



L'ITALIANA

INNAMORATI DEL GUSTO!



500 g e

L'ITALIANA

100% GRANO ITALIANO

ESSICCAZIONE LENTA
FINO A 72 ORE A 38°
LAVORATA A FREDDO

L'ITALIANA

"One And Only"
PASTA DI SEMOLA
TRAFILATA AL BRONZO

100% GRANO ITALIANO
ESSICCAZIONE LENTA
FINO A 72 ORE A 38°
LAVORATA A FREDDO

L'ITALIANA

"One And Only"
PASTA DI SEMOLA
TRAFILATA AL BRONZO



500 g e

L'ITALIANA

100% GRANO ITALIANO



500 g e

L'ITALIANA

100% GRANO ITALIANO



L'ITALIANA

LA PASTA ITALIANA DI QUALITÀ

MADE IN ITALY

100% ARTIGIANALE

PRODOTTO WELLNESS

GRANI SELEZIONATI

QUALITÀ CERTIFICATA

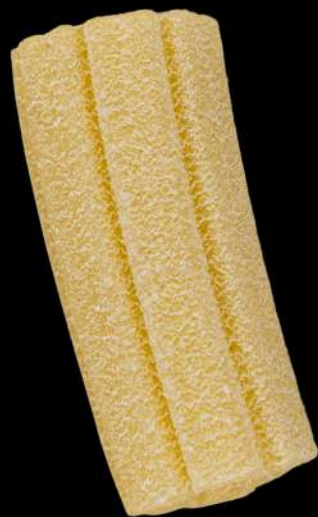
PREMIATA
MIGLIOR PASTA ITALIANA DA



ASSOCIAZIONE
ITALIANA
CHEF

LA PASTA FA BENE

SE FATTA BENE



GRANI



100% Italiani

PASTA POROSA



Raddoppia il suo volume in cottura e assorbe i sughi

TRAFILA AL BRONZO



Trattiene i condimenti

NON PASTORIZZATA,
ESSICCATA CON
VENTILAZIONE
CONTROLLATA IN
CELLE STATICHE A 38°C
PER MINIMO 48 ORE



Valori nutrizionali inalterati



LIVELLO CONTENUTO
DI FUROSINA



Alto livello di salubrità

COLORE CHIARO



Indice di lavorazione qualificata della pasta

*Selezione
Chef*



CEDE ABBONDANTE E CREMOSO AMIDO
Perfetto per amalgamare il piatto

An aerial photograph of a vast, rolling landscape in Tuscany, Italy. The terrain is characterized by undulating hills covered in golden-brown fields, likely harvested or in a dormant state. In the mid-ground, a small, traditional stone farmstead with a few tall cypress trees sits on a gentle slope. The background features a larger town or village built on a hillside, surrounded by more greenery and distant hills under a clear sky. The overall scene captures the essence of the Tuscan countryside.

*“ LA TRADIZIONE
INCONTRA L’ECCELLENZA ”*

AUTENTICA TRADIZIONE ITALIANA

**È UTILIZZARE GRANI AUTOCTONI
CON UNA FILIERA CONTROLLATA
CHE PRESERVI LA BIODIVERSITÀ
CON:**

- Un alto valore nutrizionale
- Una forza glutine bassissima
- Un basso indice glicemico

**UNA MATERIA PRIMA CHE HA UN
ALTISSIMA DIGERIBILITÀ, CON UN
ALTA CONNOTAZIONE DI
PROFUMO E GUSTO**

**I PROCESSI DI LAVORAZIONE DELLA PASTA NON
PREVEDONO PASTORIZZAZIONE MA
ESSICCAZIONE IN CELLE STATICHE CON
TEMPERATURE NATURALI CHE NON SUPERANO
I 38°C E DOPO 80 ORE OTTIENI**

UNA PASTA GUSTOSA, NUTRIENTE E SALUTARE



L'ITALIANA

**IL CONSUMATORE RICONOSCE
UNA PASTA DI QUALITÀ QUANDO È:**

- BIANCA POROSA - ALLA VISTA
- RUVIDA - AL TATTO
- PROFUMO DI GRANO - ALL'OLFATTO
- AROMATICA
PERSISTENTE
CHE RICORDA LA MANDORLA
FILIPPO CEA - AL PALATO
- AMIDO CREMOSO - IN
PREPARAZIONE
- ELEGANTE DAL GESTO
- RICERCATO - AL PIATTO



Pacchero reale



Maccherone reale



Rigatone



Spaghettoni



Fettuccine



Spaghetti

**LE TRAFILE UNICHE
IL SAPORE CHE CONQUISTA
LA RISTORAZIONE**

LA PASTA CHE AIUTA LA BUONA SALUTE



Con i suoi grani originari e
l'essiccazione naturale,
garantisce un'**alta digeribilità**
e un **nutrimento qualificato**.

**Perfetto per una dieta low
calories, carbs e gluten.**



ALCUNE DELLE AZIENDE

CHE CI HANNO SCELTO IN ITALIA E NEL MONDO



AROMA



A close-up photograph of a golden wheat field. The wheat stalks are in sharp focus in the foreground, showing their intricate structure and long awns. The background is a vast field of similar wheat, leading to a line of green trees and distant blue mountains under a bright blue sky with scattered white clouds.

CREATA PER ESALTARE OGNI RICETTA



***LA PASTA FA BENE
SE È FATTA BENE.***

INDIRIZZO
ADDRESS

Via Decio Filippini 15, Roma

CONTATTI
CONTACTS

info@italianaiqf.com

www.italianaiqf.com