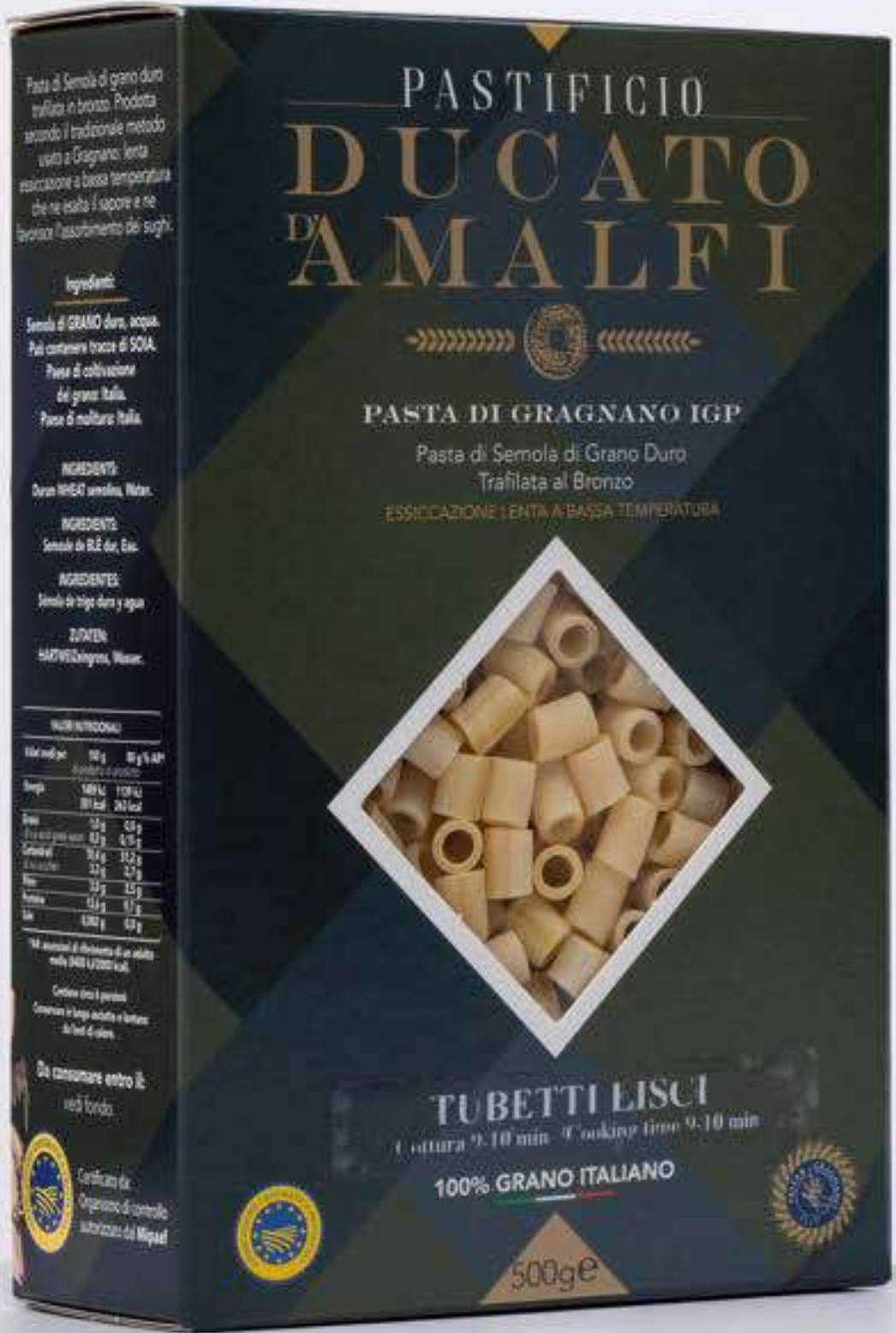
Formati corti

TUBETTI LISCI

Piccoli cilindri lisci, molto usati nella cucina tradizionale del sud Italia.
Sono ideali con legumi come fagioli e lenticchie.



8 - 10 min.

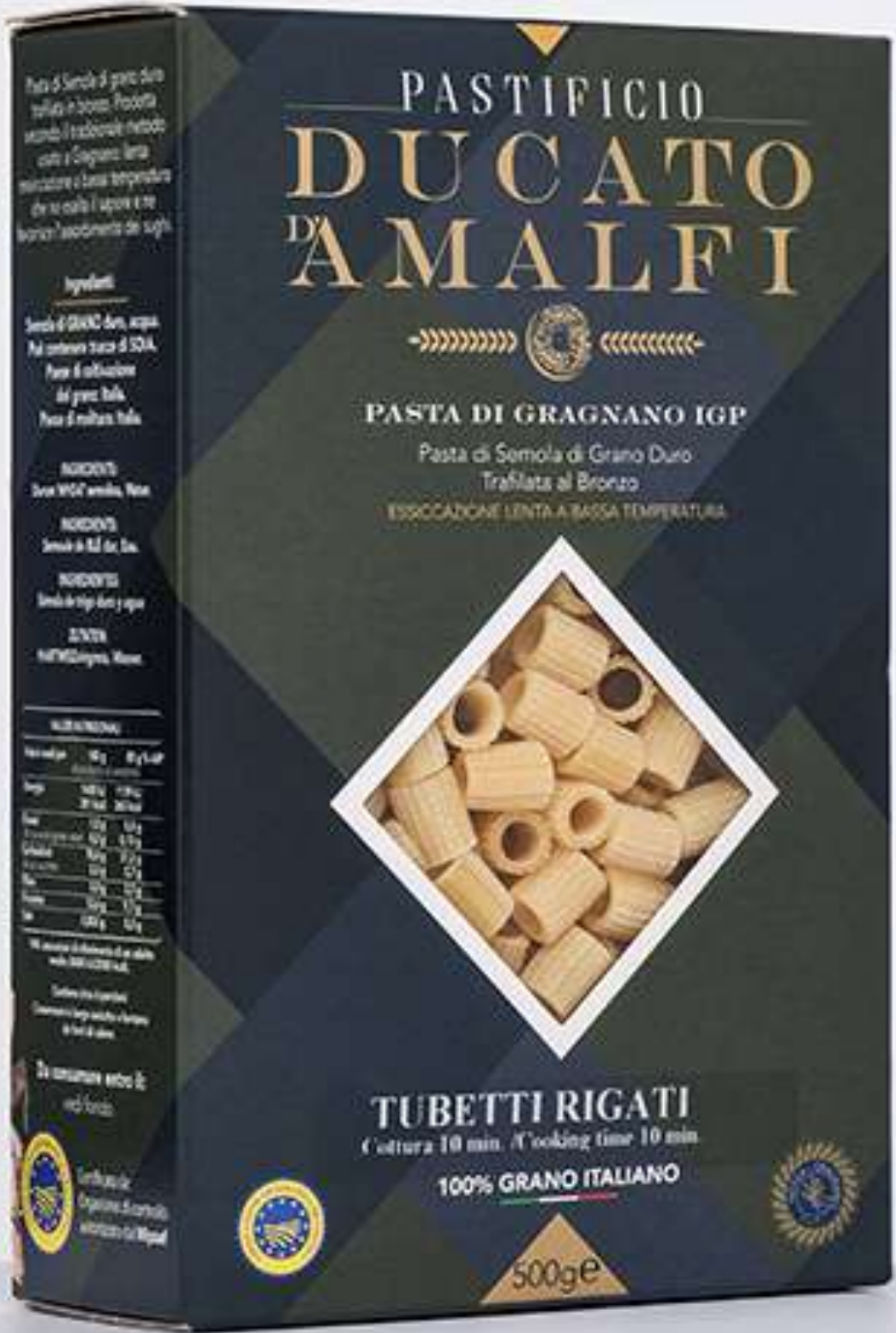


Formati corti

TUBETTI RIGATI

È un piccolo formato piuttosto versatile. Si abbina bene a condimenti di varia natura ed è utilizzato anche per le minestre.

