

pastAAMI®

**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 Unternehmerteams und der facettenreichen Seele des Unternehmensteams. 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



EXTREM
ERGIEBIG

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.

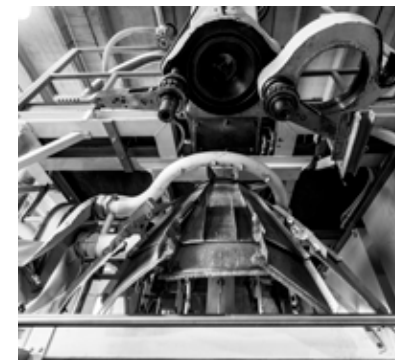
Il fascino e le caratteristiche uniche dei macchinari antichi e di chi conosce bene l'arte dei maestri pastai incontra il desiderio di offrire tutto il calore di un prodotto che porti in sé valore e qualità. La conoscenza, la storia, l'esperienza da tramandare, fanno da fondamenta allo spirito imprenditoriale 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 GARGANOTRAFILATA
AL BRONZO

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 Maccheroneria, 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.

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 Maccheroneria, der Geschmack, der Duft, der Geschmack, die Farbe des Produkts bringen eine Botschaft, eine Philosophie, ein Erlebnis und vor allem eine Qualitätsversprechen.



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.

Um diesem Traum Leben einzuhauchen, 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.

100% KEINE
ZUSATZSTOFFE



100% AUS
SÜDITALIEN

VEGAN



HANDGEMACHTE NUDELN



PENNE RIGATE

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

ART.-NR.	KARTON	PALETTE
579210	24 x 500 G	36 KRT



FUSILLI

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

ART.-NR.	KARTON	PALETTE
579212	24 x 500 G	24 KRT



RIGATONE

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

ART.-NR.	KARTON	PALETTE
579214	24 x 500 G	24 KRT



HANDGEMACHTE NUDELN



SPAGHETTI

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

ART.-NR.	KARTON	PALETTE
579216	24 x 500 G	66 KRT



LINGUINE

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

ART.-NR.	KARTON	PALETTE
579218	24 x 500 G	66 KRT



FETTUCCINE

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

ART.-NR.	KARTON	PALETTE
579220	24 x 500 G	66 KRT



HANDGEMACHTE NUDELN



GNOCCHI SARDI

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

ART.-NR.	KARTON	PALETTE
579222	24 x 500 G	36 KRT



SCIALATIELLI

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

ART.-NR.	KARTON	PALETTE
579224	12 x 500 G	36 KRT



PACCHERI

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

ART.-NR.	KARTON	PALETTE
579226	12 x 500 G	36 KRT



VOLLKORN NUDELN



PENNE RIGATE

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

ART.-NR.	KARTON	PALETTE
579280	12 x 500 G	36 KRT



FUSILLI

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

ART.-NR.	KARTON	PALETTE
579282	12 x 500 G	36 KRT



SPAGHETTI

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

ART.-NR.	KARTON	PALETTE
579284	24 x 500 G	66 KRT



100%

GRANO ITALIANO



pastAMI • VERTRIEB DEUTSCHLAND

GEBAS GMBH • GLESCHER STRASSE 126 • 50126 BERGHEIM

WWW.GEBAS24.DE

