

LA PASTA DI ARMANDO

ARMANDO'S PASTA



IL GRANO DI ARMANDO
ARMANDO'S WHEAT



IL GRANO INTEGRALE BIO DI ARMANDO
ARMANDO'S ORGANIC WHOLE WHEAT



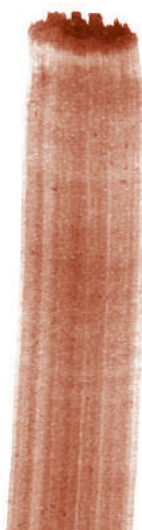
IL FARRO DI ARMANDO
ARMANDO'S SPELT



IL GLUTENFREE DI ARMANDO
ARMANDO'S GLUTENFREE



I LEGUMI DI ARMANDO
ARMANDO'S LEGUMES







IL GRANO DI ARMANDO

ARMANDO'S WHEAT

.....

Varietà selezionate di grano duro italiano di alta qualità, coltivato nel rispetto di un disciplinare e di un esclusivo contratto di filiera tra gli agricoltori e il pastificio di Armando.

Selected varieties of high quality Italian wheat, grown within the boundaries of an exclusive agreement between farmers and Armando's pasta factory.



GRANO DURO
DURUM WHEAT
Triticum Durum



Materiale riciclabile
Certificato secondo norma
ATICELCA 501/13
Si ricicla con la carta
Recyclable pack
Recycle it with paper waste





IL TORTIGLIONE

Trafilato
al bronzo
Bronze die

—
12 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
9-10 min.



—
Spessore
Thickness
1,07 mm



—
Lunghezza
Length
40 mm



IL RIGATONE

Trafilato
al bronzo
Bronze die

—
12 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
10-11 min.



—
Spessore
Thickness
1,25 mm



—
Lunghezza
Length
45 mm



LA MEZZA MANICA

Trafilata
al bronzo
Bronze die

—
12 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
10-11 min.



—
Spessore
Thickness
1,25 mm



—
Lunghezza
Length
33 mm



IL FUSILLO

Trafilato
al bronzo
Bronze die

—
12 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
9-10 min.



—
Spessore
Thickness
1,35 mm



—
Lunghezza
Length
37 mm



LA TRECCIA

Trafilata
al bronzo
Bronze die

—
12 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
10-11 min.



—
Spessore
Thickness
1,25 mm



—
Lunghezza
Length
40 mm



LA PENNA

Trafilata
al bronzo
Bronze die

—
12 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
10-11 min.



—
Spessore
Thickness
1,15 mm



—
Lunghezza
Length
62 mm



LA ZITA

Trafilata
al bronzo
Bronze die

—
12 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
7-8 min.



—
Spessore
Thickness
1,20 mm



—
Lunghezza
Length
55 mm



LA PENNETTA

Trafilata
al bronzo
Bronze die

—
12 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
12-13 min.



—
Spessore
Thickness
1,20 mm



—
Lunghezza
Length
40 mm



LA FARFALLA

Laminata
Laminated

—
12 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
10-11 min.



—
Spessore
Thickness
1,27 mm



—
Lunghezza
Length
43 mm



L'ORECCHIETTA

Trafilata
al bronzo
Bronze die

—
12 x 500 gr



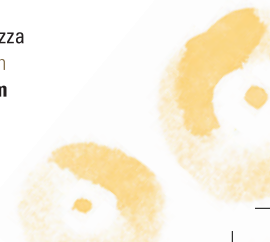
—
Cottura
Cooking
12-13 min.



—
Spessore
Thickness
1,15 mm



—
Lunghezza
Length
21 mm





LA PASTA MISTA

**Tradizione
contadina**
Farmers' tradition

—
12 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
7-8 min.