 8 - 10 min.



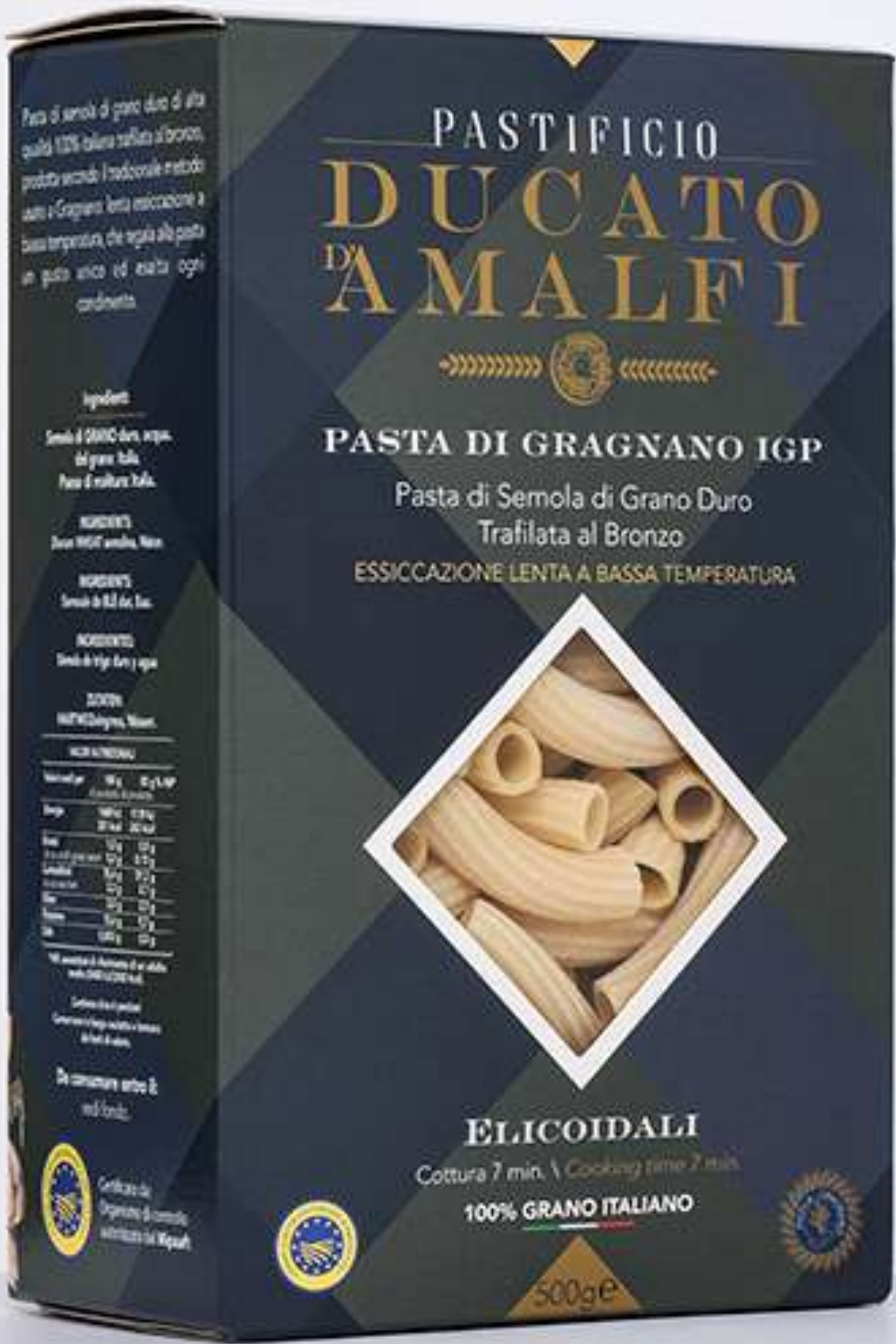
Formati corti

ELICOIDALI

Gli Elicoidali sono un formato di pasta rigata, avvolto ad elica. Le scanalature e la rotazione elicoidale trattengono il condimento e rendono questo formato adatto a molte ricette.



7 min.



Formati corti

CALAMARATA

Il nome deriva dalla forma, molto simile a quella degli anelli di calamaro. L'abbinamento ideale è con sugo di pomodorini Datterini o del Piennolo. Da provare anche con tocchetti di pesce e molluschi.

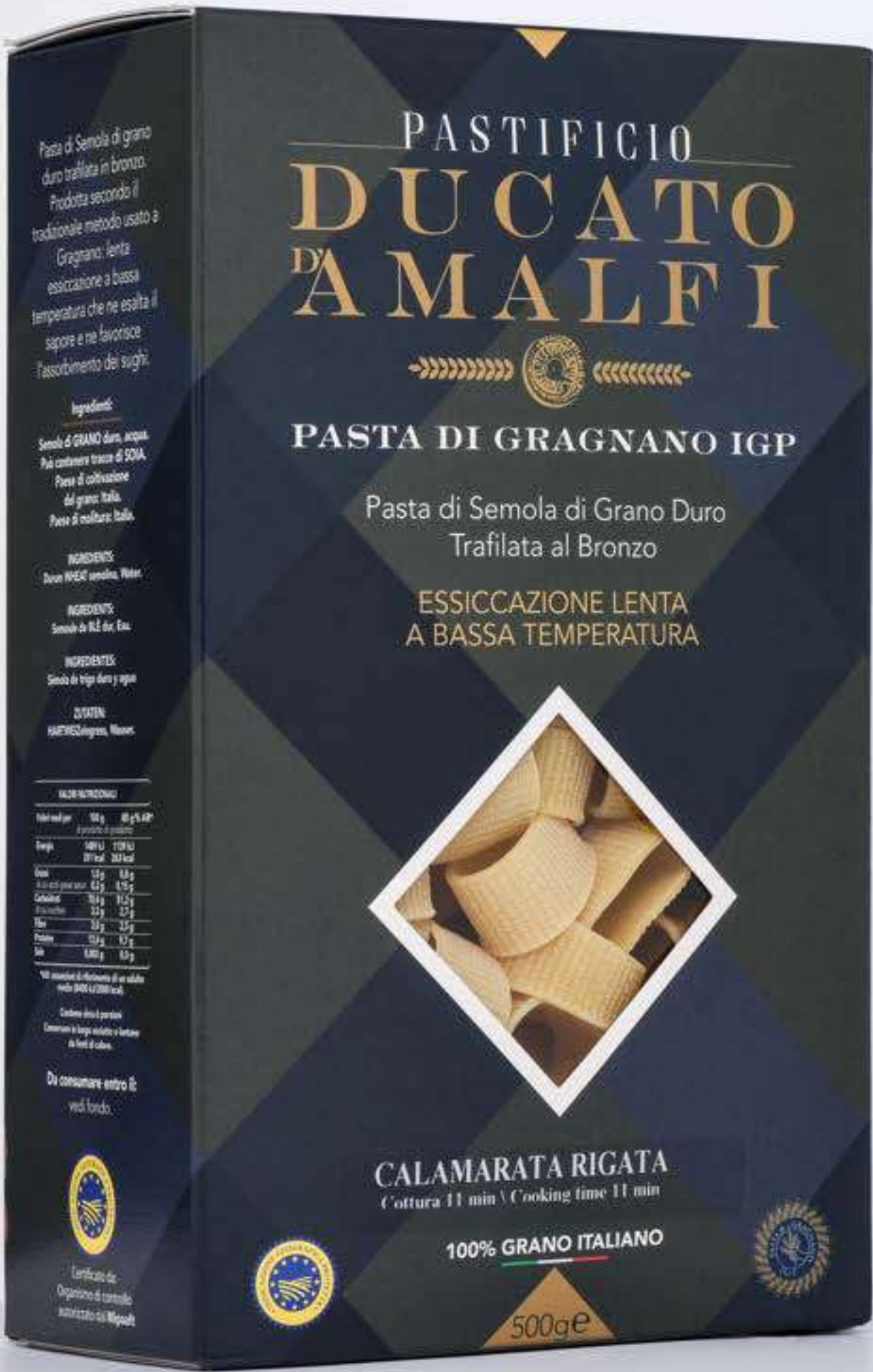


Formati corti

CALAMARATA RIGATA

Pasta ad anello, simile ai calamari, tipica della cucina napoletana. Perfetta con sughi pesce o frutti di mare.

