



ARMANDO

LA CURA DEL GRANO

CATALOGO PRODOTTI

www.pastarmando.it



ARMANDO

LA CURA DEL GRANO

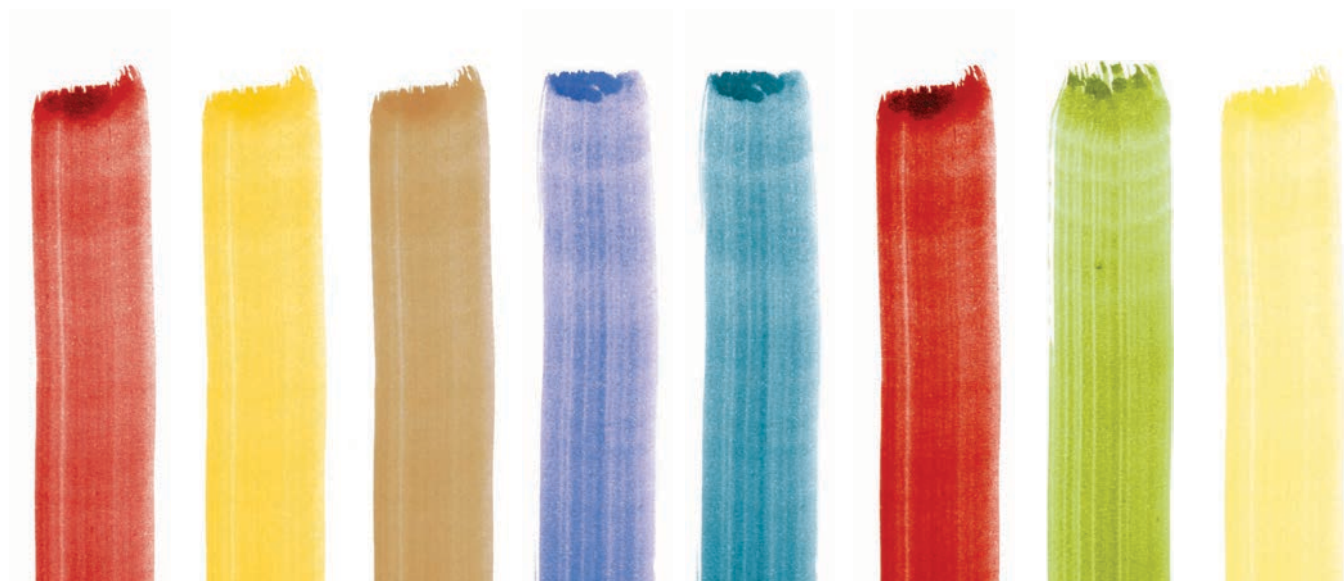


LE LINEE DI ARMANDO

ARMANDO'S RANGE



- IL GRANO DI ARMANDO
ARMANDO'S WHEAT 
- LE PASTINE DI ARMANDO
ARMANDO'S PASTA FOR SOUPS 
- IL GRANO INTEGRALE BIO DI ARMANDO
ARMANDO'S ORGANIC WHOLE WHEAT 
- GLI GNOCCHI DI ARMANDO
ARMANDO'S GNOCCHI 
- IL GLUTENFREE DI ARMANDO
ARMANDO'S GLUTENFREE 
- I ROSSI DI ARMANDO
ARMANDO'S I ROSSI 
- I PESTI DI ARMANDO
ARMANDO'S PESTO 
- LA BIRRA DI ARMANDO
ARMANDO'S BEER 







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

ARMANDO SI PRENDE CURA
DELL' AMBIENTE



This pack is environmental friendly:
recycle it with paper waste






QUOTIDIANI

CORTI

IL FUSILLO




Trafila al Bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	9-10 min.
 Spessore / Thickness	1,15 mm
 Lunghezza / Length	40 mm



IL FUSILLO CLASSICO




Trafila al Bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

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



IL TORTIGLIONE




Trafila al Bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

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



LA TRECCIA




Trafila al Bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	10-11 min.
 Spessore / Thickness	1,35 mm
 Lunghezza / Length	38 mm



LA MEZZA MANICA

Trafila al Bronzo 8 x 500 gr
Bronze die




 Cottura / Cooking	13-15 min.
 Spessore / Thickness	1,68 mm
 Lunghezza / Length	30 mm





IL RIGATONE




Trafila al Bronzo **8 x 500 gr**
Bronze die

 Cottura / Cooking 13-15 min.
 Spessore / Thickness 1,68 mm
 Lunghezza / Length 45 mm



LA MEZZA PENNA RIGATA




Trafila al Bronzo **12 x 500 gr**
Bronze die

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



LA PENNETTA PICCOLA




Trafila al Bronzo **12 x 500 gr**
Bronze die

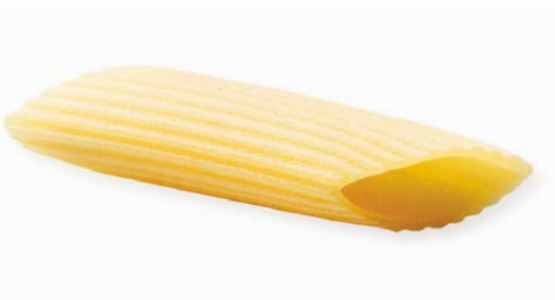
 Cottura / Cooking 12-14 min.
 Spessore / Thickness 1,50 mm
 Lunghezza / Length 40 mm



LA PENNA RIGATA




Trafila al Bronzo **12 x 500 gr**
Bronze die

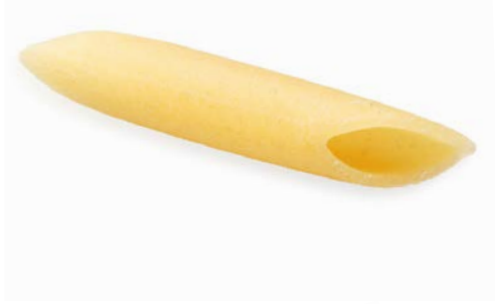
 Cottura / Cooking 13-14 min.
 Spessore / Thickness 1,50 mm
 Lunghezza / Length 50 mm



IL PENNONE




Trafila al Bronzo **12 x 500 gr**
Bronze die

 Cottura / Cooking 10-11 min.
 Spessore / Thickness 1,68 mm
 Lunghezza / Length 55 mm



