



ARMANDO

LA CURA DEL GRANO

LINEA ZERO PESTICIDI 1 KG

www.pastarmando.it



ARMANDO

LA CURA DEL GRANO





ARMANDO

LA CURA DEL GRANO

**PER ESSERE DAVVERO BUONA
LA PASTA VA FATTA BENE, FIN DALL'INIZIO.**

Noi, in più, ci prendiamo cura del nostro grano, senza residui di pesticidi e glifosato.



Stringiamo dal 2010
un **patto diretto**
con gli agricoltori
della nostra filiera.

Usiamo solo
il **grano 100% Italiano**
della filiera Armando.



Lavoriamo
il grano solo
nel **nostro mulino**
annesso al pastificio.



PASTA DI GRANO DI FILIERA 100% ITALIANO

IL GRANO DI ARMANDO

ARMANDO'S WHEAT

.....

Varietà selezionate di grano duro italiano di alta qualità, coltivato nel rispetto di un disciplinare e di un esclusivo contratto di filiera tra gli agricoltori e il pastificio Armandò.

Selected varieties of high quality Italian wheat, grown within the boundaries of an exclusive agreement between farmers and Armandò's pasta factory.

METODO **zero** RESIDUI DI
PESTICIDI E GLIFOSATO

Grazie ai nostri controlli e alla certificazione imparziale di un ente terzo (Bureau Veritas®), la pasta di Armandò contiene meno dello 0,00001g (zero tecnico) di residui dei più diffusi prodotti fitosanitari (i pesticidi) utilizzati nella coltivazione e conservazione del grano duro impiegato per produrla, come ad esempio il glifosato. Una certezza in più per te e per i tuoi cari.

Thanks to our checks and to the impartial third party certification (Bureau Veritas®), Armandò's pasta contains less than 0.00001g (technical zero) of residues from the most widely used plant protection products (pesticides) normally involved in growing and storing durum wheat used to produce it, such as glyphosate. An extra certainty for you and your loved ones.



GRANO DURO DURUM WHEAT
Triticum Durum



La **trafilatura al bronzo** garantisce una **superficie ruvida** che trattiene meglio i sughi






QUOTIDIANI

CORTI

LA MEZZA PENNA RIGATA




Trafila al Bronzo **8 x 1000 gr**
Bronze die

 Cottura / Cooking	13-14 min.
 Spessore / Thickness	1,50 mm
 Lunghezza / Length	30 mm



LA PENNA RIGATA




Trafila al Bronzo **8 x 1000 gr**
Bronze die

 Cottura / Cooking	13-14 min.
 Spessore / Thickness	1,50 mm
 Lunghezza / Length	50 mm



LA FARFALLA




Trafila al Bronzo **6 x 1000 gr**
Bronze die

 Cottura / Cooking	10-11 min.
 Spessore / Thickness	1,27 mm
 Lunghezza / Length	43 mm



IL FUSILLO CLASSICO




Trafila al Bronzo **6x 1000 gr**
Bronze die

 Cottura / Cooking	12-14 min.
 Spessore / Thickness	1,50 mm
 Lunghezza / Length	40 mm



IL TORTIGLIONE

Trafila al Bronzo **6 x 1000 gr**
Bronze die

 Cottura / Cooking	10-11 min.
 Spessore / Thickness	1,50 mm
 Lunghezza / Length	45 mm






QUOTIDIANI LUNGI



LO SPAGHETTO

.....
Trafila al Bronzo **12 x 1000 gr**
Bronze die

.....

 Cottura / Cooking	10-11 min.
 Spessore / Thickness	1,90 mm
 Lunghezza / Length	260 mm





LA CHITARRA

Spaghetti Quadrato

.....
Trafila al Bronzo **12 x 1000 gr**
Bronze die

.....



 Cottura / Cooking	11-12 min.
 Spessore / Thickness	2 mm
 Larghezza / Width	2 mm



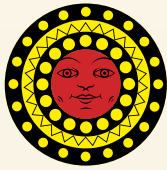
LA LINGUINA

.....
Trafila al Bronzo **12 x 1000 gr**
Bronze die

.....

 Cottura / Cooking	11-13 min.
 Spessore / Thickness	1,62 mm
 Larghezza / Width	2,90 mm





ARMANDO

LA CURA DEL GRANO

È seminare cultura del grano

Noi di Pasta Armando crediamo nella filiera italiana del grano duro. Per questo da più di 15 anni ci impegniamo a difendere l'agricoltura italiana e dare un futuro alla coltivazione del grano nel nostro Paese.

