

*tramandiamo
il sapore
di una
terra
antica*

Sorrentino
PASTIFICIO



l'Anima di Grano
PASTIFICIO SORRENTINO

Via Don Luigi Russo 30
Via Nuova San Leone 53
80054 - Gragnano
tel +39 081.8795350
info@orodigragnano.eu

facebook.com/Pastificio Sorrentino
instagram.com/pastificiosorrentino
twitter.com/orogragnano
www.pastificiosorrentino.com
www.animadigrano.com



A5 Studios.net



Sorrentino
PASTIFICIO

La nostra passione

Il nostro Pastificio crea pasta ogni giorno con passione. Alla tradizione centenaria si unisce l'uso di materie prime di qualità.

Il **Pastificio Sorrentino** sorge a Gragnano nell'incantevole scenario della Valle dei Mulini, dove le condizioni climatiche hanno permesso di produrre da oltre cinque secoli una pasta unica.

Recuperando la tradizione centenaria dei padri, il Pastificio lavora in stretta sinergia con il mugnaio, adopera le migliori miscele di semola di grano duro, trafile di bronzo ed essiccazione naturale.

La lavorazione della pasta è un'attività che richiede passione ed esperienza, esperienza che si tramanda di generazione in generazione e che ha reso la città di Gragnano famosa nel mondo. Proveniente prevalentemente dalle regioni del Sud Italia, la **semola di grano duro** ha un elevato contenuto proteico per dare alla pasta il caratteristico "dente" dopo la cottura. La trafilatura al bronzo e l'essiccazione lenta a basse temperature conferiscono alla pasta rugosità e il caratteristico colore giallo ambrato.

i prodotti

l'Oro di Gragnano
pasta di semola di grano duro
certificata pasta di Gragnano I.G.P.

l'Anima di Grano
pasta di semola di grano duro biologica
certificata Bio

l'Anima di Grano Integrale Bio
pasta di semola di grano duro biologica
integrale certificata Bio

Primi Pasti
pasta di semola di grano duro 100% biologica
certificata Bio adatta ai bambini

Le lavorazioni

Le semole attentamente selezionate, con un alto contenuto proteico e derivanti da grani 100 % italiani, vengono miscelate con le acque della falda acquifera di Gragnano per dare vita ad un impasto che viene fatto passare attraverso **trafile in bronzo**. La nobiltà del bronzo dona alla pasta rugosità e porosità, la cosiddetta "arraggiatura", permettendo al momento del salto in padella di trattenere al meglio i condimenti desiderati.

L'essiccazione avviene lentamente e a basse temperature affinché la pasta conservi il sapore, il colore e il profumo del grano maturo.

Le certificazioni

Pasta di Gragnano I.G.P.
Il Pastificio Sorrentino ha ottenuto l'IGP. **L'Indicazione Geografica Protetta è un marchio di qualità** attribuito ai prodotti alimentari le cui caratteristiche peculiari dipendono dall'origine geografica. L'IGP garantisce la provenienza e la qualità del prodotto; per produrre Pasta di Gragnano IGP bisogna attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo.



Bio
La certificazione biologica garantisce che, la pasta, sia ottenuta da grano proveniente da agricoltura biologica. La presenza del **marchio BIO certificato** da ICEA dà al consumatore la certezza di avere acquistato un prodotto tracciabile "dalla terra alla tavola".

ISO 22000 - ISO 22005

La certificazione ISO 22000, che definisce i requisiti per la progettazione ed applicazione di un sistema di gestione della **Sicurezza Alimentare**, insieme alla certificazione ISO 22005, di rintracciabilità, dà al cliente/ consumatore la garanzia di poter risalire in qualunque momento alla storia del prodotto.



Certificato n. IT282 778