

# pastAMI®



EXKLUSIV  
UND NUR  
FÜR  
LIEBHABER



PASTA-MANUFAKTUR  
TRADITIONELL HANDGEMACHT



# DIE GESCHICHTE

An einem Ort, an dem die Zeit stehen geblieben zu sein scheint, wird eine Idee lebendig und das Schätzen von Tradition und Erfahrung wird zum Projekt. Der Charme und die einzigartigen Eigenschaften alter Maschinen und derjenigen, die die Kunst der Nudelmeister gut kennen, erfüllen den Wunsch, die Wärme eines Produkts anzubieten, das Wert und Qualität trägt. Das Wissen, die Geschichte, die Erfahrung, die weitergegeben werden muss, sind die Grundlagen des Unternehmergeistes und der facettenreichen Seele des Unterneumensteams. Die Begeisterung von uns allen ist der Klebstoff für die Stärken und Fähigkeiten, die in einer Idee zusammenkommen, die Gestalt annimmt und auf Ihren Tischen ankommt.

DIE RAUE OBERFLÄCHE SORGT FÜR EINE PERFEKTE SYMBIOSE VON PASTA UND SOSSE



# LA STORIA

In un luogo dove il tempo sembra essersi fermato, un'idea prende vita e facendo tesoro della tradizione e dell'esperienza diventa un progetto.

Il fascino e le caratteristiche uniche dei macchinari antichi e di chi conosce bene l'arte dei maestri pastai incontrano il desiderio di offrire tutto il calore di un prodotto che porti in sé valore e qualità. La conoscenza, la storia, l'esperienza da tramandare, fanno da fondamenta allo spirito imprenditoriale e all'animo poliedrico del team aziendale. L'entusiasmo di tutti noi fa da collante alle forze e alle competenze che si fondono in una idea che prende forma e arriva sulle vostre tavole.

HANDWERKLICH HERGESTELLT WIE ZU OMA'S ZEITEN

# PASTA TYP GARGANO

Unire ad un macchinario storico un moderno apporto tecnologico è stato un passo fondamentale per volgere lo sguardo alle nuove frontiere, agli orizzonti lontani, all'ambizione di chi crede nell'eccellenza e nel sapore autentico. Oggi i macchinari sono due: uno per la pasta lunga e l'altro per quella corta. Le trafile in bronzo e l'asciugatura lunga e delicata a bassa temperatura raccontano la storia dell'Antica Maccheronaria, il sapore, il profumo, il gusto, il colore del prodotto portano nel mondo un messaggio, una filosofia, un'esperienza e soprattutto una promessa di qualità.



# EXTREM ERGIEBIG

Per dare vita a questo sogno abbiamo deciso di iniziare ristrutturando un macchinario che porta sulle sue spalle ben 100 anni di attività, gli abbiamo dato vita nuova e lo abbiamo rispettato, abbiamo osservato i tempi, le procedure e le ricette antiche che hanno fatto grande la tradizione.

# 100% KEINE ZUSATZSTOFFE



VEGAN

100% AUS SÜDITALIEN

TRAFILEATA AL BRONZO

Die Kombination eines modernen technologischen Beitrags zu einer historischen Maschinerie war ein grundlegender Schritt, um unseren Blick auf neue Grenzen, entfernte Horizonte und den Ehrgeiz derer zu richten, die an Exzellenz und authentischen Geschmack glauben. Heute gibt es zwei Maschinen: eine für lange Nudeln und die andere für kurze Nudeln. Die Bronzestempel und das lange und zarte Trocknen von mindestens 36 Stunden bei niedriger Temperatur erzählen die Geschichte der Antica Maccheronaria, der Geschmack, der Duft, der Geschmack, die Farbe des Produkts bringen eine Botschaft, eine Philosophie, ein Erlebnis und vor allem eine Qualitätsversprechen.

Um diesem Traum Leben einzuhauen, haben wir uns entschlossen, zunächst eine Maschine zu renovieren, die 100 Jahre Aktivität auf ihren Schultern trägt. Wir haben ihr neues Leben gegeben und respektieren das Alter. Wir haben die Zeiten, die Verfahren und die alten Rezepte eingehalten, die die Qualität der Tradition ausmachen.

## HANDGEMACHTE NUDELN



### PENNE RIGATE

cottura 6-8 min. (ital. al dente)  
Kochzeit 8-10 Min. (deutsch)

ART.-NR.	KARTON	PALETTE
<b>579210</b>	24 x 500 G	36 KRT

## HANDGEMACHTE NUDELN



### SPAGHETTI

cottura 8-10 min. (ital. al dente)  
Kochzeit 10-12 Min. (deutsch)

ART.-NR.	KARTON	PALETTE
<b>579216</b>	24 x 500 G	66 KRT



### FUSILLI

cottura 8-10 min. (ital. al dente)  
Kochzeit 10-12 Min. (deutsch)

ART.-NR.	KARTON	PALETTE
<b>579212</b>	24 x 500 G	24 KRT



### LINGUINE

cottura 6-8 min. (ital. al dente)  
Kochzeit 8-10 Min. (deutsch)

ART.-NR.	KARTON	PALETTE
<b>579218</b>	24 x 500 G	66 KRT



### RIGATONE

cottura 8-10 min. (ital. al dente)  
Kochzeit 10-12 Min. (deutsch)

ART.-NR.	KARTON	PALETTE
<b>579214</b>	24 x 500 G	24 KRT



### FETTUCCINE

cottura 6-8 min. (ital. al dente)  
Kochzeit 8-10 Min. (deutsch)

ART.-NR.	KARTON	PALETTE
<b>579220</b>	24 x 500 G	66 KRT



## HANDGEMACHTE NUDELN



### GNOCCHI SARDI

cottura 6-7 min. (ital. al dente)  
Kochzeit 8-9 Min. (deutsch)

ART.-NR. <b>579222</b>	KARTON 24 x 500 G	PALETTE 36 KRT
---------------------------	----------------------	-------------------

## VOLLKORNNUDELN



### PENNE RIGATE

cottura 6-8 min. (ital. al dente)  
Kochzeit 8-10 Min. (deutsch)

ART.-NR. <b>579280</b>	KARTON 12 x 500 G	PALETTE 36 KRT
---------------------------	----------------------	-------------------



### SCIALATIELLI

cottura 10-12 min. (ital. al dente)  
Kochzeit 12-14 Min. (deutsch)

ART.-NR. <b>579224</b>	KARTON 12 x 500 G	PALETTE 36 KRT
---------------------------	----------------------	-------------------



### FUSILLI

cottura 10-12 min. (ital. al dente)  
Kochzeit 12-14 Min. (deutsch)

ART.-NR. <b>579282</b>	KARTON 12 x 500 G	PALETTE 36 KRT
---------------------------	----------------------	-------------------



### PACCHERI

cottura 10-12 min. (ital. al dente)  
Kochzeit 12-14 Min. (deutsch)

ART.-NR. <b>579226</b>	KARTON 12 x 500 G	PALETTE 36 KRT
---------------------------	----------------------	-------------------



### SPAGHETTI

cottura 8-10 min. (ital. al dente)  
Kochzeit 10-12 Min. (deutsch)

ART.-NR. <b>579284</b>	KARTON 24 x 500 G	PALETTE 66 KRT
---------------------------	----------------------	-------------------



# 100%

# GRANO ITALIANO



**pastAMI • VERTRIEB DEUTSCHLAND**

GEBAS GMBH • GLESCHER STRASSE 126 • 50126 BERGHEIM

**WWW.GEBAS24.DE**