LA PENNA LISCIA




Trafila al Bronzo **12 x 500 gr**
Bronze die

 Cottura / Cooking	8-10 min.
 Spessore / Thickness	1,20 mm
 Lunghezza / Length	55 mm



IL SEDANO




Trafila al Bronzo **12 x 500 gr**
Bronze die

 Cottura / Cooking	12-14 min.
 Spessore / Thickness	1,25 mm
 Lunghezza / Length	40 mm



LA FARFALLA




Trafila al Bronzo **12 x 500 gr**
Bronze die

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



L'ORECCHIETTA




Trafila al Bronzo **12 x 500 gr**
Bronze die

 Cottura / Cooking	12-13 min.
 Spessore / Thickness	1,40 mm
 Lunghezza / Length	21 mm



LO GNOCCHETTO SARDO

Trafila al Bronzo **12 x 500 gr**
Bronze die

 Cottura / Cooking	10-12 min.
 Spessore / Thickness	1,57 mm
 Lunghezza / Length	21 mm



LA PASTA MISTA - ReMIX

Trafila al Bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

 **Cottura / Cooking** 11-12 min.

IL TUBETTO

Trafila al Bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

 **Cottura / Cooking** 12-14 min.

 **Spessore / Thickness** 1,50 mm

 **Lunghezza / Length** 8 mm



IL CANNERONE

Trafila al Bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

 **Cottura / Cooking** 8-10 min.

 **Spessore / Thickness** 1,20 mm

 **Lunghezza / Length** 20 mm



QUOTIDIANI LUNGI






LO SPAGHETTINO

.....

Trafila al Bronzo **20 x 500 gr**
Bronze die

.....

 Cottura / Cooking	7-9 min.
 Spessore / Thickness	1,65 mm
 Lunghezza / Length	260 mm






LO SPAGHETTO

.....

Trafila al Bronzo **21 x 500 gr**
Bronze die

.....

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






LO SPAGHETTONE

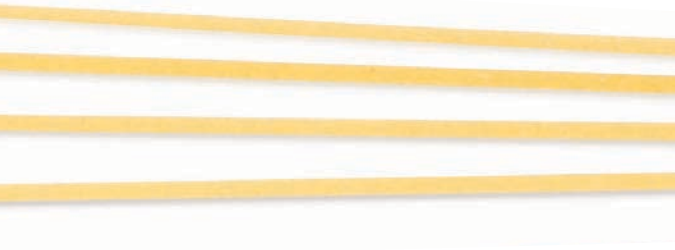
.....

Trafila al Bronzo **20 x 500 gr**
Bronze die

.....

 Cottura / Cooking	13-14 min.
 Spessore / Thickness	2,30 mm
 Lunghezza / Length	260 mm







LA CHITARRA

Spaghetto Quadrato




Trafila al Bronzo **21 x 500 gr**
Bronze die

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



IL BUCATINO




Trafila al Bronzo **21 x 500 gr**
Bronze die

 Cottura / Cooking	9-10 min.
 Spessore / Thickness	1,05 mm
 Lunghezza / Length	260 mm



LA FETTUCCIA

Trafila al Bronzo **18 x 500 gr**
Bronze die

 Cottura / Cooking	10-11 min.
 Spessore / Thickness	1,2 mm
 Larghezza / Width	5,4 mm



LA LINGUINA




Trafila al Bronzo **20 x 500 gr**
Bronze die

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

SPECIALI

L'ANELLO




Trafila al Bronzo **8 x 500 gr**
Bronze die

 Cottura / Cooking	15-17 min.
 Spessore / Thickness	1,55 mm
 Lunghezza / Length	20 mm



IL PACCHERO




Trafila al Bronzo **8 x 500 gr**
Bronze die

 Cottura / Cooking	15-17 min.
 Spessore / Thickness	1,55 mm
 Lunghezza / Length	45 mm



LO SCHIAFFONE




Trafila al Bronzo **8 x 500 gr**
Bronze die

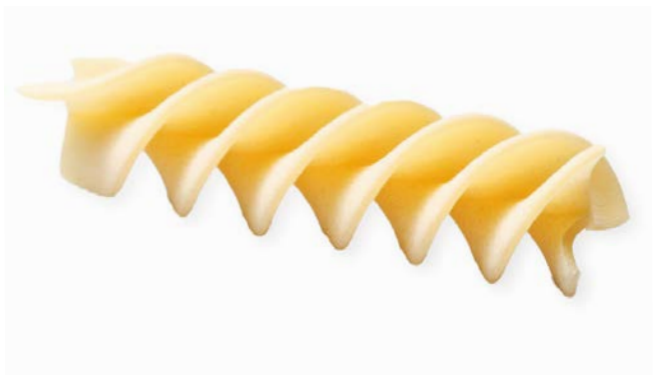
 Cottura / Cooking	11-13 min.
 Spessore / Thickness	1,70 mm
 Lunghezza / Length	50 mm



IL FUSILLONE

Trafila al Bronzo **8 x 500 gr**
Bronze die

 Cottura / Cooking	11-12 min.
 Spessore / Thickness	1,42 mm
 Lunghezza / Length	65 mm






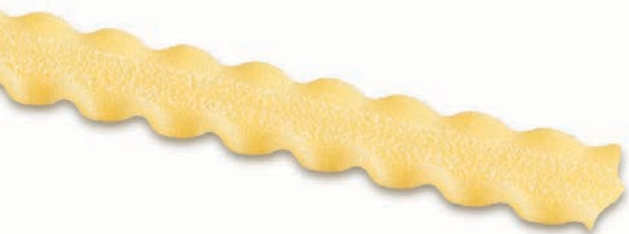
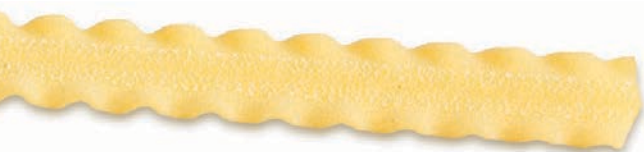


IL LUMACONE

Trafila al Bronzo
Bronze die

8 x 500 gr




 Cottura / Cooking	14-16 min.
 Spessore / Thickness	2,13 mm
 Lunghezza / Length	60 mm



LA MAFALDA

Trafila al Bronzo
Bronze die

12 x 500 gr

 Cottura / Cooking	7-8 min.
 Spessore / Thickness	1,35 mm
 Larghezza / Width	10,5 mm






LA LASAGNA

Subito in forno

12 x 500 gr

Oven ready

 Cottura / Cooking	30 min.
 Spessore / Thickness	0,94 mm
 Lunghezza / Length	170 mm





LA PAPPARDELLA

Sfoglia Spessa

8 x 500 gr

Thick sheet

 Cottura / Cooking	7-8 min.
 Spessore / Thickness	1,10 mm
 Larghezza / Width	12,7 mm





ARMANDO

LA CURA DEL GRANO



ARRIVA IL ReMIX!

