PASTAI
GRAGNANO

Lavoriamo intensamente per portare a tavola una pasta buona, sana e sostenibile.

SIAMO STATI SCELTI, SIAMO ARRIVATI PRIMI

28 Pastai, Prodotto Food 2022. Categoria Primi Piatti.

La nostra pasta ha superato una severa selezione ed è stata scelta dalla rivista Food come miglior prodotto 2022. E la vostra?

ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE

28 Pastai, Gambero Rosso Top Italian Food 2023

PASTAI
GRAGNANO

zero* pesticidi e glifosato

www.28pastai.it

GRAGNANO CITTÀ DELLA PASTA



PERCHÉ
LA NOSTRA PASTA È UNICA?

SCEGLIMI, SONO SOSTENIBILE

La sostenibilità prima di tutto!

Utilizziamo pack realizzati in carta e bio-plastica, 100% riciclabili, per ridurre il nostro impatto sul pianeta.

SCEGLIMI, USO SOLO GRANI 100% ITALIANI

28 Pastai usa una miscela di 5 eccellenti grani duri italiani.

Una combinazione di semole esclusiva e brevettata, da grani coltivati sulle colline frentane è alla base del sapore unico della pasta di 28 Pastai.

SCEGLIMI, FACCIO BENE

La pasta 28 Pastai è certificata da Bureau Veritas con zero pesticidi e zero glifosato.

Sette marchi di pasta su 20 contengono glifosato, un diserbante dannoso per la salute. Garantire un piatto di pasta buono e sano è una delle missioni di 28 Pastai!

SCEGLIMI, SONO IGP

La pasta 28 Pastai è certificata IGP.

28 Pastai è un piccolo pastificio artigianale di Gragnano che lavora con metodi tradizionali, usando solo trafile di bronzo ed essiccando la pasta lentamente a basse temperature.

SCEGLIMI, PER TE NON AVRÒ SEGRETI

28 Pastai è la prima pasta di Gragnano la cui filiera è tracciata con certificazione digitale in blockchain.

Su ogni confezione di pasta c'è un QR code dove scoprire l'origine del grano e verificare temperature e tempi di essiccazione della pasta.

SCEGLIMI, SONO ALTAMENTE DIGERIBILE

La pasta 28 Pastai è altamente digeribile.

La nostra pasta è prodotta in modo da beneficiare di una maglia glutinica protettiva che intrappola l'amido. Questo si traduce in una pasta più digeribile e con un indice glicemico più basso.