



Il Pastificio “Antiche tradizioni di Gragnano” rappresenta un modello per efficienza e qualità di produzione. La sede completamente rinnovata di recente pur avendo a disposizione un impianto tecnologico di ultima generazione conserva ancora quei metodi, segreti e piccoli accorgimenti che solo un pastificio artigianale può garantire. La sede nasce nel cuore di Gragnano, città famosa per la produzione di pasta secca sin dal XVI secolo, dove quasi l'intera popolazione era impegnata nei vari pastifici e dove ancora oggi continua ad essere tramandata un'esperienza di generazione in generazione.

Il pastificio è certificato IGP-IFS -BRC

PASTE CORTE



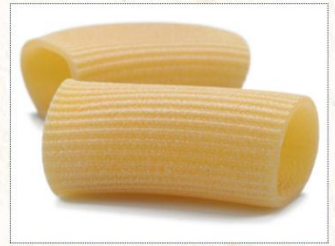
PACCHERI LISCI



MEZZI PACCHERI LISCI



CALAMARETTI



PACCHERI RIGATI



MEZZI PACCHERI RIGATI



PENNONI RIGATI



LUMACONI



CONCHIGLIE



GNOCCHI NAPOLETANI



TORTIGLIONI



TRECCIA



ONDE



VESUVIO



SCIALATELLI



FUSILLI CASERECCI



CANDELE TAGLIATE



ZITI TAGLIATI LISCI



PENNE LISCE



PENNACCE



PENNE RIGATE



MEZZE PENNE RIGATE



RIGATONI



MACCHERONCELLI RIGATI



MEZZANELLI



MEZZE MANICCHE RIGATE



TUBETTONI RIGATI



TUBETTONI LISCI



TUBETTI RIGATI

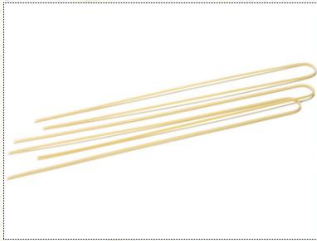


CORALLINI

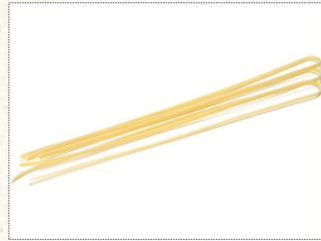


PASTA MISTA

PASTE LUNGHE



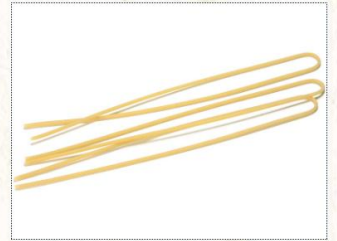
SPAGHETTI



LINGUINE



TAGLIATELLE



BUCATINI



RICCIOLE



FUSILLI ARTIGIANALI



SPAGHETTONI 55 CM.



RICCIOLE 55 CM.

PASTE REGIONALI



TROFIE



CAVATELLI



GNOCCHETTI



FUSILLI



SIRASINALI



ORECCHIETTE



FUSILLETTI



CORTECCE

PASTE AROMATIZZATE



FUSILLI TRICOLORE



SCALATIELLI AI FUNGHI PORCINI



SCALATIELLI AL NERO DI SEPPIA



SCALATIELLI AL PEPERONCINO



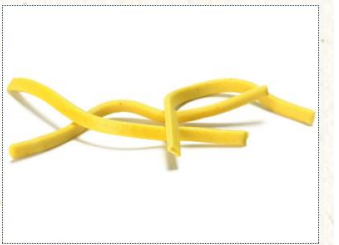
SCALATIELLI TRICOLORE



SCALATIELLI PAGLIA E FIEVO



L'ORIGINALE SCALATIELLO



SCALATIELLI AL LIMONE