

CHI SIAMO

Antico Pastificio Sannita nasce in terra sannita, ricca di storia e tradizione. Terra "autentica", florida di testimonianze di antiche civiltà; dominazioni Sannite, Romane, Longobarde e Normanne hanno fatto di questo territorio un museo a cielo aperto.

Sulle meravigliose colline del Sannio, produciamo la nostra pasta artigianale, selezionando materie prime di qualità e utilizzando l'acqua di sorgenti che sgorga direttamente nelle valli del Monte Taburno.

La nostra famiglia inizia la propria attività produttiva nel lontano 1928 a Benevento. L'obiettivo è stato sempre quello di garantire un prodotto di alta qualità. Oggi, la passione, l'arte e l'esperienza acquisita ci consentono di realizzare una pasta unica e dal sapore inconfondibile. Attraverso il costante monitoraggio delle materie prime, la pasta viene prodotta esclusivamente con grani accuratamente selezionati. Adoperiamo ancora metodi di lavorazione tradizionali che richiedono tempo e dedizione. Il risultato è una pasta dal sapore antico, associabile, per sapore, profumo e consistenza, alla pasta fatta in casa. La terza generazione di una tradizione centenaria di artigiani pastai. Come un tempo, utilizziamo le antiche tecniche di lavorazione lenta, taglio, stenditura e confezionamento manuale, riproducendo la naturale e lenta essiccazione in celle statiche. Oggi come ieri ci dedichiamo con amorevole cura a tutte le fasi di lavorazione per singolo formato, offrendo un prodotto "artigianale" nel rispetto della tradizione.

Our family started the production activity as far back as 1928 in Benevento. The goal has always been to ensure a high quality product. Today, the passion, the art and experience allow us to create a unique and unmistakable flavour. Through constant monitoring of raw materials, the pasta is produced with carefully selected beans. We still traditional processing methods that require time and dedication. The result is an ancient flavour pasta, bindable, for flavor, aroma and texture, homemade pasta. The third generation of a centenary tradition of Artisan Pasta makers. As in the past, we use the ancient techniques of slow processing, cutting, laying and manual packaging, reproducing the natural and slow drying in static cells. Today as yesterday we dedicate ourselves with loving care in all phases for each shape, offering a product "craftsmanship" with respect for tradition.

WHO WE ARE

Antico Pastificio Sannita was born in Samnite land, rich in history and tradition. "Authentic" land, thriving with evidence of ancient civilizations; Sannite, Roman, Longobard and Norman dominions have made this territory an open-air museum.

On the wonderful hills of the Sannio, we produce our homemade pasta, selecting quality raw materials and using the water of springs that flows directly into the valleys of Monte Taburno.



Antico Pastificio Sannita S.r.l.

Via Cesine, 28
82018 San Giorgio del Sannio (BN)
P.iva IT01688840626 REA BN140517

Tel. +39 0824 49063
Fax +39 0824 49063
e-mail: info@pastaisanniti.it
sito web: www.pastaisanniti.it



SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANO
100% ITALIAN DURUM WHEAT



PACCHERI
ITEM COD 0001
TEMPI DI COTTURA 13 MIN.



CALAMARATA
ITEM COD 0002
TEMPI DI COTTURA 13 MIN.



PACCHERI RIGATI
ITEM COD 0003
TEMPI DI COTTURA 18 MIN.



CANDELOTTI
ITEM COD 0004
TEMPI DI COTTURA 10 MIN.



FUSILLONI
ITEM COD 0005
TEMPI DI COTTURA 10 MIN.



TUBETTONI
ITEM COD 0006
TEMPI DI COTTURA 10 MIN.



TAGLIATELLE
ITEM COD 0007
TEMPI DI COTTURA 14 MIN.



ROTELLE
ITEM COD 0008
TEMPI DI COTTURA 12 MIN.



GNOCCHI NAPOLETANI
ITEM COD 0009
TEMPI DI COTTURA 8 MIN.



PANTACCE
ITEM COD 0010
TEMPI DI COTTURA 12 MIN.



PENNE RIGATE
ITEM COD 0011
TEMPI DI COTTURA 11 MIN.



RIGATONI
ITEM COD 0012
TEMPI DI COTTURA 12 MIN.



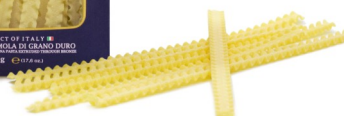
MEZZE MANICHE RIGATE
ITEM COD 0013
TEMPI DI COTTURA 12 MIN.



CASARECCE
ITEM COD 0014
TEMPI DI COTTURA 11 MIN.



MEZZANELLI
ITEM COD 0016
TEMPI DI COTTURA 10 MIN.



MAFALDE
ITEM COD 0019
TEMPI DI COTTURA 14 MIN.



SPAGHETTONI
ITEM COD 0020
TEMPI DI COTTURA 9 MIN.



LINGUINE
ITEM COD 0023
TEMPI DI COTTURA 11 MIN.



