



Паста из Граньяно *La Fabbrica della Pasta di Gragnano*



Классическая



Со вкусами



Цельнозерновая



Без глютена



Подарочные наборы



Приправы для соусов





Пенне
500 г



Пеннетте
рифленные
500 г



Пеннетте
500 г



Спиральки
500 г



Пружинки
500 г



Ньокетти
рифленные
500 г



Бабочки
500 г



Шиалатьелле
на бронзовой
фильере
500 г



Фузилли
рифленные
ручной работы
500 г



Фузилли
ручной работы
500 г



Казерече
длинная ручной
работы
500 г



Спагетти
Граньяно
500 г



Лингвине
500 г



Тальятелле
500 г

Спагетти
фигурные
в пергаменте
1000 г



Спагетти
в пергаменте
1000 г



Паста классическая

Регион производства:
Граньяно (Неаполь)



Машинки
500 г



Алфавит
500 г

Паста со вкусами



**Ригатони
триколор**
500 г

шпинат
классика
томат/свёкла



**Фиданцати
триколор**
500 г

шпинат
классика
томат/свёкла



**Спагетти
триколор**
500 г

шпинат
классика
томат/свёкла

Петтеголе с трюфелем
250 г



Петтеголе с белыми грибами
250 г



Пенне с чернилами каракатицы
500 г



Лингвине с чернилами каракатицы
500 г



Лазанья в алюминиевой форме для запекания

Мини-лазанья в алюминиевой форме

9 листов размера 6,5 x 5,5 см
 Размер формы, см: 9,5 x 9,5 x 3,5в
 Вес нетто: 50г



Лазанья в алюминиевой форме (антипригарная вставка)

10 листов размера 10,5 x 14,5 см
 Размер формы, см: 15 x 22 x 4,5в
 Вес нетто: 250г



Зеленая лазанья с соусом песто и овощами

В этой лазанье можно использовать любую начинку, в том числе и мясную. Важно: вкус ее должен быть насыщенным, как, например, у баклажанов.



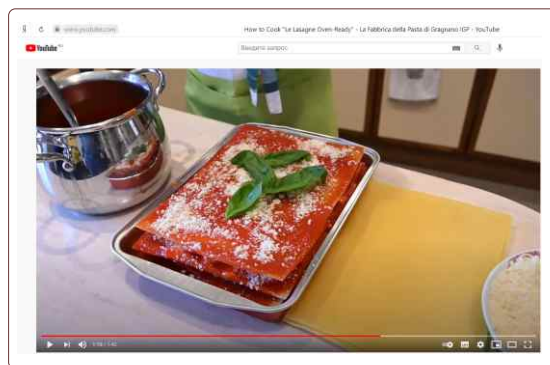
Лазанья с фаршем и соусом Бешамель

Классический рецепт итальянской кухни. Листы теста, прослоенные начинкой с соусом, и запеченные в духовке. Существует много вариантов приготовления блюда.



Семейная лазанья в алюминиевой форме (антипригарная вставка)

5/6 листов размера 20 x 28 см
 Размер формы, см: 22 x 32 x 4,5в
 Вес нетто: 500г



Как приготовить лазанью
 La Fabbrica della pasta di Gragnano
 Посмотреть видео



<https://youtu.be/G788EKfz-Ig>



Паста Пенне рифленье
из цельнозерновой муки
500 г



Паста Фузиллони
из цельнозерновой муки
500 г



Паста Спагетти
из цельнозерновой муки
500 г

Полезность цельнозерновой муки

По сравнению с сортовой мукой, цельнозерновая имеет более богатый химический состав, именно потому ее польза оценивается выше. В состав входят такие микроэлементы, как калий, магний, кальций, фосфор, натрий, йод, медь, цинк, железо, а также витамины – Р, РР, Е, Н, А, витамины группы В и бета-каротин.

Цельнозерновая мука имеет довольно высокую пищевую ценность: в 100 г продукта содержится 312 ккал. В процентном соотношении это выглядит так: белки – 14%; жиры – 6%; углеводы – 78%.