 11 min.

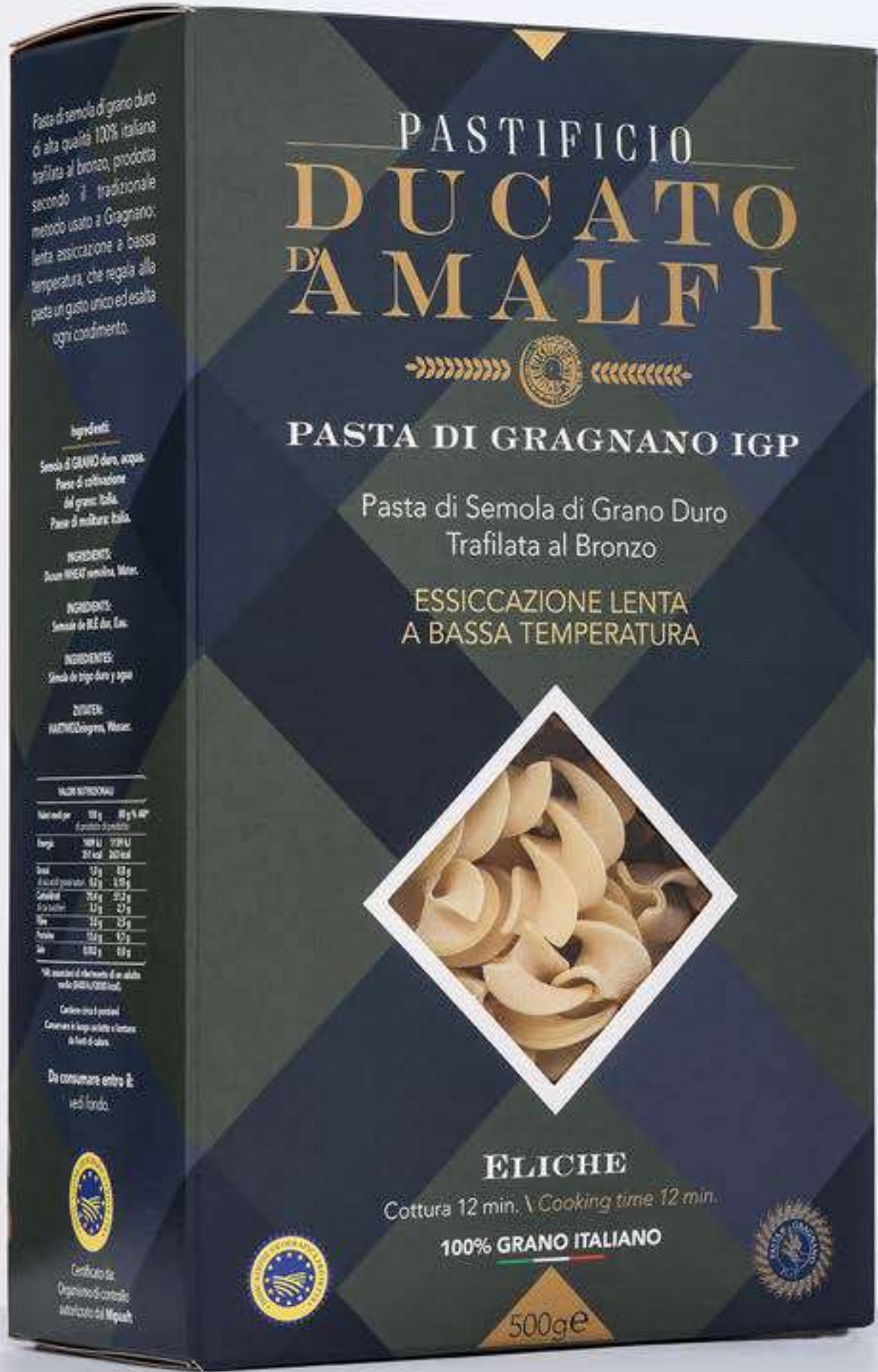


Formati corti

ELICHE

Il nome Eliche deriva dalla forma, costituita da alette che si attorcigliano su se stesse in una spirale armoniosa, che cattura ogni tipo di condimento. Le eliche sono un formato di pasta che si presta a qualsiasi tipo di piatto, da quelli più classici o elaborati, a quelli semplici e creativi. Ottime anche durante i periodi più caldi, per preparare sfiziose insalate di pasta.

 10 min.