PAPALINE Formato Brevettato—Patented Shape
 ITEM COD 0076
 TEMPI DI COTTURA 11 MIN.



MISTA
 ITEM COD 0077
 TEMPI DI COTTURA 10 MIN.



SEDANI RIGATI
 ITEM COD 0078
 TEMPI DI COTTURA 10 MIN.



FUSILLONI STREGATI **EXCLUSIVE**
 ITEM COD 0136
 TEMPI DI COTTURA 10 MIN.



PAPALINE STREGATE **EXCLUSIVE**
 ITEM COD 0137
 TEMPI DI COTTURA 11 MIN.



RIGATONI STREGATI **EXCLUSIVE**
 ITEM COD 0138
 TEMPI DI COTTURA 12 MIN.



PASTAI SANNITI®

Artigiani della pasta dal 1928



Pasta Stregata®

*Pasta di semola di grano duro
aromatizzata allo Strega*

LAVORAZIONE ARTIGIANALE

PRODUCT OF ITALY

www.pastaisanniti.it

*Unguento, unguento
Portami al Noce di Benevento
Supra acqua et supra vento
Et supre ad omne malo tempo*

Questa è la formula magica che, secondo la leggenda diffusasi nel XIII secolo, le Streghe di Benevento recitavano prima di intraprendere una danza sfrenata sotto il grande albero di Noce, sulle rive del fiume Sabato.

Ispirandoci alla leggenda del nostro territorio, abbiamo creato la Pasta Artigianale Aromatizzata al Liquore Strega dal sapore unico. Una piacevole scoperta per il palato ed una elevata digeribilità grazie alla combinazione degli aromi naturali contenuti nel Liquore Strega con i metodi produttivi impiegati. La nostra Pasta Stregata è prodotta con semole di alta qualità Italiana, l'utilizzo di trafile in Bronzo, lenta lavorazione ed essiccazione a basse temperature. Una pasta unica, come unico è il nostro territorio Sannita.

According to the legend spread in the XIII century, this is the magic formula that the witches of Benevento recited before doing wild dancing under the great Noce tree, on the banks of the Sabato river.

We created the Artisanal pasta Flavored with Liquore Strega with a unique flavor, inspired by the legend of our territory. A pleasant discovery for the palate and a high digestibility thanks to the combination of the natural aromas contained in the Liquore Strega with the production methods used. Our Pasta Stregata is made with high quality Italian durum wheat semolina, with the use of Bronze dies, with slow processing and drying at low temperatures. A unique Pasta, as unique is our Sannita territory.

Antico Pastificio Sannita S.r.l.
PRODUCT OF ITALY



LE PAPALINE: IL FORMATO CHE RENDE OMAGGIO ALLA STORIA DI BENEVENTO

Interamente ideato da noi, un formato di pasta unico che rende omaggio alla storia della città di Benevento, città papale per otto secoli dal 1077 al 1860, un' isola pontificia del sud Italia. Benevento fu amministrata dai rappresentanti papalini detti "Rettori pontifici", una lunga dominazione che comportò una frenetica ed instancabile realizzazione di chiese, monasteri e conventi ed il Palazzo dei Rettori nonché la splendida Villa dei Papi.

Il nostro formato prende nome proprio dal copricapo tondo indossato dal Papa, rappresenta un omaggio alla città che ha visto nascere la nostra attività nel 1928 e sinonimo di una forte identità territoriale della nostra produzione. La sua particolare forma, ispirata al copricapo papale, tonda ed estremamente concava, è in grado di raccogliere qualsiasi condimento in un solo boccone; le **Papaline** sono ruvide, porose e dallo spessore tale da mantenere intatta la sua forma anche dopo la cottura.

PAPALINE: THE SHAPE OF PASTA THAT PAYS TRIBUTE TO THE HISTORY OF BENEVENTO

A unique shape of pasta entirely ideated by us, that pays tribute to the history of the city of Benevento, papal city for eight centuries from 1077 to 1860, a papal island in southern Italy. Benevento was administered by the papal representatives called "pontifical Rectors", a long domination that involved a frenetic and tireless realization of churches, monasteries and convents and the Palazzo dei Rettori as well as the splendid Villa of the Popes.

Our shape of pasta takes its name from the round headgear worn by the Pope, it represents a tribute to the city that saw our business born in 1928 and synonymous with a strong territorial identity of our production. Its particular shape, inspired by the papal headdress, round and extremely concave, is able to pick up any seasoning in one bite; The **Papaline** are rough, porous and thickness such as to maintain its shape intact even after cooking.



**SCHEDA TECNICA FORMATI
CORTI**

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Ingredienti:

Semola di grano duro ITALIANO 100%, acqua.

Caratteristiche:

Umidità massima 12,50%

Caratteristiche batteriologiche:

La pasta prodotta è conforme alla legge n. 580 del 04.07.67 e successive modifiche

Tabella Nutrizionale (valori medi per 100 gr. di prodotto)

Valore energetico Kj 1500 Kcal 354

Grassi 1,2 gr.