*Abbiamo incoronato un nuovo
formato: la Pasta Mista.*

GRANO 100% ITALIANO

TRAFILATA AL BRONZO

SUPERFICIE RUGOSA
CHE TRATTIENE I CONDIMENTI

PERFETTA TENUTA IN COTTURA

Una Pasta Mista dal carattere regale

La famiglia Armando si allarga, dopo lo **Spaghettone** e la **Penna Liscia** arriva un'altra novità: **Il ReMIX!** Un formato in cui ogni chicco di grano e **ogni frammento di pasta diventa protagonista**. Tanti piccoli pezzi: tondi, larghi, storti, lisci, ruvidi, spezzati, creano un mix unico di **pasta trafilata al bronzo!** Provala non solo con le zuppe, la sua tenacità è perfetta per sughi, salse e altre ricette! **Accendi la fantasia!**

METODO **zero** RESIDUI DI
PESTICIDI E GLIFOSATO

Alenado Boghosa

IL GRANO DI ARMANDO LINEA DA 1 KG



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

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



LE PASTINE DI ARMANDO

ARMANDO'S PASTA FOR SOUPS

Le Pastine Armando sono buone, sane e genuine perché fatte con solo grano 100% italiano di alta qualità, proveniente dalla nostra Filiera di Agricoltori e rispondente ai rigorosi standard del Disciplinare di Coltivazione Armando.

Armando pastas for soup are tasty, healthy and wholesome, because they're made with 100% top-quality Italian wheat from our farming and supply chain, compliant with the rigorous Armando's Cultivation Protocol.



GRANO DURO
DURUM WHEAT
Triticum Durum

ARMANDO SI PRENDE CURA
DELL' AMBIENTE






This pack is environmental friendly:
recycle it with paper waste



LE STELLINE




Trafila al Bronzo **20 x 400 gr**
Bronze die

 Cottura / Cooking	5-7 min.
 Spessore / Thickness	1,4 mm
 Lunghezza / Length	7 mm



GLI ORZI




Trafila al Bronzo **20 x 400 gr**
Bronze die

 Cottura / Cooking	8-9 min.
 Spessore / Thickness	1,64 mm
 Lunghezza / Length	10 mm



L'ALFABETO




Trafila al Bronzo **20 x 400 gr**
Bronze die

 Cottura / Cooking	5-6 min.
 Spessore / Thickness	1,15 mm
 Larghezza / Width	8,80 mm



I DITALI




Trafila Liscia **20 x 400 gr**
Smooth Die

 Cottura / Cooking	9-11 min.
 Spessore / Thickness	1,13 mm
 Lunghezza / Length	7,5 mm

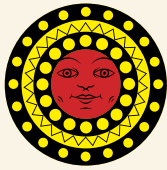


LA PASTA ZOO

Trafila al Bronzo **20 x 350 gr**
Bronze die

 Cottura / Cooking	6-7 min.
 Spessore / Thickness	1,02 mm
 Lunghezza / Length	10 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**

LA FILIERA



Pasta Armando è prodotta solo con grano 100% Italiano coltivato nel rispetto di un patto di filiera diretta tra gli agricoltori del centro-sud Italia ed il pastificio di Armando.

La Filiera Armando prevede un rigido disciplinare di coltivazione con selezionate varietà di grano duro e l'applicazione di pratiche agronomiche virtuose che garantiscono la produzione di una materia prima sana e di eccellente qualità, priva di residui di pesticidi e glifosato.

Armando sostiene e valorizza l'agricoltura italiana che rappresenta un enorme patrimonio di cultura e tradizione. La Filiera Armando dimostra che coltivare grano duro di eccellente qualità è possibile in Italia, grazie all'impegno degli agricoltori e a sistemi virtuosi di cooperazione.

Pasta Armando è speciale perché offre tanti formati dalla tenuta in cottura tenace, adatti sia al consumo quotidiano sia ai piatti delle grandi occasioni. Tutti prodotti con materie prime 100% italiane, a partire dal grano duro della filiera Armando macinato solo nel mulino interno al pastificio, al grano biologico coltivato in Italia ed entrambe rigorosamente controllati.

PASTA ARMANDO WHEAT CARE



IS RESEARCH AND EXCELLENCE

Armando is a project created **to grow in Italy the best quality durum wheat**, thanks to a community of people who take exceptional care of the product all the way from the farm to the table, day after day.

IS A SINGLE PRODUCTION CHAIN CREATED IN 2010

A direct supply contract between pasta producer De Matteis and **more than 800 Italian wheat farmers**: a pact to defend Italian agriculture and provide a future for wheat farming in our country.

IS METHOD, RESEARCH AND INNOVATION

Developed from agronomic practices that are sustainable for the planet and safe for people: Armando is the only pasta in Italy that uses **an independently certified method to ensure ZERO pesticide and glyphosate residues**.

IS A TRUE STORY OF SUSTAINABILITY

Armando respects the environment and considers both the present and the future of our planet: for this reason Armando has chosen to **use fully recyclable paper packaging**.

IS PUTTING RELATIONSHIPS FIRST

It is a community of people, families involved in wheat farming, who have come together to create products filled with goodness for others. It is the rediscovery of agricultural values, of the relationship between people and the land, to defend the authenticity of what we eat and take exceptional care in producing it.

L'INTEGRALE BIO DI ARMANDO

ARMANDO'S ORGANIC WHOLE WHEAT

Grano italiano biologico nella sua purezza e integrità,
per una pasta ad alto contenuto di fibre (7,5%).

Italian Organic wheat in its wholeness and purity,
for a high fiber content pasta (7,5%)



100% grano italiano
da coltivazioni
biologiche



La **macinazione**
integrale preserva tutti
i nutrienti del grano



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

ARMANDO SI PRENDE CURA
DELL'AMBIENTE



This pack is environmental friendly:
recycle it with paper waste

NOVITÀ





ARMANDO

LA CURA DEL GRANO

NUOVA LINEA DI PASTA INTEGRALE BIOLOGICA

Pasta Armando Integrale Bio è realizzata con semola integrale **di grano duro biologico italiano** e per questo è **ricca di fibre (7,5%)** e ideale per una **dieta sana ed equilibrata**.
La nostra pasta è inoltre **trafilata al bronzo**, per trattenere meglio i condimenti.