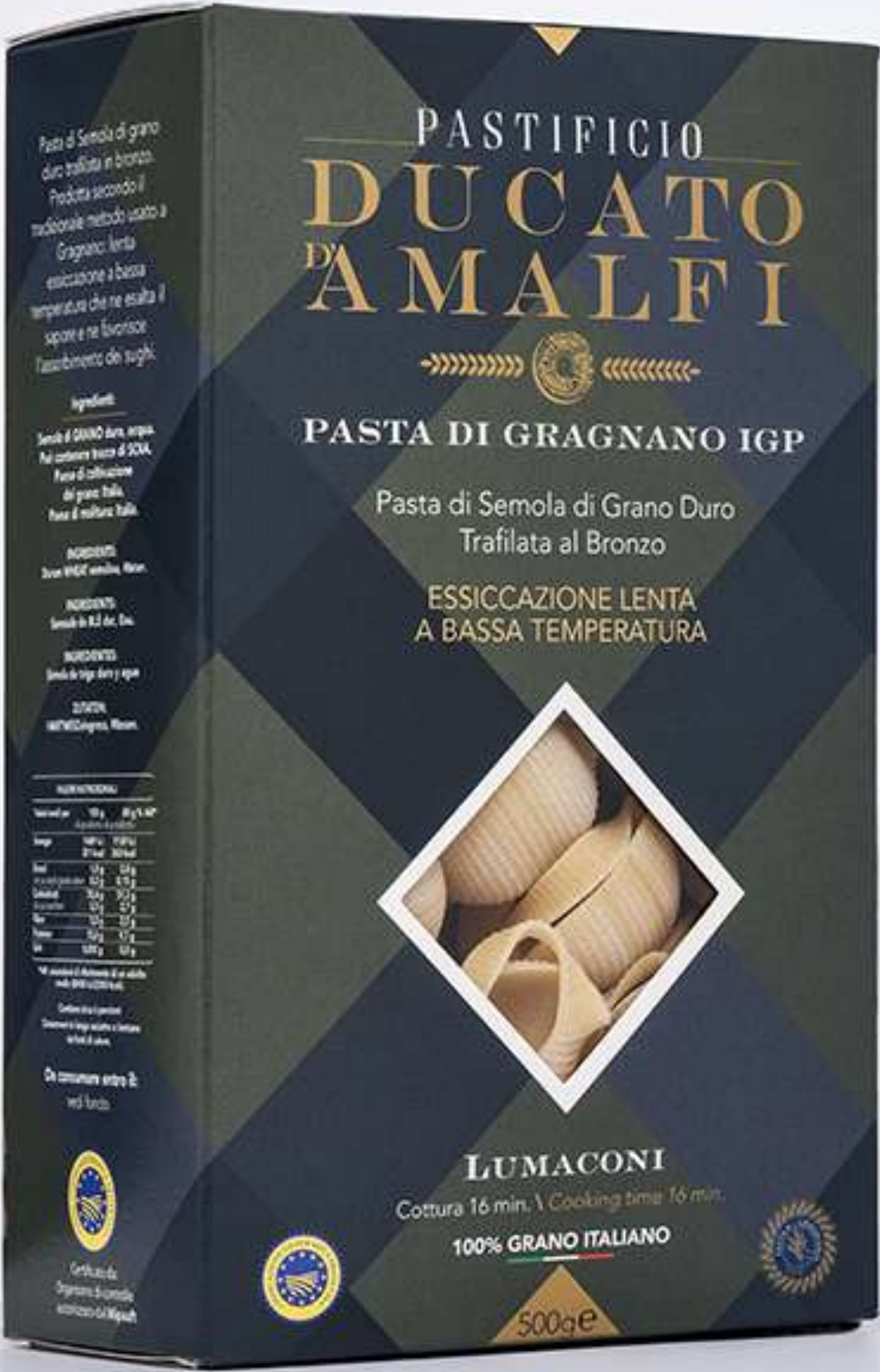


Formati corti

LUMACONI

Il nome deriva dalla forma, che evoca e si ispira al guscio di una lumaca. L'origine di questa pasta è campana. Ti consigliamo di provarli con sughi corposi, come il ragù di carne di maiale, o a base di verdura. Il diametro accentuato ha il grande pregio di catturare i condimenti per esaltarne i sapori.

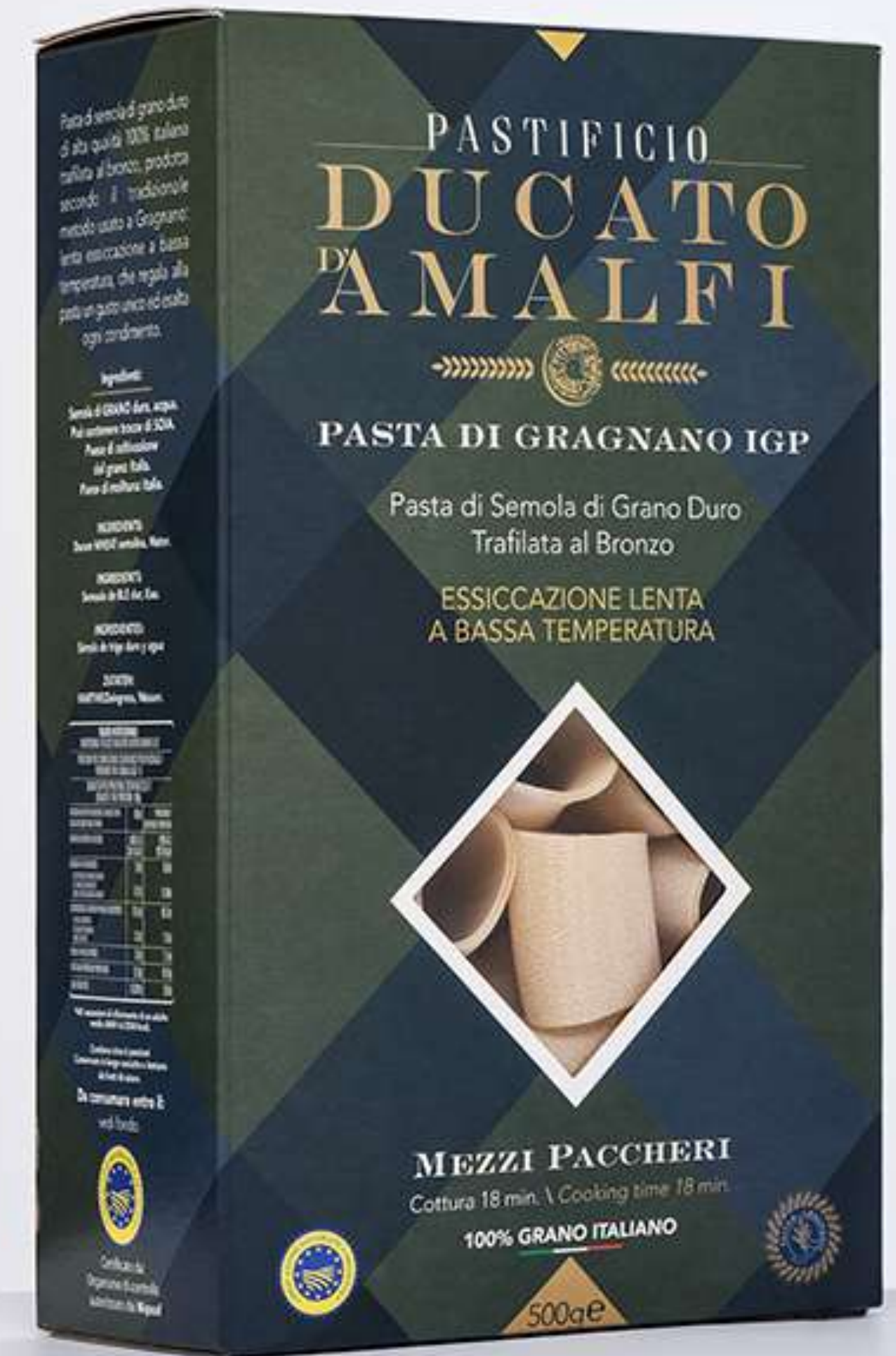
 16 min.



Formati corti

MEZZI PACCHERI

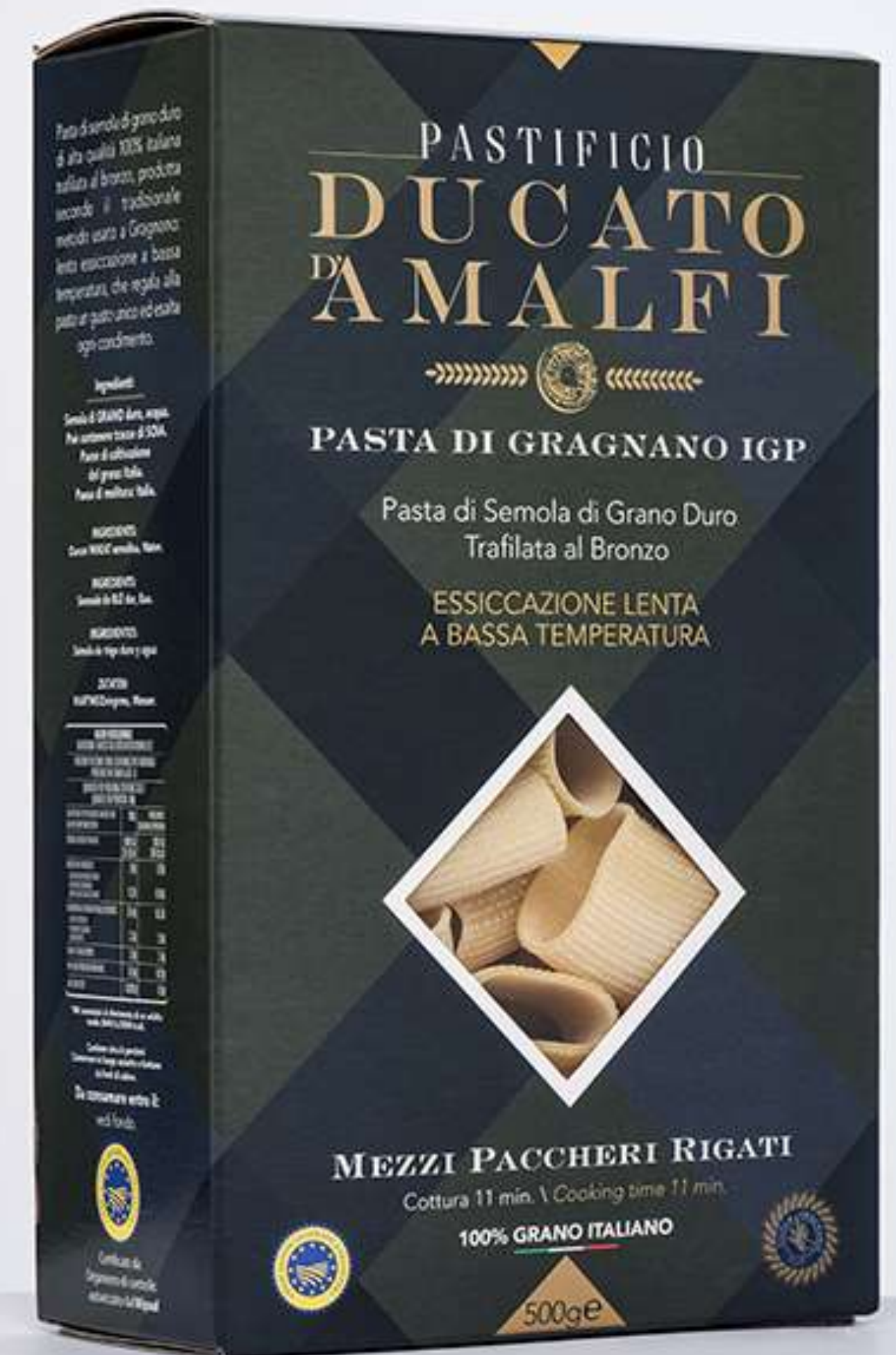
I Mezzi Paccheri sono la variante più corta dei Paccheri di Gragnano IGP, per la precisione la lunghezza è esattamente la metà di un pacchero. Ragù di carne o di pomodoro, sughi a base di pesce o di molluschi, tutto si sposa perfettamente con questo formato.