Кроме того, содержит большое количество растительных волокон и пектиновых веществ, улучшающих обмен веществ. Потому, невзирая на свою калорийность, вред такая мука здоровью не причиняет.

Полезные свойства цельнозерновой муки обусловлены способом помола пшеницы, при котором сохраняется весь комплекс биологически активных веществ. Потому регулярное употребление в пищу изделий из цельнозернового зерна полностью восполняет запас минералов и витаминов в организме, а также избавляет от многих заболеваний (ожирение, сахарный диабет, расстройство кишечника, атеросклероз и др.).

В чем заключается польза пшеничной цельнозерновой муки для здоровья человека:

- клетчатка способствует выведению из организма тяжелых металлов, ядовитых веществ и радиоактивных соединений;
- снижает уровень сахара в крови, потому продукт считают полезным для людей, страдающих сахарным диабетом;

- свойства микроэлементов, входящих оболочку и зародыш пшеницы, положительно влияют на работу сердечно-сосудистой системы;

улучшает память и зрение, благоприятно сказывается на работе нервной системы;

- является профилактикой возникновения онкологических заболеваний.

Ученые выяснили, что свойства цельнозерновой муки положительно влияют на выработку эндорфинов (гормонов счастья), потому продукт будет полезным и людям с различными нервными расстройствами.





Пенне рифленые
короткие
500 г



Пенне
рифленые
500 г



Диталони
рифленые
500 г



Пеннони
рифленые
500 г



Фиданцати
500 г



Фузиллони
500 г



Спагетти
казеречче
500 г



Феттуччине
500 г



Казеречче
500 г



- Паста IGP, 4 монопорции, 220гр (4 x 55гр)
- Брошюра с рецептами - 1 шт
- Подарочный картонный бокс с рецептами, прозрачной вставкой и ручкой для переноса - 1 шт

Упаковка: 12 наборов в коробке.



**РАКУШКА
БОЛЬШАЯ**



РАКУШКА БОЛЬШАЯ
Индивидуальная упаковка
1 шт

**СОЛНЦЕ
БОЛЬШОЕ**



СОЛНЦЕ БОЛЬШОЕ
Индивидуальная упаковка
1 шт

**СЕРДЕЧКИ
БОЛЬШИЕ**



СЕРДЕЧКИ БОЛЬШИЕ
Индивидуальная упаковка
1 шт

**ЗВЕЗДА
БОЛЬШАЯ**



ЗВЕЗДА БОЛЬШАЯ
Индивидуальная упаковка
1 шт



с соусом
с БАЗИЛИКОМ



с соусом
ПУТТАНЕСКА



с соусом из
ОВОЩЕЙ-ГРИЛЬ



с острым соусом
АЛЬ'АРРАББЬАТА

Состав набора:

- подарочный бокс,
"La Fabbrica della Pasta di Gragnano";
- паста 500гр (на выбор)*,
"La Fabbrica della Pasta di Gragnano"
- соус (на выбор)*,
"Le Bonta del Casale"

*- в зависимости от выбора варьируется стоимость набора

Габариты

упаковки, см:
8 x 13 x 47(в)



Сделай "КОМПЛИМЕНТ" по-своему: паста и соус на ваш выбор!



Более **15**
форм пасты



Более **15**
видов соусов



“Триколор”

- Паста в цвета флага Италии (со шпинатом, классическая, с перцем) - 1200гр, суммарно
- Банка стеклянная с винтовой крышкой - 3 шт
- Подарочный картонный бокс с рецептами, прозрачной вставкой и ручкой для переноса - 1 шт

Упаковка: 4 набора в коробке.



“Коллекция”

- Различные виды пасты 250гр - 8 шт
- Подарочный картонный бокс с рецептами, прозрачной вставкой и ручкой для переноса - 1 шт

Упаковка: 6 наборов в коробке.