100% grano italiano
da coltivazioni
biologiche



La **macinazione
integrale** preserva tutti
i nutrienti del grano



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

NOVITÀ



7 FORMATI
scopri tutta
la gamma su
www.pastarmando.it

QUOTIDIANI

CORTI




IL FUSILLO

.....

Trafila al Bronzo / Bronze die

Ad alto contenuto di fibre **12 x 500 gr**
Rich in fibers

.....

 Cottura / Cooking	9-11 min.
 Spessore / Thickness	1,30 mm
 Lunghezza / Length	32 mm






IL TORTIGLIONE

.....

Trafila al Bronzo / Bronze die

Ad alto contenuto di fibre **12 x 500 gr**
Rich in fibers

.....

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






LA PENNA RIGATA

.....

Trafila al Bronzo / Bronze die

Ad alto contenuto di fibre **12 x 500 gr**
Rich in fibers

.....

 Cottura / Cooking	11-13 min.
 Spessore / Thickness	1,50 mm
 Lunghezza / Length	50 mm






LA MEZZA MANICA

.....

Trafila al Bronzo / Bronze die

Ad alto contenuto di fibre **8 x 500 gr**
Rich in fibers

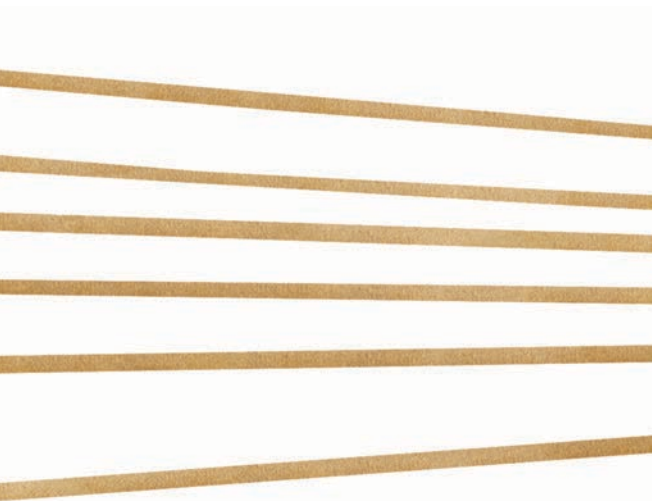
.....

 Cottura / Cooking	12-14 min.
 Spessore / Thickness	1,60 mm
 Larghezza / Width	33 mm





QUOTIDIANI LUNGH






LA FARFALLA

Trafila al Bronzo / Bronze die

Ad alto contenuto di fibre

12 x 500 gr

Rich in fibers

 Cottura / Cooking	11-13 min.
 Spessore / Thickness	1,27 mm
 Lunghezza / Length	32 mm




LO SPAGHETTO

Trafila al Bronzo / Bronze die

Ad alto contenuto di fibre

21 x 500 gr

Rich in fibers

 Cottura / Cooking	9-11 min.
 Spessore / Thickness	1,90 mm
 Lunghezza / Length	260 mm


LA LINGUINA

Trafila al Bronzo / Bronze die

Ad alto contenuto di fibre

21 x 500 gr

Rich in fibers

 Cottura / Cooking	9-11 min.
 Spessore / Thickness	1,62 mm
 Larghezza / Width	2,90 mm





ARMANDO

LA CURA DEL GRANO

CHE GNOCCHO!



SCOPRI GLI GNOCCHI DI PATATE ARMANDO

IL GUSTO DELLE **PATATE FRESCHE**
100% ITALIANE E LA QUALITÀ DELLA
SEMOLA DELLA NOSTRA FILIERA IN UN
NUOVO IRRESISTIBILE FORMATO.





GNOCCHI DI PATATE

POTATO GNOCCHI







8 x 500 gr

Solo patate fresche 100% italiane e semola di grano duro della Filiera Armando, niente uova né latte, per una esperienza di qualità pronta da gustare in soli due minuti.

L'aggiunta della semola della filiera Armando nella ricetta conferisce al prodotto una gradevole e percepibile tenacia al morso e alla cottura. Sono irresistibili: assolutamente da provare.

Made Only with fresh 100% Italian potatoes and durum wheat semolina from the Armando's supply chain, no eggs or milk, for a quality experience ready to be enjoyed in just two minutes. The addition of semolina from the Armando supply chain gives the product a pleasant and perceptible tenacity to the bite and to cooking.

Armando's Potatoes Gnocchi are irresistible: absolutely to try.

-  PATATE FRESCHE 100% ITALIANE
-  SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANA
-  SENZA UOVA NÉ LATTE
-  PRONTI IN DUE MINUTI
-  SHELF LIFE 12 MESI
-  FORMATO 500 GR



GNOCCHI DI PATATE SENZA GLUTINE

POTATO GNOCCHI GLUTEN FREE

11 x 500 gr

Solo con patate di qualità! Dalla consistenza morbida e dal sapore delicato, perfetti in ogni preparazione

Exclusively from high quality potatoes! With a soft consistency and a delicate flavour perfect in any preparation.



IL GLUTENFREE DI ARMANDO

ARMANDO'S GLUTENFREE

Tutto il buono di pasta Armando, senza glutine. Una selezione di mais, riso integrale e quinoa per una pasta ricca di gusto e dalla consistenza compatta e ottima tenuta in cottura.

Armando's delicious pasta, gluten free. A selection of corn, wholegrain rice and quinoa for a rich in taste pasta. Perfect consistency, always "al dente".