Formati corti

MEZZI PACCHERI RIGATI

I Mezzi Paccheri sono la variante più corta dei Paccheri di Gragnano IGP, per la precisione la lunghezza è esattamente la metà di un pacchero. Ragù di carne o di pomodoro, sughi a base di pesce o di molluschi, tutto si sposa perfettamente con questo formato. La superficie rigata, oltreché porosa, permette di assorbire al meglio i condimenti.

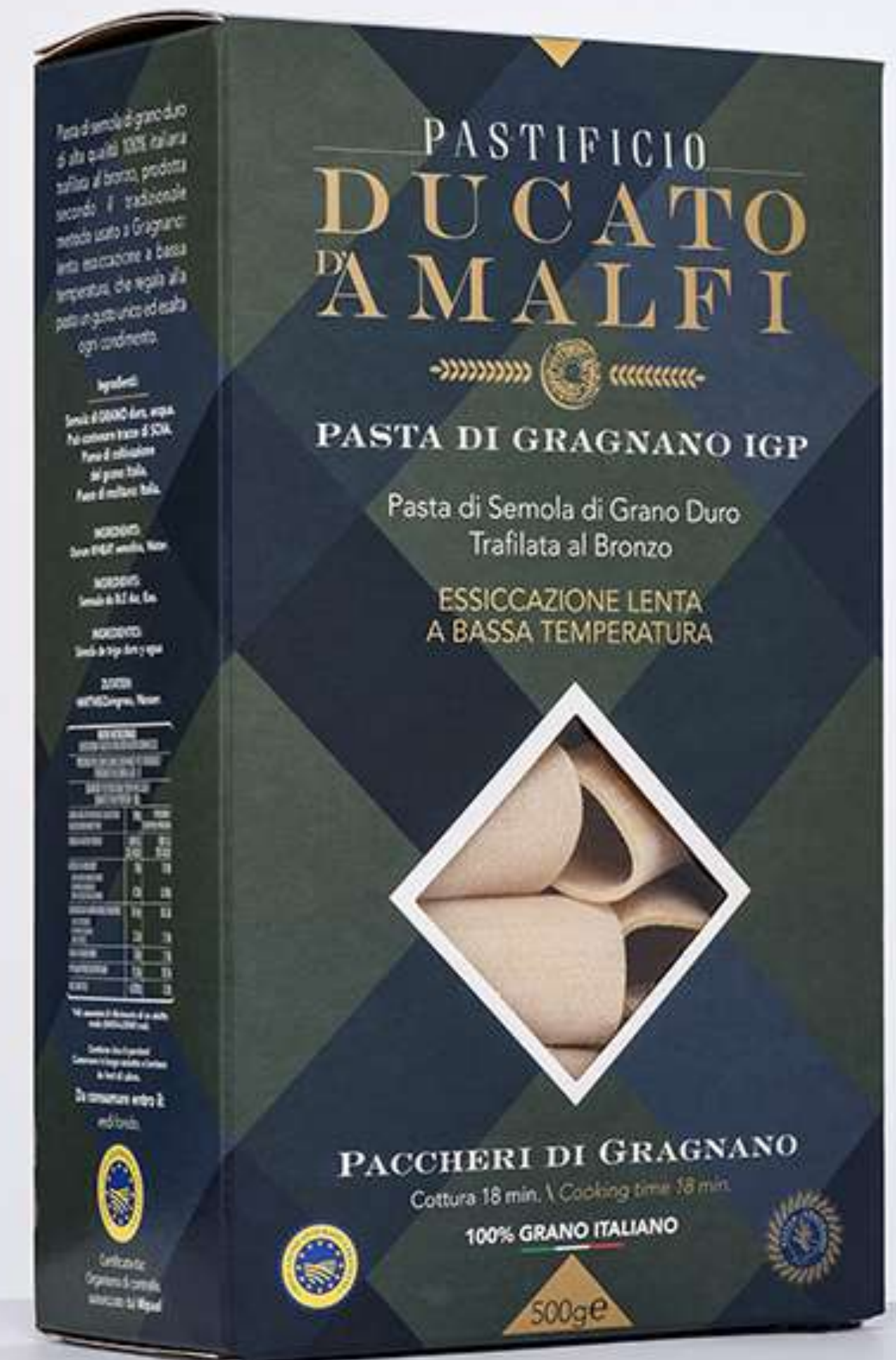


Formati corti

PACCHERI DI GRAGNANO

I Paccheri Lischi di Gragnano IGP rappresentano il simbolo della pasta gragnanese. Il nome deriva dal ceffone (pacchero in dialetto napoletano) che i proprietari dei pastifici artigianali assestavano agli scugnizzi che raccoglievano e mangiavano i resti della pasta lasciata ad essiccare in Via Roma.

In cucina i paccheri di Gragnano si sposano un po' con tutto, dai sughi a base di carne alle salse di pesce.



