

PASTIFICIO

CARMIANO

— — — — — · GRAGNANO · — — — — —







LINGUINE

Le nostre Linguine sono state inserite nella Guida Top Italian Food 2024 da Gambero Rosso, che premia i migliori prodotti Italiani.

Sia che tu decida di gustarle con un semplice filo d'olio EVO o protagoniste di una ricetta più elaborata, il risultato sarà sempre un'esplosione di autentico gusto italiano.

Our Linguine have been included in the Top Italian Food 2024 Guide by Gambero Rosso, which rewards the best Italian products.

Whether you decide to enjoy them with a simple drizzle of EVO oil or as the star of a more elaborate recipe, the result will always be an explosion of authentic Italian flavor.





❖ *il pastificio* ❖

GELOSO CUSTODE E PRIVILEGIATO EREDE DELL'ARTE PASTAIA GRAGNANESE.

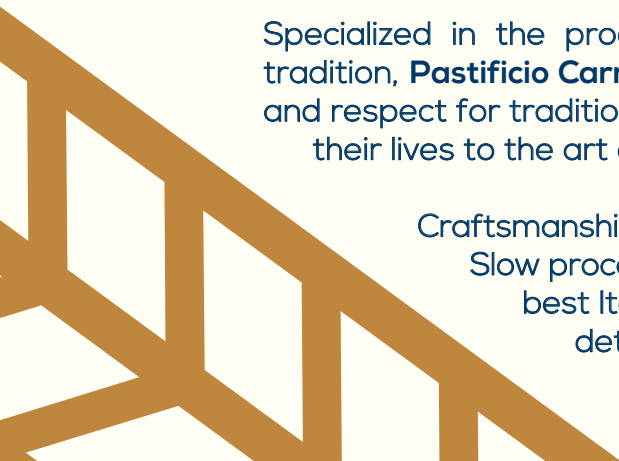
.....

Specializzato nella produzione di pasta secondo l'antica tradizione gragnanese, il **Pastificio Carmiano** nasce dall'unione della passione per il gusto e il rispetto della tradizione con la sapienza e il sentimento di ogni giorno dedica la propria vita all'arte pastaia.

L'artigianalità è l'assoluta protagonista del nostro metodo di lavoro. La lenta lavorazione, la prevalenza dei processi manuali, la selezione dei migliori grani italiani, la sostenibilità ambientale e la cura dei dettagli rappresentano le linee guida delle attività del nostro laboratorio.

..... 

Specialized in the production of pasta according to the ancient Gragnano tradition, **Pastificio Carmiano** was born from the union of the passion for taste and respect for tradition with the wisdom and dedication of those who dedicate their lives to the art of pasta making every day.

 Craftsmanship is the absolute protagonist of our working method. Slow processing, prevalence of manual processes, selection of the best Italian grains, environmental sustainability and attention to details are the guidelines of our workshop activities.



UNA SVOLTA

sostenibile



SAVE
OUR
PLANET

100%
carta

A SUSTAINABLE
TURNING POINT,
100% PAPER





riciclabile



recyclable

nuovi pack

NEW PACK

L'impegno per l'ambiente è per il Pastificio Carmiano di fondamentale importanza. Per questo motivo, abbiamo deciso di adottare pack 100% plastic free. Questo passo rappresenta una svolta ecologica che celebra il connubio tra passione per la pasta e amore per la Terra.

Commitment to the environment is fundamental for Pastificio Carmiano. This is why we decided to adopt 100% plastic-free packaging. This step represents an ecological turning point that celebrates the union of passion for pasta and love for the Earth.



❖ *la pasta* ❖

La semola italiana al 100%, selezionata attentamente ogni anno tra le migliori produzioni nazionali di grano, unita all'acqua delle sorgenti di Gragnano, dà vita alla Pasta Carmiano.

31 formati tradizionali che, uniti a particolari specialità aromatizzate, rappresentano il risultato di un equilibrato mix di emozioni ed esperienza, rendendo ogni momento condiviso intorno alla tavola un'esperienza unica e memorabile.

100% Italian semolina, carefully selected every year from the best national wheat production, combined with water from the Gragnano springs, gives life to Pasta Carmiano.