—
MAIS
MAIS
Zea mays



—
RISO
BROWN RICE
Oryza sativa



—
QUINOA
QUINOA
Quinoa

ARMANDO SI PRENDE CURA
DELL' AMBIENTE






This pack is environmental friendly:
recycle it with paper waste



IL FUSILLO




Multicereale 12 x 400 gr
Multi-cereal

 Cottura / Cooking	10-11 min.
 Spessore / Thickness	1,30 mm
 Lunghezza / Length	35 mm



LA PENNA




Multicereale 12 x 400 gr
Multi-cereal

 Cottura / Cooking	11-12 min.
 Spessore / Thickness	0,95 mm
 Lunghezza / Length	45 mm



LA TRECCIA




Multicereale 12 x 400 gr
Multi-cereal

 Cottura / Cooking	12-13 min.
 Spessore / Thickness	0,83 mm
 Lunghezza / Length	42 mm



IL CHIFFERO




Multicereale 12 x 400 gr
Multi-cereal

 Cottura / Cooking	8-9 min.
 Spessore / Thickness	1 mm
 Lunghezza / Length	21 mm



LA FARFALLA




Multicereale 12 x 400 gr
Multi-cereal

 Cottura / Cooking	8-9 min.
 Spessore / Thickness	1,2 mm
 Lunghezza / Length	37 mm






LO SPAGHETTO

Multicereale 12 x 400 gr
Multi-cereal

 Cottura / Cooking	11-12 min.
 Spessore / Thickness	1,8 mm
 Lunghezza / Length	245 mm




LA LINGUINA

Multicereale 12 x 400 gr
Multi-cereal

 Cottura / Cooking	10-11 min.
 Spessore / Thickness	1,30 mm
 Lunghezza / Length	260 mm




IL TUBETTO RIGATO

Multicereale 12 x 400 gr
Multi-cereal

 Cottura / Cooking	10-11 min.
 Spessore / Thickness	1,05mm
 Lunghezza / Length	15 mm



LE STELLINE

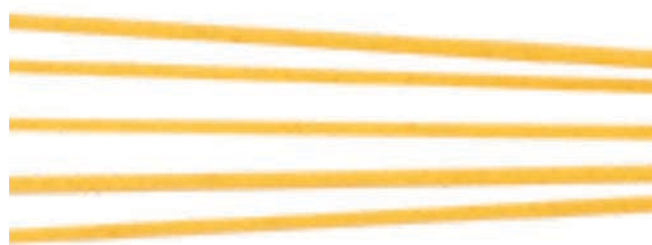
Multicereale 12 x 400 gr
Multi-cereal

 Cottura / Cooking	10-11 min.
 Spessore / Thickness	1,78 mm
 Lunghezza / Length	6 mm

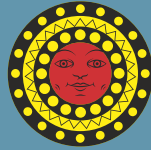
GNOCCHI DI PATATE

Rigati 11 x 500 gr
Stripped

 Cottura / Cooking	2 min.
 Lunghezza / Length	35 mm



NOVITÀ



ARMANDO
LA CURA DEL GRANO

MAIS PIÙ SENZA

LA NUOVA RICETTA SENZA GLUTINE DI ARMANDO

NUOVI
FORMATI



NUOVA RICETTA
MAIS, RISO INTEGRALE
E QUINOA

NUOVO
ECOPACK



La proposta **Gluten Free** di Armando si rinnova: **nove formati** e una **nuova ricetta** per una pasta **ricca di gusto** e dall' **ottima tenuta in cottura**.

Scopri il Senza Glutine di Armando con **La Penna, Il Fusillo, La Treccia, La Farfalla, Lo Spaghetti, La Linguina, Il Chiffero, Le Stelline e Il Tubetto Rigato**.

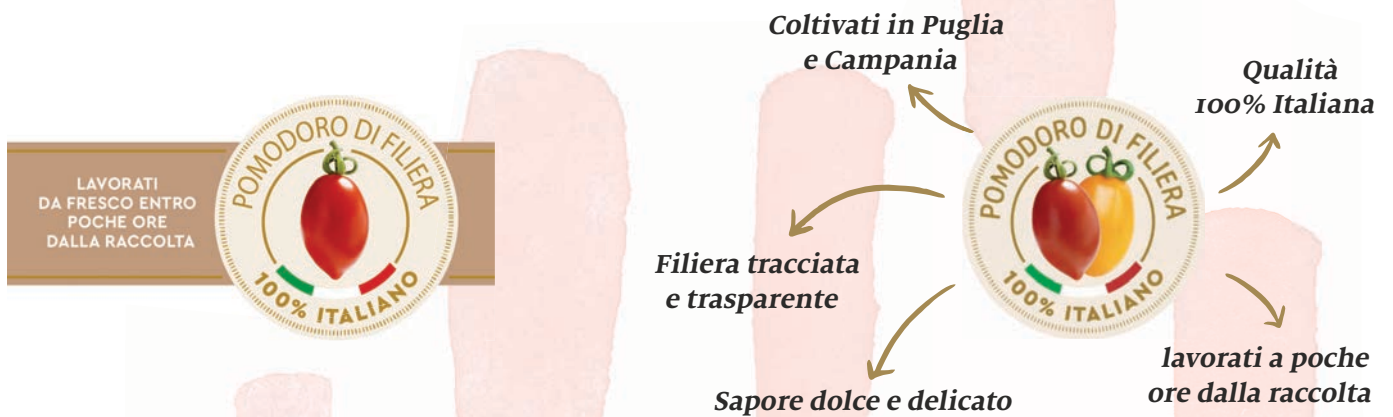
I ROSSI DI ARMANDO

100% ITALIANI DI FILIERA TRACCIATA E CERTIFICATA



La qualità di filiera ARMANDO si estende a I ROSSI: una nuova linea esclusivamente a base di datterini, tra le varietà di pomodori più pregiate e dolci.

Today the ARMANDO production chain is extended to I ROSSI: a new line of 3 products based exclusively on datterini, the most prized and sweetest tomato variety.





Confezione in latta BPA NI
(biosfenolo A non intenzionale)

I DATTERINI PELATI

ROSSI E SENZA BUCCIA 12 x 400 gr

Una polpa soda e consistente esclusivamente senza buccia, per i palati più esigenti, rende i datterini pelati Armando la scelta ideale per sughi freschi e piatti a base di pesce e crostacei.

A firm, substantial pulp, exclusively without skin, for the most demanding palates, makes Armando peeled datterini the ideal choice for fresh sauces and dishes with fish and crustaceans.



LA PASSATA DI DATTERINI

DOLCE E FINISSIMA 12 x 320 gr

La consistenza finissima e vellutata, il sapore dolce e il profumo fresco di pomodoro appena colto, fanno della passata Armando il condimento ideale per la pasta e per ogni tua ricetta.

Its smooth, velvety consistency, sweet flavour and fresh perfume of just-picked tomato make Armando passata the ideal condiment for pasta and all your recipes.