“7 x 7”

- Различные виды пасты 250гр - 6 шт
- Паста 500гр - 1 шт
- Подарочный картонный бокс с рецептами, прозрачной вставкой и ручкой для переноса - 1 шт

Упаковка: 4 набора в коробке.



“Ужин по-итальянски”

- Паста для фарширования / запекания “Caccavella” IGP (Ракушка) - 4 шт
- Терракотовые глиняные горшки для запекания; горшки белого, красного и зеленого цветов (цвета флага Италии) с логотипом La Fabbrica della Pasta Pasta di Gragnano - 4 шт
- Брошюра с рецептами - 1 шт
- Подарочный картонный бокс с рецептами, прозрачной вставкой и ручкой для переноса - 1 шт

Упаковка: 4 набора в коробке.



“Воскресный обед”

- Паста для фарширования / запекания “Caccavella” IGP (Ракушка) - 9 шт
- Терракотовая форма Pasta di Gragnano для запекания - 1 шт
- ITALIA, полотенце для кухни - 1 шт
- Подарочный картонный бокс с рецептами, прозрачной вставкой и ручкой для переноса - 1 шт

Упаковка: 4 набора в коробке.



“Обед по-неаполитански”

- Паста IGP 500гр - 1 шт
- Подарочное терракотовое глиняное блюдо для запекания с тиснением логотипа “La Fabbrica della Pasta” - 1 шт
- Поварская ложка, дерево - 1 шт
- Подарочный картонный бокс с рецептами, прозрачной вставкой и ручкой для переноса - 1 шт

Упаковка: 2 набора в коробке.



“Спагеттница”

- Паста IGP 500гр - 1 шт
- Терракотовое глиняное блюдо
- “Спагеттница” **ручной работы** для запекания, с тиснением логотипа “La Fabbrica della Pasta” - 1 шт
- Поварская ложка, дерево - 2 шт
- Подарочный картонный бокс с рецептами, прозрачной вставкой и ручкой для переноса - 1 шт

Упаковка: 2 набора в коробке.



“Амфора”

- Паста в цвета флага Италии (со шпинатом, классическая, с перцем) - 750гр, суммарно
- Амфора в старинном стиле, стеклянная, с винтовой крышкой, 4,25л - 1 шт

Упаковка: 3 набора в коробке.



“Фортуна” Спагетти

- Паста **Спагетти** в цвета флага Италии (со шпинатом, классическая, с перцем) - 500гр, суммарно
 - Уникально оформленная стеклянная ёмкость с тиснением элементов Gragnano, винтовая крышка - 1 шт
- Упаковка: 6 наборов в коробке.

“Фортуна”

- Паста **Фиданцати** в цвета флага Италии (со шпинатом, классическая, с перцем) - 500гр, суммарно
 - Уникально оформленная стеклянная ёмкость с тиснением элементов Gragnano, винтовая крышка - 1 шт
- Упаковка: 6 наборов в коробке.



Фиданцати

Подарочные наборы серий «Амальфи» и «Сорренто»

Бренд: "La Fabbrica della pasta di Gragnano"



тарелки дизайна
«АМАЛЬФИ»



тарелки дизайна
«СОРРЕНТО»



Подарочные наборы серии «АМАЛЬФИ»:

Вариант 1:

Паста 500гр (2 пачки), тарелка «Амальфи» диаметра 21 см, брошюра с рецептами;

Вариант 2:

Паста 500гр (2 пачки), тарелка «Амальфи» диаметра 21 см, брошюра с рецептами, приправа для соуса 50гр;

Вариант 3:

Паста 500гр (2 пачки), тарелка «Амальфи» диаметра 25 см, брошюра с рецептами;

Вариант 4:

Паста 500гр (2 пачки), тарелка «Амальфи» диаметра 25 см, брошюра с рецептами, приправа для соуса 50гр;

Керамические тарелки дизайнов «Амальфи» и «Сорренто»



диаметр 25 см диаметр 21 см

Подарочные наборы серии «СОРРЕНТО»:

Вариант 1:

Паста 500гр (2 пачки), тарелка «Сорренто» диаметра 21 см, брошюра с рецептами;