31 traditional formats which, combined with particular flavored specialties, represent the result of a balanced mix of emotions and experience, making every moment shared around the table a unique and memorable experience.



Sotto l'attenta supervisione del capo pastaio, l'**impasto** e la **gramolatura** avvengono con cura. La **trafilatura al bronzo** garantisce la rugosità e l'irregolarità tipiche della lavorazione artigianale, fondamentali per un perfetto abbinamento con il condimento. La **distribuzione manuale** avviene con maestria, assicurando che i diversi formati di pasta non si attacchino durante l'asciugatura. L'**essiccazione** è gestita da moderne celle statiche che replicano l'esperienza del passato in modo avanzato. Il **processo** dura da 18 a 60 ore, a seconda del formato, con una temperatura controllata tra i 40° e i 60°.

Under the careful supervision of the head pasta maker, **kneading** and **mixing** take place with care. **Bronze wire-drawing** guarantees the roughness and irregularity typical of artisanal workmanship, essential for a perfect match with the sauce. **Manual distribution** takes place with skill, ensuring that the different pasta shapes do not stick during drying. **Drying** is handled by modern static cells that replicate the experience of the past in an advanced manner. The **process** lasts from 18 to 60 hours, depending on the format, with a controlled temperature between 40° and 60°.

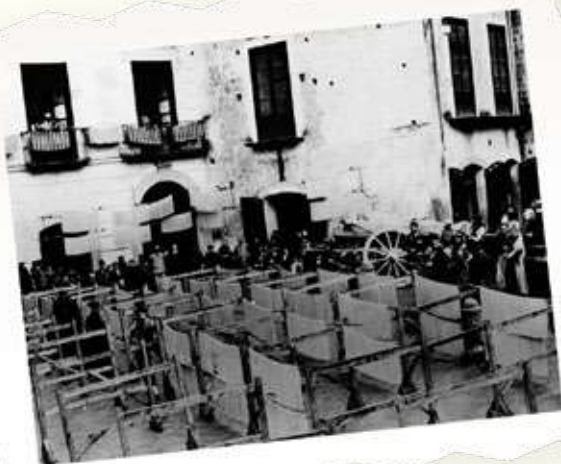
MADE IN GRAGNANO



.....

Da oltre 500 anni, in questo piccolo paese, si sono succedute numerose aziende, per lo più a carattere familiare, che hanno saputo conservare e tramandare negli anni i segreti dell'arte bianca. L'**Unione Europea**, nell'ottica di preservare e valorizzare la storia e la tradizione delle produzioni tipiche, ha riconosciuto il giusto valore alla **Pasta di Gragnano** attribuendole il marchio I.G.P.

Il **Pastificio Carmiano** è riconosciuto come un operatore all'interno del circuito Pasta di Gragnano I.G.P. Ciò garantisce l'origine autentica del prodotto e protegge dai rischi di contraffazione e abusi, offrendo ai consumatori la massima fiducia nella qualità dello stesso.



.....

For over 500 years, in this small town, numerous companies have followed one another, mostly family-run, which have been able to preserve and pass on the secrets of the white art over the years. The **European Union**, with a view to preserving and enhancing the history and tradition of typical products, has recognized the right value to **Pasta di Gragnano** by attributing the I.G.P. brand to it.

Pastificio Carmiano is recognized as an operator within the Pasta di Gragnano I.G.P. circuit. This guarantees the authentic origin of the product and protects against the risks of counterfeiting and abuse, offering consumers maximum confidence in its quality.





I NOSTRI FORMATI DI PASTA E...

OUR PASTA SHAPES AND...