Confezione in latta BPA NI
(biosfenolo A non intenzionale)

I DATTERINI GIALLI

AL NATURALE 12 x 400 gr

I datterini gialli Armando sono coltivati nelle fertili terre della Valle dell'Irno, in Cilento. I frutti crescono a grappoli d'oro arrampicandosi a pali di sostegno in legno, areati e protetti dal proprio rigoglioso fogliame. Di piccole dimensioni, dal gusto ancora più dolce e delicato, sono conservati interi in sola acqua e sale per preservarne l'intenso sapore.

Armando yellow datterini are cultivated in the fertile lands of the Valle d'Irno in Cilento. The fruits grow in golden bunches, climbing up wooden support poles, aired and protected by their own luxuriant foliage. Small-sized, with an even sweeter and more delicate taste, they are preserved whole just in water and salt to maintain their intense flavour. Ideal for gourmet pizzas and for fish or vegetable dishes, or in salads.

I ROSSI SONO PRODOTTI GLUTEN FREE

NOVITÀ



ARMANDO
LA CURA DEL GRANO

IL PESTO

SECONDO ARMANDO

ARRIVA LA NUOVA LINEA DI PESTI ARMANDO
CON INGREDIENTI 100% ITALIANI.



**ANCHE
SENZA
AGLIO**



*Basilico
Genovese
DOP*



*Formaggi
100% italiani
DOP*

I pesti Armando sono speciali perché
lavorati a freddo e così otteniamo

PROFUMO
DECISO

SAPORE
INTENSO

CONSISTENZA
CREMOSA

COLORE
VIVIDO

La nostra pasta, il nostro pesto.

www.pastarmando.it



PESTO ALLA GENOVESE

CONSISTENZA CREMOSA E SAPORE DECISO

..... 12 x 180 gr

Un pesto cremoso e dal sapore deciso, prodotto con Basilico Genovese DOP e formaggi 100% italiani DOP.

Perfetto non solo per condire primi piatti, ma anche per impreziosire piatti a base di carne e pesce e per guarnire aperitivi.

A creamy, bold-flavoured pesto made with PDO Genoese Basil and 100% Italian PDO cheese.

Perfect not only for pasta, but also for accompanying meat and fish dishes and garnishing aperitifs.



PESTO ALLA GENOVESE SENZA AGLIO

CONSISTENZA CREMOSA E SAPORE DELICATO

..... 12 x 180 gr

Pensato per i palati più delicati, con Basilico Genovese DOP e formaggi 100% italiani DOP.

Created for the most discerning palates, with PDO Genoese Basil and 100% Italian PDO cheese.



PESTO ROSSO ALL'ARRABBIATA

PICCANTEZZA IRRESISTIBILE

..... 12 x 180 gr

Dal sapore forte e deciso, con Basilico Genovese DOP, pomodori Italiani e peperoncino.

Ideale per esaltare piatti di pasta, bruschette e aggiungere vivace piccantezza in cucina.

Strong and decisive flavour, with PDO Genoese Basil, Italian tomatoes and chilli pepper.

Ideal for enhancing pasta dishes, bruschettas and adding lively spiciness to cooking.

LA BIRRA DI ARMANDO

BIRRA DA GRANO 100% ITALIANO
DELLA FILIERA ARMANDO,
AFFINATA IN BOTTIGLIA

AD ALTA FERMENTAZIONE, NON PASTORIZZATA E NON FILTRATA, RIFERMENTATA.

La birra Armando è straordinariamente trasversale per l'abbinamento.

La dinamica combinazione di leggera amarezza, carbonatazione, speziatura vivace e corroboranti note acide incontrano molti sapori; si abbina naturalmente a pasta ARMANDO in ogni suo formato e con ogni condimento, per regalare forti emozioni a chi consuma e degusta un piatto di pasta con una birra entrambe fatte della stessa materia prima: il grano di filiera ARMANDO.

UNPASTEURISED AND UNFILTERED TOP-FERMENTED BEER REFERMENTED.

Birra Armando is extremely versatile. Its dynamic combination of slight bitterness, carbonation, vibrant spiciness, and strong acid notes allow for a vast array of pairings.

It goes perfectly with any type of ARMANDO pasta and any condiment.

Eating pasta and drinking beer made with the same ingredient wheat from the ARMANDO production chain is a unique experience you don't want to miss.

STILE
.....
BIRRA
ARTIGIANALE
.....
SAISON



LA BIRRA ARMANDO

33 CL

12 x 33 cl



CARATTERISTICHE TECNICHE

Ingredienti:

acqua, malto d'orzo, grano duro 100% Italiano della filiera Armando, spezie, luppoli e lieviti. Può presentare velature, per la presenza del frumento, e sedimento, indice di genuinità e naturalezza. Conservare in luoghi freschi al riparo dalla luce

Servire a 6 -7 °C

Alc 5,8 % Vol

CHARACTERISTICS

Ingredients:

water, barley malt, 100% Italian durum wheat from the Armando production chain, spices, hops and yeasts. It may have some haziness due to the presence of wheat. Any sediment is an indication of its naturalness and quality.

Store in a cool place away from direct sunlight

Serve at 6-7 °C

Alc. 5.8% Vol.

LA BIRRA ARMANDO

75 CL

6 x 75 cl



CARATTERISTICHE TECNICHE

Ingredienti:

acqua, malto d'orzo, grano duro 100% Italiano della filiera Armando, spezie, luppoli e lieviti. Può presentare velature, per la presenza del frumento, e sedimento, indice di genuinità e naturalezza. Conservare in luoghi freschi al riparo dalla luce

Servire a 6 -7 °C

Alc 5,8 % Vol

CHARACTERISTICS

Ingredients:

water, barley malt, 100% Italian durum wheat from the Armando production chain, spices, hops and yeasts. It may have some haziness due to the presence of wheat. Any sediment is an indication of its naturalness and quality.

Store in a cool place away from direct sunlight

Serve at 6-7 °C

Alc. 5.8% Vol.