Вариант 2:

Паста 500гр (2 пачки), тарелка «Сорренто» диаметра 21 см, брошюра с рецептами, приправа для соуса 50гр;

Вариант 3:

Паста 500гр (2 пачки), тарелка «Сорренто» диаметра 25 см, брошюра с рецептами;

Вариант 4:

Паста 500гр (2 пачки), тарелка «Сорренто» диаметра 25 см, брошюра с рецептами, приправа для соуса 50гр;



Бренд: "La Fabbrica dei Sughì"

Производитель: La Fabbrica della pasta di Gragnano S.r.l. (Италия)



Приправа для соуса «Альо, ольо пеперончино»

Вес нетто: 50гр

Традиционный **острый** соус неаполитанской кухни, с чесноком (aglio) и оливковым маслом (olio) - в данной версии, также с томатами и перцем. Соус популярен не только в Италии, но и по всему миру. Существует мнение, что данный соус является символом расцвета Италии.



Приправа для соуса «Сичилиана»

Вес нетто: 50гр

Соус сицилийской кухни с томатами, баклажанами, каперсами и луком. Хорошо подходит для коротких форм пасты, например, пенне.



Приправа для соуса «Аль лимоне»

Вес нетто: 50гр

Оригинальный соус итальянской кухни с пронзительной, свежей ноткой лимона, каперсами и ароматными специями. Нередко готовится для длинных форматов пасты, например, спагетти.



Приправа для соуса «Алл'арраббьята»

Вес нетто: 50гр

Название соуса происходит от итальянского arrabbiato - «сердитый» - традиционный итальянский **острый** соус с чесноком, острым перцем и томатами для заправки макаронных изделий. Родиной «арраббьято» считается Центральная Италия, регион Лацио.



Приправа для соуса «Путтанеска»

Вес нетто: 50гр

Происхождение данного соуса имеет несколько, в том числе, пикантных версий. Неизменным остается то факт, что этот популярный соус неаполитанской кухни с томатами, оливками и каперсами - итальянская классика!

Способ приготовления

Содержимое пакета весом 50гр рассчитано на приготовление соуса для порции пасты 250гр.

1. Взять необходимое количество пасты и соответствующее количество приправы.
2. Вскипятить воду для пасты. Как только вода закипит, в отдельный сотейник положить необходимое количество приправы и добавить половину стакана кипящей воды, перемешать.
3. Посолить кипящую воду и отварить пасту как обычно, руководствуясь инструкциями на упаковке.
4. Слить воду, в которой готовилась паста, и оставить 1 чашку.
5. Пасту добавить в сотейник с соусом, активно перемешать (при необходимости добавлять воду, в которой готовилась паста) для достижения кремообразной консистенции.



Место производства:
город Граньяно,
провинция Неаполь

Gragnano - "Родина Пасты"

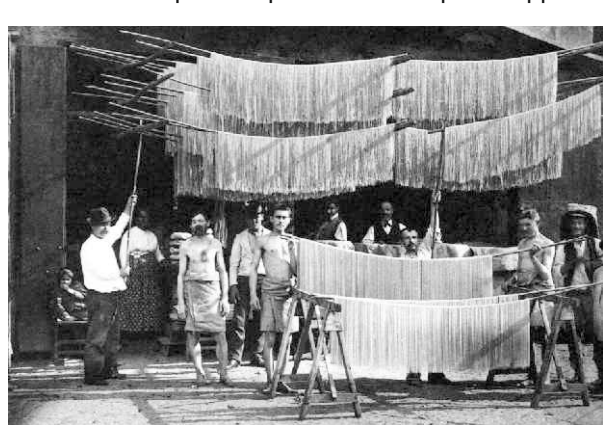
Именно так можно перевести гордое звание "Citta della Pasta", присвоенное городку Граньяно, расположенному недалеко от Неаполя на юге Италии.