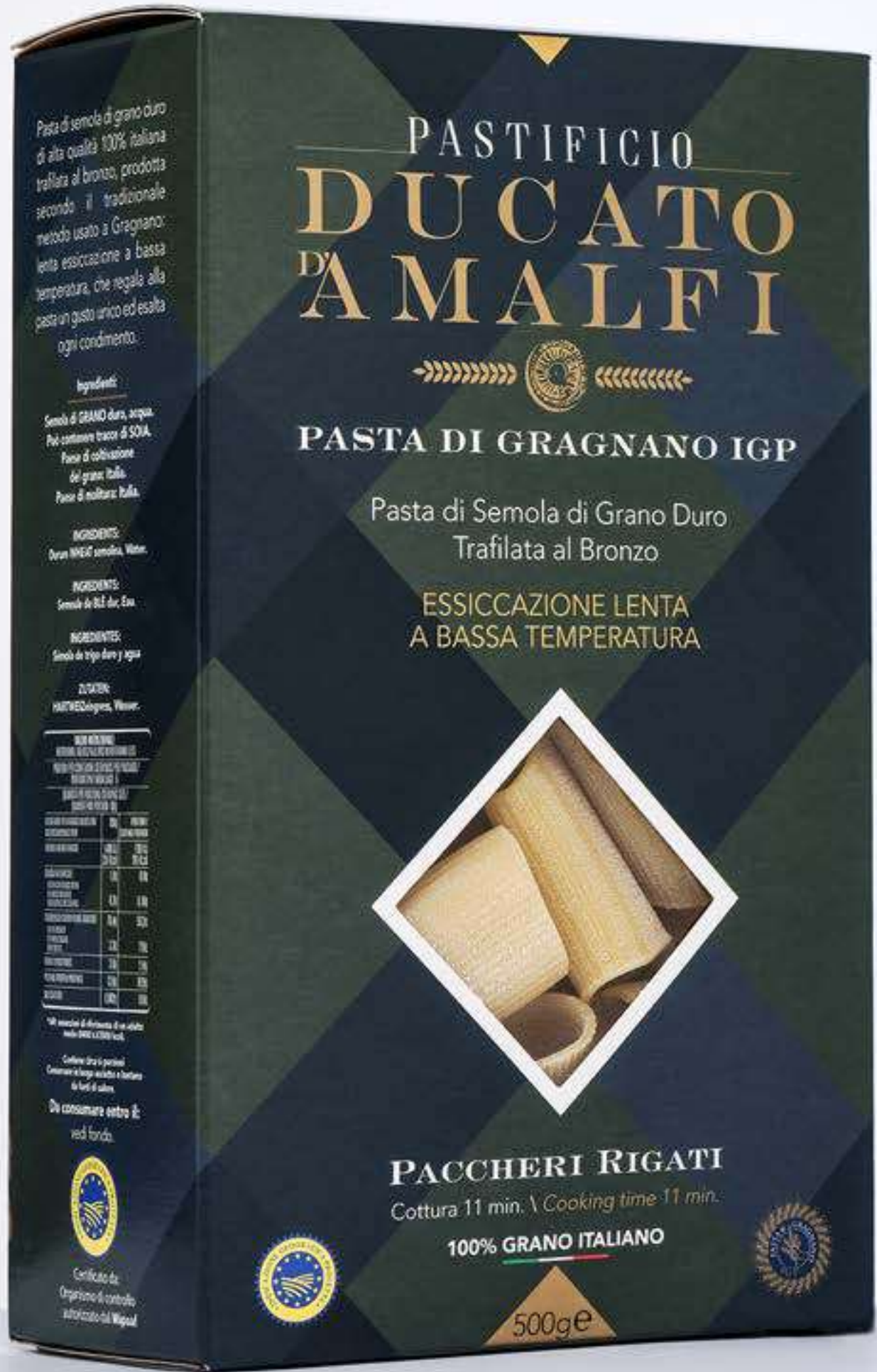
Formati corti

PACCHERI RIGATI

La superficie rigata, oltreché porosa di questo formato, permette di assorbire al meglio i condimenti, che vengono trattiene pertanto non solo dalla superficie della pasta, ma anche dalla forma cilindrica, che permette agli ingredienti di penetrare al meglio.



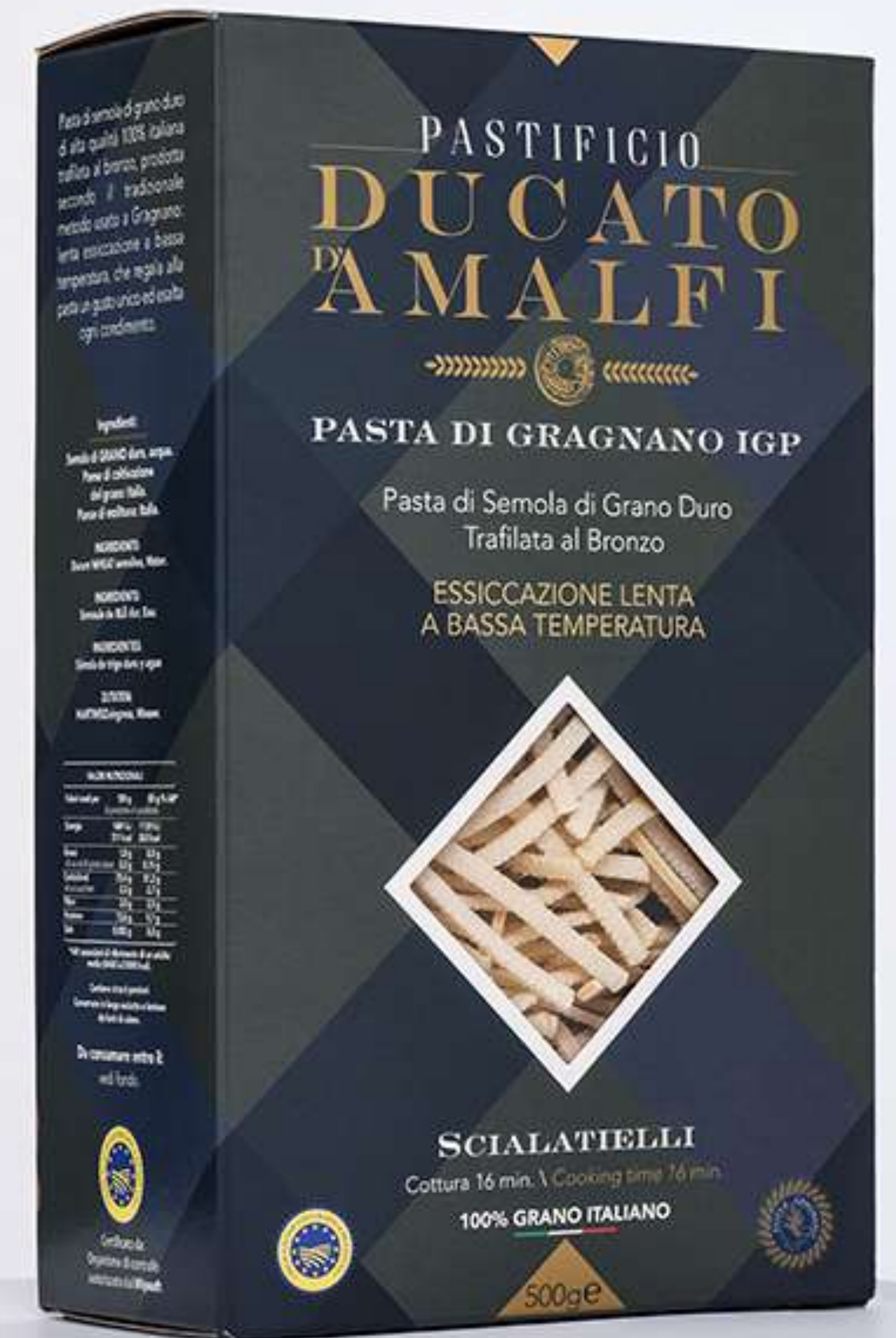
11 min.



Formati corti

SCIALATIELLI

Gli Scialatielli di Gragnano IGP sono un classico della cucina campana e amalfitana. Si distinguono dagli spaghetti tradizionali per le listarelle più corte, più larghe e di sezione rettangolare. Il nome deriva dal dialetto napoletano, precisamente dal verbo sciglià che, riferito ai capelli, significa "scompigliare" spettinare. Ed è questo lo stato in cui si presentano gli scialatielli appena scolati e serviti nel piatto. Gli Scialatielli sono perfetti con tutti i frutti di mare, ma si adattano bene anche a ingredienti più collinari come i funghi porcini.