IL GRANO DI ARMANDO

ARMANDO'S WHEAT

Linea	codice articolo	Descrizione Item description	EAN13	ITF14	Confezioni per Cartone	Dimensioni Cartone			Cartoni per pallet	Altezza pallet (mm)	Peso netto Pallet (kg)	Pallet Sovrapponibili*	Shelf life (mesi)
						L (mm)	W (mm)	H (mm)					
Quotidiani - Corte	ND495	IL FUSILLO	8005709204959	18005709204956	12	395	292	258	32	1202	192	2	36
Quotidiani - Corte	NDB460/4	IL FUSILLO CLASSICO	8005709204607	18005709204604	12	400	292	235	32	1090	192	2	36
Quotidiani - Corte	ND483	IL TORTIGLIONE	8005709204836	38005709204837	12	395	292	258	32	1202	192	2	36
Quotidiani - Corte	ND40	LA TRECCIA	8005709200401	28005709200405	12	370	297	240	32	1130	192	2	36
Quotidiani - Corte	ND479	LA MEZZA MANICA	8005709204799	18005709204796	8	295	397	260	32	1210	175	2	36
Quotidiani - Corte	ND480	IL RIGATONE	8005709204805	18005709204802	8	295	397	260	32	1210	175	2	36
Quotidiani - Corte	ND427	LA MEZZA PENNA RIGATA	8005709204270	28005709204274	12	370	297	240	32	1130	192	2	36
Quotidiani - Corte	NDB419/4	LA PENNETTA PICCOLA	8005709204195	18005709204192	12	370	297	240	32	1110	192	2	36
Quotidiani - Corte	ND407/1	LA PENNA RIGATA	8005709204072	18005709204079	12	395	292	225	40	1275	240	2	36
Quotidiani - Corte	ND481/1	IL PENNONE	8005709204812	28005709204816	12	395	292	258	32	1202	192	2	36
Quotidiani - Corte	ND471A	LA PENNA LISCIA	8005709204713	18005709204710	12	543	253	233	24	1082	144	2	36
Quotidiani - Corte	NDB458/4	IL SEDANO	8005709204584	18005709204581	12	370	297	240	32	1110	192	2	36
Quotidiani - Corte	ND110	LA FARFALLA	8005709201101	18005709201108	12	395	292	258	32	1202	192	2	36
Quotidiani - Corte	ND115	L'ORECCHIETTA	8005709201156	18005709201153	12	370	292	205	40	1175	240	2	36
Quotidiani - Corte	ND260	LO GNOCCHETTO SARDO	8005709202603	18005709202600	12	370	292	205	40	1175	240	2	36
Quotidiani - Corte	ND454	LA PASTA MISTA-REMIK	8005709204546	18005709204543	12	543	223	173	42	1188	252	2	36
Quotidiani - Corte	NDB448/4	IL TUBETTO	8005709204485	18005709204482	12	370	292	205	40	1175	240	2	36
Quotidiani - Corte	ND461	IL CANNERONE	8005709204614	18005709204543	12	543	223	173	42	1188	252	2	36
Quotidiani - Lunghe	NDB404/4	LO SPAGHETTINO	8005709204010	18005709204017	20	300	200	295	48	1035	480	2	36

IL GRANO DI ARMANDO

ARMANDO'S WHEAT

Linea	codice articolo	Descrizione Item description	EAN13	ITF14	Confezioni per Cartone	Dimensioni Cartone			Cartoni per pallet	Altezza pallet (mm)	Peso netto Pallet (kg)	Pallet Sovrapponibili*	Shelf life (mesi)
						L (mm)	W (mm)	H (mm)					
Quotidiani - Lunghe	ND401/2	LO SPAGHETTO	8005709204041	18005709204048	21	300	200	295	48	1035	504	2	36
Quotidiani - Lunghe	ND418	LO SPAGHETTONE	8005709204188	18005709204185	20	300	190	295	48	1035	480	2	36
Quotidiani - Lunghe	ND12/1	LA CHITARRA Spaghetto Quadrato	8005709200128	18005709200125	21	300	190	295	48	1035	504	2	36
Quotidiani - Lunghe	ND520	IL BUCATINO	8005709209275	28005709209279	21	300	190	295	48	1035	504	2	36
Quotidiani - Lunghe	ND402	LA FETTUCCIA	8005709204027	18005709204024	18	300	180	295	48	1035	432	2	36
Quotidiani - Lunghe	ND403/1	LA LINGUINA	8005709204034	18005709204031	20	300	190	295	48	1035	480	2	36
Speciali	ND506/8	L'ANELLO	8005709205062	28005709205066	8	300	400	290	24	1035	96	2	36
Speciali	ND503/8	IL PACCHERO	8005709205031	28005709205035	8	300	400	290	24	1035	96	2	36
Speciali	ND502/8	LO SCHIAFFONE	8005709205024	28005709205028	8	300	400	290	24	1035	96	2	36
Speciali	ND504/8	IL FUSILLONE	8005709205048	28005709205042	8	300	400	290	24	1035	96	2	36
Speciali	ND505/8	IL LUMACONE	8005709205055	28005709205059	8	300	400	320	24	1125	96	2	36
Speciali	ND463	LA MAFALDA	8005709204638	18005709204635	12	380	260	295	27	1035	162	2	36
Speciali	ND106	LA LASAGNA	8005709201064	18005709201061	12	305	205	205	70	1175	420	2	36
Speciali	ND127/1	LA PAPPARDELLA	8005709201279	38005709201270	8	400	265	380	27	1290	108	2	36

* I formati Lunghi sono sovrapponibili solo con formati Corti o Speciali

IL GRANO DI ARMANDO 1 KG

ARMANDO'S WHEAT 1KG

LINEA	Cordice Articolo	Descrizione referenza Item description	EAN13	ITF14	Confezioni per Cartone	Dimensioni Cartone			N° cartoni per pallet	Altezza Pallet (mm)	Peso netto (kg)	Pallet sovrapposibili*	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 Fairfalla	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 Spaghetto	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



LE PASTINE DI ARMANDO

ARMANDO'S PASTA FOR SOUPS

codice articolo	Descrizione Item description	EAN13	ITF14	Confezioni per Cartone	Dimensioni Cartone			Cartoni per pallet	Altezza pallet (mm)	Peso netto Pallet (kg)	Pallet Sovrapponibili	Shelf life (mesi)
					L (mm)	W (mm)	H (mm)					
ND27/1	LE STELLINE	8005709280274	18005709280271	20x400g	537	249	163	42	1291	336	2	36
ND26/1	GLI ORZI	8005709280267	18005709280264	20x400g	537	249	163	42	1291	336	2	36
ND38/1	L'ALFABETO	8005709280380	18005709280387	20x400g	537	346	163	28	1291	224	2	36
ND45/1	I DITALI	8005709280458	18005709280455	20x400g	537	346	163	28	1291	224	2	36
ND363/1	LA PASTA ZOO	8005709283633	18005709283630	20x350g	537	346	163	28	1291	196	2	36



