PERCHÉ 28 PASTAI È DIFFERENTE DALLE ALTRE PASTE?

PERCHÉ 28 PASTAI COSTA DI PIÙ?

ECCO 7 BUONI MOTIVI...

• 28 Pastai è un piccolo pastificio artigianale che lavora con i metodi tradizionali usando solo trafile di bronzo ed essiccando la pasta lentamente a basse temperature. La pasta di 28 Pastai è certificata IGP Pasta di Gragnano.

• 28 Pastai per creare la migliore pasta italiana ha scelto una miscela dei 5 migliori grani italiani che crescono sulle colline frentane, tra Abbruzzo e Molise. La combinazione di questi grani è esclusiva e brevettata ed è alla base del sapore unico della pasta di 28 Pastai che imparerete a riconoscere ad occhi chiusi.

• 28 Pastai ha scelto la totale trasparenza per i propri consumatori, infatti è stata la prima pasta di Gragnano tracciata in blockchain. Su ogni confezione di pasta c'è un QR code che è possibile leggere con il proprio cellulare per scoprire la vera origine del grano 100% italiano e per verificare la vera temperature e il tempo di essiccazione effettivo della pasta. In tanti raccontano storie, 28 Pastai ha scelto di dare la facoltà a consumatore di verificarlo con i fatti.

• I test di laboratorio della rivista Il Salvagente hanno evidenziato che 7 marchi di pasta su 20 contengono glifosato, un diserbante cancerogeno. E inoltre tutti i 20 marchi analizzati contengono un residuo della micotossina Don, chiamata la "vomitossina", particolarmente pericolosa per i bambini. La pasta di 28 Pastai è certificata con zero pesticidi e zero glifosato, per garantire un piatto di pasta buono e sano per i nostri figli.

• La pasta di 28 Pastai è prodotta con un metodo speciale che crea una pellicola (maglia glutinica) che intrappola l'amido. Questo si traduce in una pasta più digeribile e con un indice glicemico più basso.

• Con la pasta di 28 Pastai chiunque può divertirsi a mettersi alla prova come un Master Chef. La pasta tiene sempre la cottura e non si rompe se spadellata, mantecata con il sugo o risottata. Sarà sempre perfetta e al dente.

• Per tutti questi motivi la pasta di 28 Pastai è stata scelta dell'autorevole rivista Food come **miglior prodotto dell'anno 2022.**

IL NOSTRO ESPOSITORE



SPECIFICHE

- altezza **168 cm**
- larghezza **47 cm**
- profondità **29 cm**

Possibile esporre
11 referenze differenti:

- **3 pasta voluminosa**
- **4 pasta lunga**
- **4 pasta corta**

Tasca laterale porta depliant