Fresine

Item code: PL 413
Dim: 245x7x1.9 mm
Cooking time: 10-12 min



Spaghetti alla chitarra

Item code: PL 446
Dim: 245x2.4x2.4 mm
Cooking time: 10-12 min



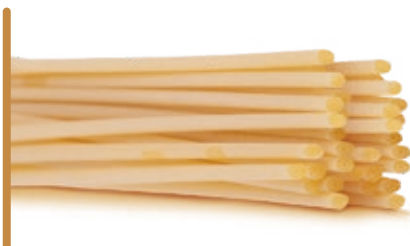
Pappardelle

Item code: PL 409
Dim: 245x15x1.3 mm
Cooking time: 10-12 min



Bucatini

Item code: PL 446
Dim: 245x2.4x2.4 mm
Cooking time: 10-12 min



Tripoline

Item code: PL 412
Dim: 245x6x1.3 mm
Cooking time: 7-8 min



Mafalde

Item code: PL 414
Dim: 245x12x1.3 mm
Cooking time: 10-12 min



Linguine

Item code: PL 411
Dim: 245x4.7x1.7 mm
Cooking time: 9-11 min



Spaghettoni

Item code: PL 401
Dim: 245x2.3x2.3 mm
Cooking time: 11-13 min



Spaghetti

Item code: PL 401
Dim: 245x1.9x1.9 mm
Cooking time: 11-13 min



Calamarata

Item code: PC 426
Dim: 17x24.5x1.65 mm
Cooking time: 11-13 min



Candele Tagliate

Item code: PC 427
Dim: 60x13x1.75 mm
Cooking time: 10-12 min



Fusilli caserecci

Item code: PC 430
Dim: 90x5x2 mm
Cooking time: 10 min



Lumaconi

Item code: PC 453
Dim: 30x24x1.7 mm
Cooking time: 10-12 min



Mezzi paccheri rigati

Item code: PC 454
Dim: 35x24.5x1.65 mm
Cooking time: 11-13 min



Mezzi paccheri

Item code: PC 433
Dim: 35x24.5x1.65 mm
Cooking time: 11-13 min



Caserecce

Item code: PC 429
Dim: 45x5x2 mm
Cooking time: 10 min



Mezzanelli

Item code: PC 458
Dim: 45x8x1.5 mm
Cooking time: 8-10 min



Mezze maniche rigate

Item code: PC 447
Dim: 30x15x1.75 mm
Cooking time: 10-12 min



Paccheri

Item code: PC 434
Dim: 50x24.5x1.65 mm
Cooking time: 11-13 min



Paccheri rigati

Item code: PC 455
Dim: 50x24.5x1.65 mm
Cooking time: 11-13 min



Rigatoni

Item code: PC 437
Dim: 50x15x1.75 mm
Cooking time: 10-12 min



Torchietti

Item code: PC 441
Dim: 45x8x1.65 mm
Cooking time: 8-10 min



Tubetti rigati

Item code: PC 451
Dim: 10x10x1.6 mm
Cooking time: 8-10 min



Tubettoni lisci

Item code: PC 439
Dim: 20x13x1.75 mm
Cooking time: 10-12 min



Penne rigate

Item code: PC 435
Dim: 50x9x1.6 mm
Cooking time: 8-10 min



Tortiglioni

Item code: PC 438
Dim: 55x20x1.8 mm
Cooking time: 10-12 min



Tubettoni rigati

Item code: PC 444
Dim: 20x15x1.75 mm
Cooking time: 10-12 min



Ziti lisci

Item code: PC 456
Dim: 245x10x1.6 mm
Cooking time: 8-10 min



Ziti rigati

Item code: PC 457
Dim: 45x10x1.6 mm
Cooking time: 8-10 min



Scialatielli

Item code: PC 450
Dim: 70x7x1.9 mm
Cooking time: 14 min



Pasta mista

Item code: PC 488
Dim: varie mm
Cooking time: 8-10 min



Linguine al limone

Item code: PA 069
Dim: 245x4.7x1.7 mm
Cooking time: 9-11 min



Linguine al nero di seppia

Item code: PA 066
Dim: 245x4.7x1.7 mm
Cooking time: 9-11 min



Box 5 kg



Box 2,5 kg



LEE BOX



**NON SI VIVE DI
SOLA PASTA
MA ANCHE DI
POMODORI
ROSSI, GIALLI
E OLIO EVO
CHE POI CON
LA PASTA
SONO LA FINE
DEL MONDO.**



**WE DON'T ONLY LIVE ON
PASTA, BUT ALSO ON RED
AND YELLOW TOMATOES AND
OLIVE OIL WICH WITH PASTA
ARE THE END OF THE WORLD.**

PASTIFICIO
CARMIANO
— — — GRAGNANO — — —



Via Ponte Carmiano, 7- 80054 Gragnano (Italy)
info@pastacarmiano.com - www.pastacarmiano.com