IL GRANO INTEGRALE BIO DI ARMANDO

ARMANDO'S ORGANIC WHOLE WHEAT

Linea	codice articolo	Descrizione Item description	EAN13	ITF14	Confezioni per Cartone	Dimensioni Cartone			Cartoni per pallet	Altezza pallet (mm)	Peso netto Pallet (kg)	Pallet Sovrapponibili*	Shelf life (mesi)
						L (mm)	W (mm)	H (mm)					
Quotidiani - Corti	ND516B	IL FUSILLO INT. BIO	8005709205161	18005709205168	12	400	295	280	32	1270	192	2	36
Quotidiani - Corti	ND283B	IL TORTIGLIONE INT. BIO	8005709202832	18005709202839	12	400	295	280	32	1270	192	2	36
Quotidiani - Corti	ND155B	LA PENNA RIGATA INT. BIO	8005709201552	18005709201559	12	395	292	225	40	1300	240	2	36
Quotidiani - Corti	ND279B	LA MEZZA MANICA INT. BIO	8005709202795	18005709202792	8	295	357	260	32	1210	128	2	36
Quotidiani - Corti	ND153B	LA FARFALLA INT. BIO	8005709201538	18005709201535	12	395	292	258	32	1202	192	2	36
Quotidiani - Lunghe	ND201B21	LO SPAGHETTO INT. BIO	8005709202016	18005709202013	21	300	200	295	48	1035	504	2	36
Quotidiani - Lunghe	ND203B21	LA LINGUINA INT. BIO	8005709202030	18005709202037	21	300	200	295	48	1035	504	2	36



* I formati Lunghi sono sovrapponibili solo con formati Corti o Speciali

GNOCCHI DI PATATE

POTATO GNOCCHI

Linea	codice articolo	Descrizione Item description	EAN13	ITF14	Confezioni per Cartone	Dimensioni Cartone			Cartoni per pallet	Altezza pallet (mm)	Peso netto Pallet (kg)	Pallet Sovrapponibili*	Shelf life (mesi)
						L (mm)	W (mm)	H (mm)					
GNOCCHI	ND752	GNOCCHI DI PATATE	8005709207523	18005709207520	8x500g	394	166	201	112	1758	448	NO	12
GNOCCHI	ND754GF	GNOCCHI GLUTEN FREE	8005709297548	18005709297545	11x500g	394	166	201	98	1557	608	NO	12



IL GLUTENFREE DI ARMANDO

ARMANDO'S GLUTENFREE

codice articolo	Descrizione Item description	EAN13	ITF14	Confezioni per Cartone	Dimensioni Cartone			Cartoni per pallet	Altezza pallet (mm)	Peso netto Pallet (kg)	Pallet Sovrapponibili*	Shelf life (mesi)
					L (mm)	W (mm)	H (mm)					
GA954GF	IL FUSILLO GLUTEN FREE	8005709209541	18005709209548	12 x 400g	406	276	187	30	1085	188	2	36
GA952GF	LA PENNA GLUTEN FREE	8005709209527	18005709209524	12 x 400g	406	276	187	30	1085	188	2	36
GA955GF	LA TRECCIA GLUTEN FREE	8005709209558	18005709209555	12 x 400g	410	245	180	35	1050	215	2	36
GA951GF	IL CHIFFERO GLUTEN FREE	8005709209510	18005709209517	12 x 400g	410	245	180	35	1050	215	2	36
GA781GF	LA FARFALLA GLUTEN FREE	8005709278196	18005709207810	12 x 400g	473	278	206	30	1180	191	2	36
GA953GF	LO SPAGHETTO GLUTEN FREE	8005709209534	18005709209531	12 x 400g	225	141	279	84	987	476	2	36
GA780GF	LA LINGUINA GLUTEN FREE	8005709278028	18005709207803	12 x 400g	225	141	279	84	987	476	2	36
GA956GF	IL TUBETTO GLUTEN FREE	8005709209565	18005709209562	12 x 400g	410	245	180	35	1050	215	2	36
GA957GF	LE STELLINE GLUTEN FREE	8005709209572	18005709209579	12 x 400g	285	250	185	72	1260	406	2	36
ND754GF	GLI GNOCCHI GLUTEN FREE	8005709297548	18005709297545	11 x 500g	394	166	201	98	1557	608	NO	12



* I formati Lunghi sono sovrapponibili solo con formati Corti o Speciali

I PESTI ARMANDO

ARMANDO'S PESTO

codice articolo	Descrizione	EAN13	ITF14	Confezioni per Cartone	Dimensioni Cartone			Cartoni per pallet	Altezza pallet (mm)	Peso netto Pallet (kg)	Pallet Sovrapponibili	Shelf life (mesi)
					L (mm)	W (mm)	H (mm)					
GA861	PESTO ALLA GENOVESE	8005709208612	18005709208619	12 x 180 g	270	210	110	112	1025	242	SI	14
GA862	PESTO ALLA GENOVESE SENZA AGLIO	8005709208629	18005709208626	12 x 180 g	270	210	110	112	1025	242	SI	14
GA862	PESTO ROSSO ALL'ARRABBIATA	8005709208636	18005709208633	12 x 180 g	270	210	110	112	1025	242	SI	24



I ROSSI DI ARMANDO

ARMANDO'S I ROSSI

codice articolo	Descrizione Item description	EAN13	ITF14	Confezioni per Cartone	Dimensioni Cartone			Altezza pallet (mm)	Peso netto Pallet (kg)	Pallet Sovrapponibili	Shelf life (mesi)
					L (mm)	W (mm)	H (mm)				
GA812	DATTERINI PELATI	8005709208124	18005709208121	12x400g	308	230	111	1480	691	NO	40
GA807	PASSATA DI DATTERINI	8005709208070	18005709208077	12x320g	264	198	165	1300	430	NO	40
GA820	DATTERINI GIALLI	8005709208209	18005709208206	12x400g	308	230	111	1480	691	NO	40



LA BIRRA DI ARMANDO

ARMANDO'S BEER

codice articolo	Descrizione	ITF14	Confezioni per Cartone	Dimensioni Cartone			Cartoni per pallet	Altezza pallet (mm)	Peso Lordo Pallet (kg)	Pallet Sovrapponibili
				L (mm)	W (mm)	H (mm)				
GA873	Birra Armando 33 cl	18005709208732	12x33cl	245	195	240	95	1370	694	NO
GA874	Birra Armando 75 cl	18005709208749	6x75cl	260	185	310	95	1680	792	NO





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