Граньяно это памятное прошлое, процветающее настоящее и светлое будущее настоящей итальянской пасты высокого качества, известной во всем мире. Поскольку именно в городке Gragnano паста берёт своё начало ещё с античных времён, объединив в себе историю и любовь к ремесленному производству пасты.

Выдающиеся мастера пасты смогли передать из поколения в поколение секрет, как два простых ингредиента, мука и вода, рождают самое настоящее произведение искусства! Только отборная мука из твердых сортов пшеницы, выращенная на плодородных землях региона, и кристально чистая вода из источника в горах Монти-Латтари (неподалеку от самого Граньяно) - вот в чем кроется магия пасты Граньяно.

Первые письменные упоминания о производстве «маккерони» (так тогда называли пасту), восходят к середине XVII века. Уникальное сочетание ветров с гор Монти-Латтари и соррентийского залива создали идеальный микроклимат для длительного высушивания

пасты при низкой температуре с небольшим уровнем влажности. Именно в то время в самом центре города, на площади Тривиюне, стали появляться самые первые и важные фабрики по производству пасты. В 1800 году застройка города и проектировка дорог была организована «по диагонали», чтобы ветры попадали в город и способствовали высушиванию пасты, благодаря чему Граньяно называли «гигантской сушилкой» и он и получил славу города - производителя пасты. Дома и



улицы были расположены таким образом, что город прекрасно вентилировался, и пасту сушили прямо на улице, на дороге, развешивали на балконах.

Неподдельный энтузиазм производителей подталкивал их к созданию все новых и новых форм пасты, черпая вдохновение в повседневных шутках и анекдотах. С того времени фабрики-производители из городка Граньяно становятся, без тени сомнения, главными героями и ведущими игроками на мировом рынке по производству пасты. Основными импортерами пасты из Граньяно становятся Америка, Австрия, Франция и Германия. Ни один турист не уезжал отсюда, не увозя с собой пачку пасты Граньяно.

День за днём слава города росла, и можно было смело утверждать, что Граньяно стал одним из немногих городков Италии, который продавал свой товар по всему миру.

Своего пика популярности город достигает во второй половине XIX века. В 1885 году король Умберто I и королева Маргарита Савойская приказали проложить железную дорогу, которая соединяла Граньяно с Неаполем для улучшения транспортировки товара. Несмотря на войны и погодные перипетии городок Граньяно оставался и остается по сей день великим городом итальянской пасты. Паста из Граньяно единственная, которая была удостоена знака качества IGP (т.е. защищена по месту происхождения), сохраняет ни с чем не сравнимый вкус, настоящий вулкан эмоций и более чем 500 лет истории, продолжая несомненно оставаться основным игроком на мировом рынке пасты!

La Fabbrica Della Pasta - мастера производства пасты из Граньяно

Для жителей городка Граньяно производство пасты это самое настоящее искусство. Но не только. Это - и культурное наследие, и история, и многовековые традиции и секреты. Родиться и жить в Граньяно значит быть пропитанным пленящими ароматами свежего зерна и пасты, в которую оно превращается... и ты, слово заколдованный, уже просто не можешь жить без этих ароматов!

Итак, в 1974 году Марио Моччия, не смог устоять перед "зовом предков" и своим историческим предназначением, приняв решение купить небольшое производство пасты La Fabbrica Della Pasta (Ла Фабрика Делла Паста), которое находилось на грани разорения. Несмотря на тяжелые времена, он отдал все свои силы и время для того, чтобы возродить фабрику: он полностью реконструировал здание, перезапустил производство, восстановил исторически важный бренд и положил начало объединению производителей пасты в Граньяно, чем укрепил позиции продукта на мировом рынке.

Время шло, в 1994 году Чиро, Антонино, Марианна и Сюзанна (дети Марио) полностью демонтировали старую фабрику и на её месте основали новую, в честь отца, из любви к собственному делу и отдавая дань истории города. И по сей день на модернизированной по последнему слову техники фабрике La Fabbrica Della Pasta производится паста Граньяно высочайшего качества, сохраняя все античные традиции.