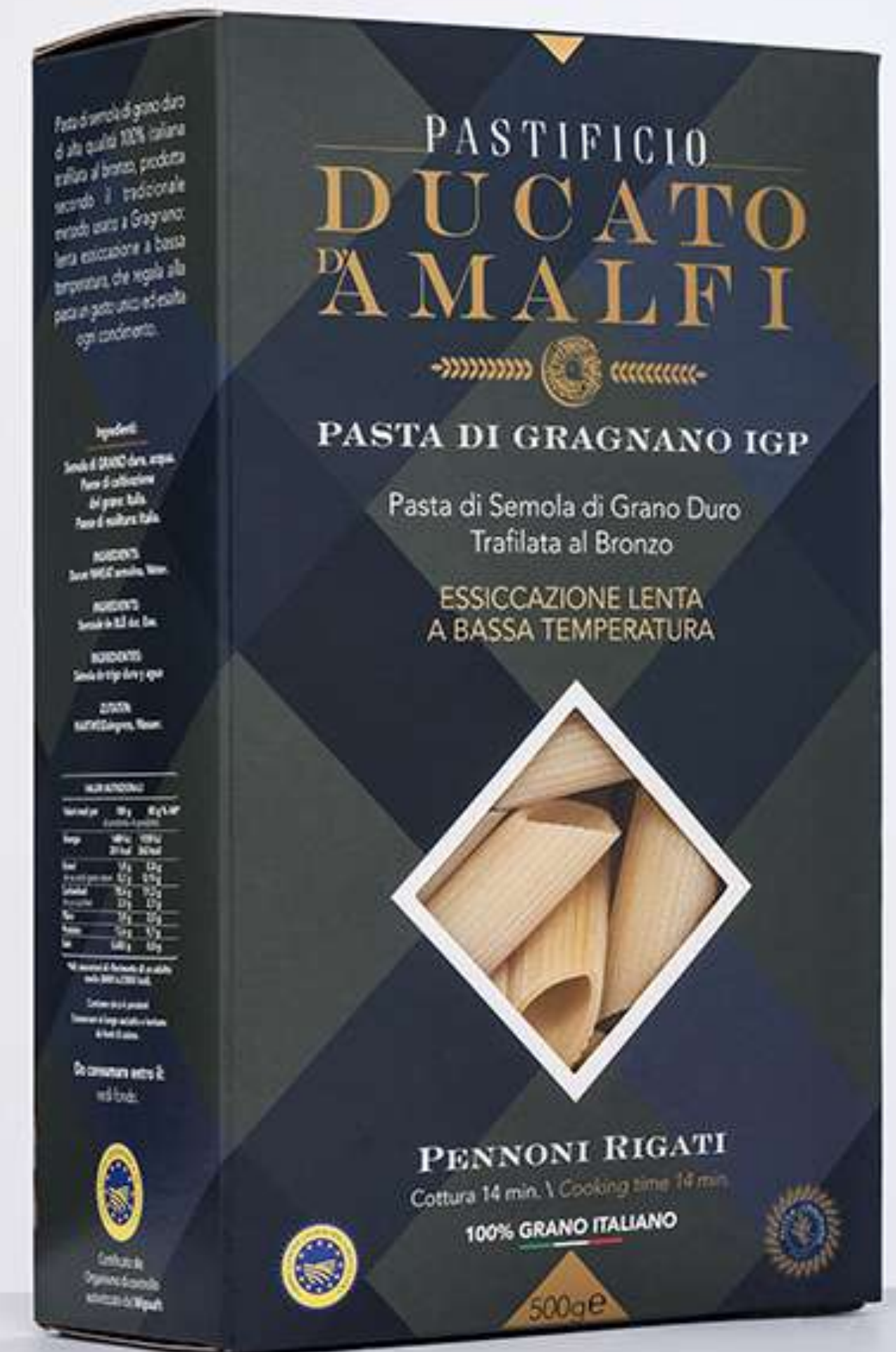


Formati corti

PENNONI RIGATI

I Pennoni Rigati sono una variante più grande delle classiche Penne e, grazie alla loro dimensione, riescono a trattenere al meglio i condimenti.

I Pennoni Rigati sono ottimi per la preparazione di pasticci al forno e sono particolarmente adatti conditi con sughi di carne, con le verdure o col pesto.

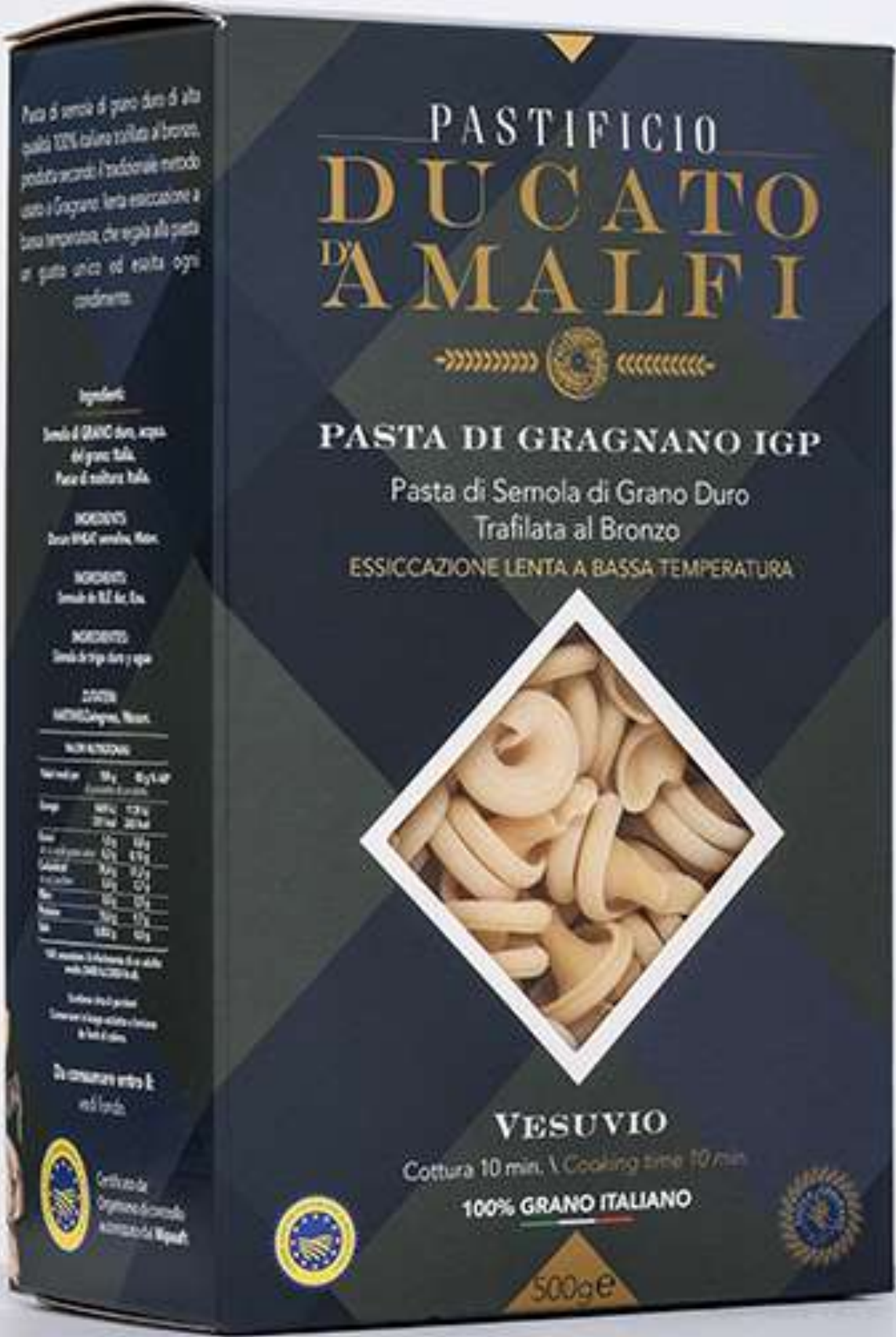


Formati corti

VESUVIO

Il Vesuvio è un formato ispirato al gigante che domina il Golfo di Sorrento di fronte Gragnano. Questo formato speciale dalla sagoma conica è un omaggio a uno dei simboli del nostro territorio e in generale di tutta la Campania. In cucina è ideale abbinarlo con sughi freschi della ricca tradizione mediterranea.

 8 min.



Formati corti

STELLINE

Le pastine Ducato D'Amalfi sono state create per introdurre i più piccoli al mondo della pasta artigianale. Sono, inoltre, l'ingrediente perfetto per arricchire zuppe, minestre e brodi.

 8 - 10 min.

