

Lotto

L.9016

ARTIGIANI PASTAI

Artigiani pastai



dal 1867

Trafilata ruvida  
circolare in bronza

Prodotto, selezionato e confezionato  
dalla famiglia Masciarelli



dal 1867 Artigiani Pastai



VALORI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 g di prodotto	
Valore energetico	355 kcal 1505 kJ
Grassi 1,22 g di cui saturi	0,15 g
Carboidrati 71,6 g di cui zuccheri	5,24 g
Proteine	12,82 g
Fibre	2,96 g
Salze	0,1 g

Pasta di semola di grano duro

Prodotta in Abruzzo,  
Arco Nazionale della Majella.

Essiccata lentamente  
a bassa temperatura

Lavorazione artigianale

Scadenza e lotto  
vedi lato superiore

Conservare in luogo  
fresco ed asciutto,  
lontano da fonti  
di luce e di calore.

Rif. Umidità  
12,50%

Peso Netto:  
500 g. e

Peso Netto:  
500 g. e

*dal 1867 Artigiani Pastai*



*Scadenza e lotto  
vedi lato superiore*

*Conservare in luogo  
fresco ed asciutto,  
lontano da fonti  
di luce e di calore.*

*Rif. Umidità  
12,50%*

*Peso Netto:  
500 g. e*

*Dedicato  
a chi Ama la Pasta*

*Siamo pastai dal 1867.*

*La mia famiglia produce pasta con le  
stesse tecniche dei nostri antenati: abbiamo  
conservato intatta la tradizione attraverso cui  
controlliamo il nostro prodotto dalle prime  
fasi di lavorazione fino alla vendita.*

*Scegliamo semole speciali, ad alto  
contenuto di glutine e proteine e creiamo  
l'impasto con le migliori acque del Parco  
Nazionale della Majella.*

*Quantità limitate, ottenute con trafile  
circolari in bronzo ed una lunga essiccazione  
di 36-48 ore a temperature bassissime che  
variano dai 40° ai 45°, assicurano la  
migliore qualità.*

*Il risultato è l'invariabilità delle qualità  
organolettiche della semola, che consente di  
assaporare il vero gusto della pasta  
artigianale ruvida, corposa e naturalmente  
più digeribile.*

*Di generazione in generazione si  
tramanda l'amore per questo vecchio  
mestiere; eredità che trasforma il lavoro in  
una piccola arte: l'arte di tramandare antichi  
sapori e odori che rendono unica la mia  
terra.*

*con dedizione*

*Orazio Masciarelli*

*Prodotto e confezionato da:  
Pastificio Masciarelli snc  
Tel. e Fax 0864.273137 - Via Enopolio, 32 - Pratola Peligna (Aq)  
[www.pastificiomasciarelli.it](http://www.pastificiomasciarelli.it) - Abruzzo - Italia*