È coltivare valore

Abbiamo creato un disciplinare ispirato ai valori dell'eccellenza, dell'innovazione, della sostenibilità economica, sociale e ambientale, che oggi consente a centinaia di aziende agricole italiane di produrre grano di qualità superiore, sicuro e privo di residui di pesticidi e glifosato.

È far crescere il territorio e le persone

Il nostro patto con gli agricoltori ha migliorato la resa di coltivazione del 15%, aumentato la redditività per ettaro e favorito la produttività del terreno. Ma non solo. Abbiamo investito per garantire agli agricoltori un prezzo minimo per fare crescere anche la loro sicurezza economica.

È raccogliere risultati

Ai tanti risultati si aggiunge quello forse più importante: la forza del legame creato tra tutti gli attori della filiera.

Oggi si sentono parte di una missione comune: nutrire l'Italia con prodotti d'eccellenza, prendersi cura delle persone attraverso la cura del grano e della terra.

È la cura del grano che fa bene a tutta l'Italia

In un contesto dove non può esserci ancora autosufficienza produttiva, vogliamo dimostrare che migliorare la coltivazione del grano italiano è non solo possibile, ma oggi più che mai indispensabile.

Per gli agricoltori italiani, per un'eccellenza del Made in Italy come la pasta e per tutto il Paese.



**PASTA DI GRANO DI FILIERA
100% ITALIANO**



IL GRANO DI ARMANDO

ARMANDO'S WHEAT

LINEA	Codice Articolo	Descrizione referenza Item description	EAN13	ITF14	Confezioni per Cartone	Dimensioni Cartone			N° cartoni per pallet	Altezza Pallet (mm)	Peso netto (kg)	Pallet sovrapposizioni*	Shelf Life (mesi)
						L (mm)	W (mm)	H (mm)					
Quotidiani - Corte	ND427K	La Mezza Penna Rigata	8005709214279	18005709214276	8	300	397	205	40	1.175	320	2	36
Quotidiani - Corte	ND407K	La Penna Rigata	8005709214071	18005709214078	8	300	397	220	40	1.250	320	2	36
Quotidiani - Corte	ND113K	La Farfalla	8005709211131	18005709211138	6	370	297	210	40	1.200	240	2	36
Quotidiani - Corte	ND460K	Il Fusillo Classico	8005709214606	18005709214603	6	370	297	200	40	1.150	240	2	36
Quotidiani - Corte	ND483K	Il Tortiglione	8005709214835	18005709214832	6	370	297	215	40	1.225	240	2	36
Quotidiani - Lunghe	ND401K	Lo Spaghettto	8005709214040	18005709214047	12	300	190	285	64	1.290	768	2	36
Quotidiani - Lunghe	ND12K	La Chitarra	8005709210127	18005709210124	12	300	190	285	64	1.290	768	2	36
Quotidiani - Lunghe	ND403K	La Linguina	8005709214033	18005709214030	12	300	190	285	64	1.290	768	2	36





De Matteis Agroalimentare SpA - Società Benefit

- TRA I PRIMI PRODUTTORI MONDIALI DI PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
- CICLO PRODUTTIVO INTEGRATO TRA MULINO E PASTIFICIO
- 2 STABILIMENTI: FLUMERI (AV) E GIANO DELL' UMBRIA (PG)
- ESPORTA IN OLTRE 55 PAESI
- PRODUTTORE DEL BRAND PREMIUM ARMANDO E DI PRIVATE LABEL PER I PRINCIPALI RETAILERS DEL MONDO
- LAND, PEOPLE, PASTA: È LA NOSTRA VISION, ORIENTATA ALL'ECCELLENZA QUALITATIVA E A GARANTIRE LO SVILUPPO DEL TERRITORIO E DELLE COMUNITÀ AGRICOLE
- SOSTENIBILITÀ: DA SEMPRE IN CIMA AI NOSTRI IMPEGNI PER ASSICURARE UNO SVILUPPO CHE SIA RISPETTOSO DELL' AMBIENTE



ARMANDO

LA CURA DEL GRANO





Azienda dotata di Molino proprio
per garantire il controllo totale della Filiera
Company with its own Mill to ensure the overall control
of the entire production chain

De Matteis Agroalimentare SpA - Società Benefit
Molino e Pastificio
Mill and Pasta Factory
Valle Ufita 83040 Flumeri (AV)

Materiale ad uso esclusivo della Forza Vendita



www.pastarmando.it

info@pastarmando.it

SEGUICI SU
FOLLOW US

