

FRIGO WEEKLY 162

INIZIATIVE



ARMANDO
LA CURA DEL GRANO

“ *Tutto quello che vedete
lo devo agli spaghetti.* ”

SOPHIA LOREN

Pasta Armando

Semola di grano duro 100% italiano della filiera Armando e acqua, trafilata al bronzo. Il Grano di Armando è fatto utilizzando soltanto due ingredienti lavorati secondo il metodo tradizionale. Il sapore speciale è riconoscibile tra mille.



CONSIGLIO ECO Coprire sempre la pentola con un coperchio per ridurre i tempi di ebollizione e quindi limitare lo spreco di energia.

www.alezionedisostenibilita.it

A LEZIONE CON PASTA ARMANDO

PRONTI? VIA!

Questa iniziativa con le scuole di cucina e Pasta Armando è un progetto di grande valore didattico, perché la pasta è il cuore della cucina italiana e spesso diamo per scontate molte cose che invece meriterebbero più attenzione.

Pasta Armando è sinonimo di qualità: un prodotto con un alto grado proteico e una storia ricca di contenuti da raccontare. Ed è proprio per questo che siamo qui, insieme alle scuole di cucina, per offrire agli appassionati e professionisti una conoscenza più approfondita sulla pasta e, in particolare, su Pasta Armando.

Un prodotto di qualità

Quando parliamo di Pasta Armando, parliamo di un prodotto che nasce da un'attenzione speciale alla qualità e alla tradizione italiana. Questo brand premium del Pastificio De Matteis Agroalimentare ha scelto di puntare su una filiera corta e controllata, partendo dal grano fino ad arrivare alla pasta che troviamo nei piatti.

Dove Nasce e Perché è Speciale.

La sede è in Irpinia, nel cuore della provincia di Avellino, e, grazie alla presenza di un molino di proprietà, è tra i pochi pastifici a poter vantare un ciclo produttivo integrato grano-pasta. Questo permette di controllare direttamente ogni fase della produzione, garantendo sempre una semola fresca e di altissima qualità. Ma il vero punto di forza è la sua filiera integrata: il grano viene coltivato solo in Italia, grazie a



un accordo diretto con centinaia di agricoltori. Questo garantisce non solo il 100% grano italiano, ma anche un prodotto certificato zero residui di pesticidi e glifosato grazie a un rigoroso protocollo di coltivazione.

Caratteristiche della Pasta Armando.

La qualità di una pasta si misura da diversi fattori, e Pasta Armando eccelle in tutti:

- Contenuto proteico elevato (14%), uno dei più alti sul mercato, che la rende tenace e sempre al dente.
- Trafilatura al bronzo, che dona alla pasta una superficie ruvida e porosa, perfetta per trattenere il condimento.
- Certificazione Zero Pesticidi – Zero Glifosato, una garanzia in più per chi cerca un'alimentazione più sana e controllata.
- Packaging ecosostenibile, con una confezione in carta totalmente riciclabile.

Le linee di prodotto principali sono due:

Pasta Classica di Semola e le Pastine, su cui è attiva la certificazione zero residui di pesticidi e glifosato. L'offerta di gamma è però ampia e spazia dalla Pasta Integrale Biologica, alla Senza Glutine e al Farro, fino agli Gnocchi e a prodotti complementari come una linea di Rossi. Una pasta che racchiude tutto il meglio della tradizione italiana, perfetta per valorizzare ogni piatto e regalare un'esperienza culinaria autentica.