PASTIFICIO
**DUCATO
D'AMALFI**
GRAGNANO




Formati corti

SEMINI

Le pastine Ducato D'Amalfi sono state create per introdurre i più piccoli al mondo della pasta artigianale. Sono, inoltre, l'ingrediente perfetto per arricchire zuppe, minestre e brodi.





Formati speciali

Formati speciali



CANDELE LUNGHE

⌚ 8 - 10 min.



FUSILLI

⌚ 16 - 18 min.



Formati speciali

CANDELE LUNGHE

Le Candele sono una pasta lunga nata dalla grande tradizione gastronomica napoletana. Come suggerisce il nome, questo formato si chiama così proprio per la sua forma, del tutto simile alle candele, unica fonte di illuminazione prima dell'avvento dell'elettricità. Diverse dagli Ziti per il diametro (che è più grande), le candele devono essere spezzate a mano in tre o cinque parti prima di essere cotte e si abbinano perfettamente con la “Genovese” e con il ragù.



Formati speciali

FUSILLI DI GRAGNANO

Questo affascinante formato di origine partenopea deve il suo nome all'antico metodo di produzione, poiché un tempo per realizzarli occorreva arrotolare gli spaghetti attorno ad una sorta di ferro da calza (detto appunto “fuso”). Sono buonissimi conditi con pomodoro o verdure, insieme a parmigiano o pecorino. Ricetta perfetta sono i fusilli lunghi allo Scarpariello.

 16 - 18 min.

PASTIFICIO
**DUCATO
AMALFI**
GRAGNANO



A close-up photograph of several green wheat stalks. The wheat heads are in various stages of growth, showing the characteristic spikelet structure. The background is a soft-focus field of similar wheat, creating a sense of depth. The lighting is natural, highlighting the textures of the wheat leaves and spikes.

Linea bio

LINEA BIO

Quella della pasta di Gragnano è una storia lunga centinaia di anni alla quale noi del Pastificio Ducato D'Amalfi prendiamo parte con passione e dedizione quotidianamente. Da oggi tutto il gusto e la tradizione dell'antica trafilatura al bronzo dei maestri pastai gragnanesi sono disponibili in uno speciale formato realizzato con semola di grano duro certificata Bio. L'acqua dei vicini Monti Lattari ed il particolare processo di essiccamento sono le caratteristiche principali che rendono questa pasta davvero speciale ed apprezzata nel mondo. I nostri formati sono prodotti con **Semola di Grano duro 100% italiana** e rappresentano oggi il meglio della nostra già alta selezione artigianale.

Formati lunghi



SPAGHETTI

🕒 7 min.



LINGUINE

🕒 10 min.



TAGLIATELLE

🕒 11 min.



Formati corti



MEZZI
PACCHERI

🕒 18 min.



RIGATONI

🕒 13 min.



FUSILLI CORTI

🕒 10 min.



PENNE RIGATE

🕒 11 min.



ELICHE

🕒 10 min.



VESUVIO

🕒 8 min.

CHEF LINE 1000g

Pensata per il mondo della ristorazione, la nostra **Chef Line** nasce per rispondere alle esigenze dei professionisti della cucina. Disponibile anche nel pratico **formato da 1 kg**, unisce qualità artigianale e comodità, garantendo la stessa eccellenza e tenuta in cottura che contraddistingue ogni nostra trafila.



FORMATO PASTA LUNGA

BUCATINI Cott. 12 min. EAN 8058269370008	TAGLIATELLE Cott. 11 min. EAN 8058269370312	SPAGHETTONI Cott. 12 min. EAN 8058269370299	FUSILLI ●● Cott. 16-18 min. EAN 8058269370398
SPAGHETTI Cott. 7 min. EAN 8058269370275	SPAGHETTI ALLA CHITARRA Cott. 14-15 min. EAN 8058269370282	LINGUINE Cott. 10 min. EAN 8058269370107	MAXI SPAGHETTONE Cott. 15-16 min. EAN 8058269370166

Peso confezione: **500g**
Dimensione confezione: **102x55x290mm**
Numero di confezioni per cartone: **12**
Dimensioni cartone: **300x200x340mm**

Numero di livelli (strati) su un pallet: **4**
Cartoni per strato: **16**
Cartoni totali per pedana: **64**
Altezza totale della pedana: **1440mm**

FORMATO PASTA SPECIALE

CANDELE LUNGHE ●●
Cott. 8-10 min.
EAN 8058269370039

Peso confezione: **500g**
Dimensione confezione: **102x55x290mm**
Numero di confezioni per cartone: **12**
Dimensioni cartone: **300x200x340mm**

Numero di livelli (strati) su un pallet: **6**
Cartoni per strato: **6**
Cartoni totali per pedana: **36**
Altezza totale della pedana: **1480mm**

FORMATO PASTA CORTA MEDIA

Peso confezione: 500g Dimensione confezione: 134x81x215mm Numero di confezioni per cartone: 12 Dimensioni cartone: 400x300x260mm	Numero di livelli (strati) su un pallet: 7 Cartoni per strato: 8 Cartoni totali per pedana: 56 Altezza totale della pedana: 1900mm
---	---

CANDELE CORTE Cott. 10 min. EAN 8058269370046	PENNE Cott. 11 min. EAN 8058269370183	VESUVIO Cott. 8 min. EAN 8058269370343	STELLINE Cott. 8-10 Min. EAN 8058269370305
CASARECCE Cott. 10 min. EAN 8058269370053	PENNE RIGATE Cott. 11 min. EAN 8058269370190	ZITI CORTI LISCI Cott. 8 min. EAN 8058269370374	TUBETTI LISCI Cott. 8-10 Min. EAN 8058269370404
TORTIGLIONI Cott. 10 min. EAN 8058269370077	PENNETTE Cott. 9 min. EAN 8058269370213	ZITI CORTI RIGATI Cott. 8 min. EAN 8058269370367	TUBETTI RIGATI Cott. 8-10 Min. EAN 8058269370329
ELICOIDALI Cott. 7 min. EAN 8058269370084	LA MISTA Cott. 8-9 min. EAN 8058269370381	MEZZE PENNE Cott. 10 min. EAN 8058269370145	
MEZZE MANICHE RIGATE Cott. 12 min. EAN 8058269370152	TUBETTONI Cott. 11 min. EAN 8058269370336	SEMINI Cott. 8-10 Min. EAN 8058269370268	

FORMATO PASTA GRANDE

Peso confezione: **500g**
Dimensione confezione: **153x82x255mm**
Numero di confezioni per cartone: **12**
Dimensioni cartone: **490x310x290 mm**

Numero di livelli (strati) su un pallet: **6**
Cartoni per strato: **6**
Cartoni totali per pedana: **36**
Altezza totale della pedana: **1720mm**

CALAMARATA Cott. 18 min. EAN 8058269370015	MEZZI PACCHERI Cott. 18 min. EAN 8058269370121	PENNONI RIGATI Cott. 13 min. EAN 8058269370237	
CALAMARATA RIGATA Cott. 11 min. EAN 8058269370022	MEZZI PACCHERI RIGATI Cott. 11 min. EAN 8058269370138	SCIALATIELLI Cott. 17 min. EAN 8058269370251	
ELICHE Cott. 10 min. EAN 8058269370091	PACCHERI Cott. 18 min. EAN 8058269370169	RIGATONI Cott. 13 min. EAN 8058269370244	
LUMACONI Cott. 16 min. EAN 8058269370114	PACCHERI RIGATI Cott. 11 min. EAN 8058269370176		

MAGIC BOXES



MAGIC BOXES

> Scopri le tutte!





Grazie



Pastificio Ducato d'Amalfi Gragnano Srl

Sede Legale: Via Quarantola, 29

Sede Produttiva: Via Ponte Trivione, 2
80054 Gragnano (NA) Italy

P.IVA 09054801213

Tel. +39 081 189 49 688

info@pastificioducatodamalfi.it

www.pastificioducatodamalfi.it