- saturi 0,5 gr.

Carboidrati 75 gr.

- zuccheri 3,5 gr.

Sale 0,002 gr.

Proteine 13,5 gr.

Durata

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto

Imballaggio

Confezioni da 500 gr. peso netto (12/20 pezzi per cartone)

Bancalizzazione

Bancali 80 x 120; 5 strati da 6 cartoni; totale 30 cartoni.

**TECNICAL SHEET SHORT
SHAPES**

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

Ingredients:

100% Italian Durum wheat semolina, water.

Properties:

Maximum Humidity 12,50%

Microbiological Characteristics:

Pasta produced conforms to italian law n. 580 del 04.07.67 and subsequent amendments

Nutrition Facts Serving Size 3.54 oz (100 gr.)

Energy Value Kj 1500 Kcal 354

Fat 1,2 gr.

- saturated 0,5 gr.

Carbohydrate 75 gr.

- sugars 3,5 gr.

Salt 0,002 gr.

Protein 13,5 gr.

Shelf Life

Best before 24 months

Conservation Mode

Store in a cool and dry place

Packing

Packs 500 gr. net weight (12/20pieces per box)

Pallet

Pallets 80 x 120; 5 layers for 6 boxes; total 30 boxes.



**SCHEDA TECNICA FORMATI
LUNGI**

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Ingredienti:

Semola di grano duro ITALIANO 100%, acqua.

Caratteristiche:

Umidità massima 12,50%

Caratteristiche batteriologiche:

La pasta prodotta è conforme alla legge n. 580 del 04.07.67 e successive modifiche

Tabella Nutrizionale (valori medi per 100 gr. di prodotto)

Valore energetico Kj 1500 Kcal 354

Grassi 1,2 gr.

- saturi 0,5 gr.

Carboidrati 75 gr.

- zuccheri 3,5 gr.

Sale 0,002 gr.

Proteine 13,5 gr.

Durata

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto

Imballaggio

Confezioni da 500 gr. peso netto (12/20 pezzi per cartone)

Bancalizzazione

Bancali 80 x 120; 6 strati da 5 cartoni; totale 30 cartoni.

**TECNICAL SHEET LONG
SHAPES**

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

Ingredients:

100% ITALIAN Durum wheat semolina, water.

Properties:

Maximum Humidity 12,50%

Microbiological Characteristics:

Pasta produced conforms to italian law n. 580 del 04.07.67 and subsequent amendments

Nutrition Facts Serving Size 3.54 oz (100 gr.)

Energy Value Kj 1500 Kcal 354

Fat 1,2 gr.

- saturated 0,5 gr.

Carbohydrate 75 gr.

- sugars 3,5 gr.

Salt 0,002 gr.

Protein 13,5 gr.

Shelf Life

Best before 24 months

Conservation Mode

Store in a cool and dry place

Packing

Packs 500 gr. net weight (12/20 pieces per box)

Pallet

Pallets 80 x 120; 5 layers for 6 boxes; total 30 boxes.



**SCHEMA TECNICA PASTA
STREGATA**

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO AROMATIZZATA AL LIQUORE STREGA

Ingredienti:

Semola di grano duro ITALIANO 100%, acqua, aromi naturali Strega.

Caratteristiche:

Umidità massima 12,50%

Caratteristiche batteriologiche:

La pasta prodotta è conforme alla legge n. 580 del 04.07.67 e successive modifiche

Tabella Nutrizionale (valori medi per 100 gr. di prodotto)

Valore energetico Kj 1500 Kcal 354

Grassi 1,2 gr.

- saturi 0,5 gr.

Carboidrati 75 gr.

- zuccheri 3,5 gr.

Sale 0,002 gr.

Proteine 13,5 gr.

Durata

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto

Imballaggio

Confezioni da 500 gr. peso netto (12 pezzi per cartone)

Store Ready disponibile

Bancalizzazione

Bancali 80 x 120; 6 strati da 5 cartoni; totale 30 cartoni.

**TECNICAL SHEET PASTA
STREGATA**

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA FLAVORED WITH LIQUORE STREGA

Ingredients:

100% ITALIAN Durum wheat semolina , water, natural aroma Strega.

Properties:

Maximum Humidity 12,50%

Microbiological Characteristics:

Pasta produced conforms to italian law n. 580 del 04.07.67 and subsequent amendments

Nutrition Facts Serving Size 3.54 oz (100 gr.)

Energy Value Kj 1500 Kcal 354

Fat 1,2 gr.

- saturated 0,5 gr.

Carbohydrate 75 gr.

- sugars 3,5 gr.

Salt 0,002 gr.

Protein 13,5 gr.

Shelf Life

Best before 24 months

Conservation Mode

Store in a cool and dry place

Packing

Packs 500 gr. net weight (12 pieces per box)

Store Ready available

Pallet

Pallets 80 x 120; 5 layers for 6 boxes; total 30 boxes.