IL CANNERONE

**Trafilato
al bronzo**
Bronze die

—
12 x 500 gr



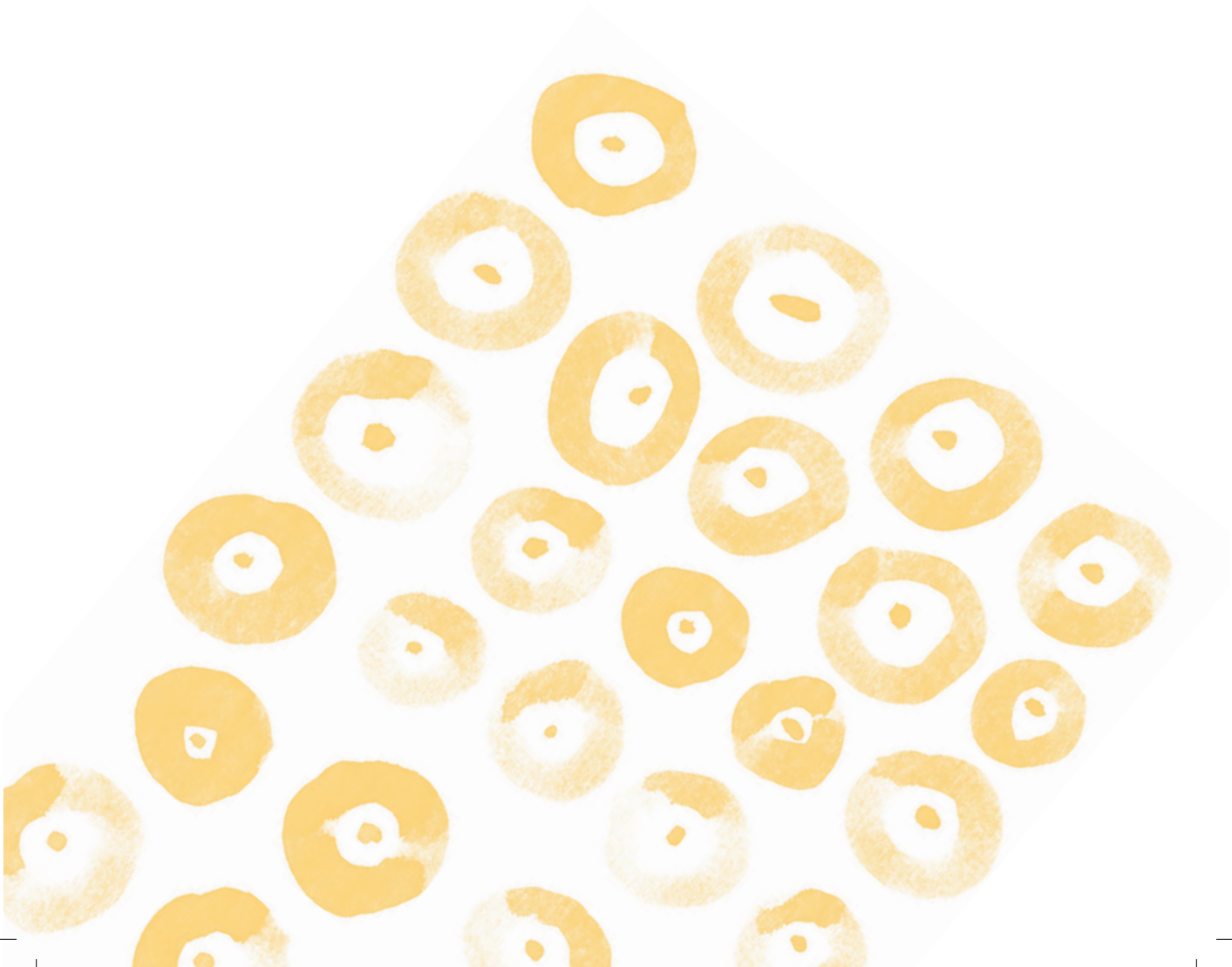
—
Cottura
Cooking
7-8 min.



—
Spessore
Thickness
1,20 mm



—
Lunghezza
Length
20 mm



LO SPAGHETTO



Trafilato
al bronzo
Bronze die

—
20 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
10-11 min.



—
Spessore
Thickness
1,90 mm



—
Lunghezza
Length
260 mm

LA CHITARRA



Trafilata
al bronzo
Bronze die

—
21 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
11-12 min.



—
Spessore
Thickness
2 mm



—
Larghezza
Width
2 mm

IL BUCATINO



Trafilato
al bronzo
Bronze die

—
12 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
13-14 min.



—
Spessore
Thickness
1,10 mm



—
Lunghezza
Length
280 mm

LA FETTUCCIA



Trafilata
al bronzo
Bronze die

—
18 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
10-11 min.



—
Spessore
Thickness
1,2 mm



—
Larghezza
Width
5,4 mm

LA PAPPARDELLA



Sfoglia spessa
Thick sheet

—
8 x 500 gr



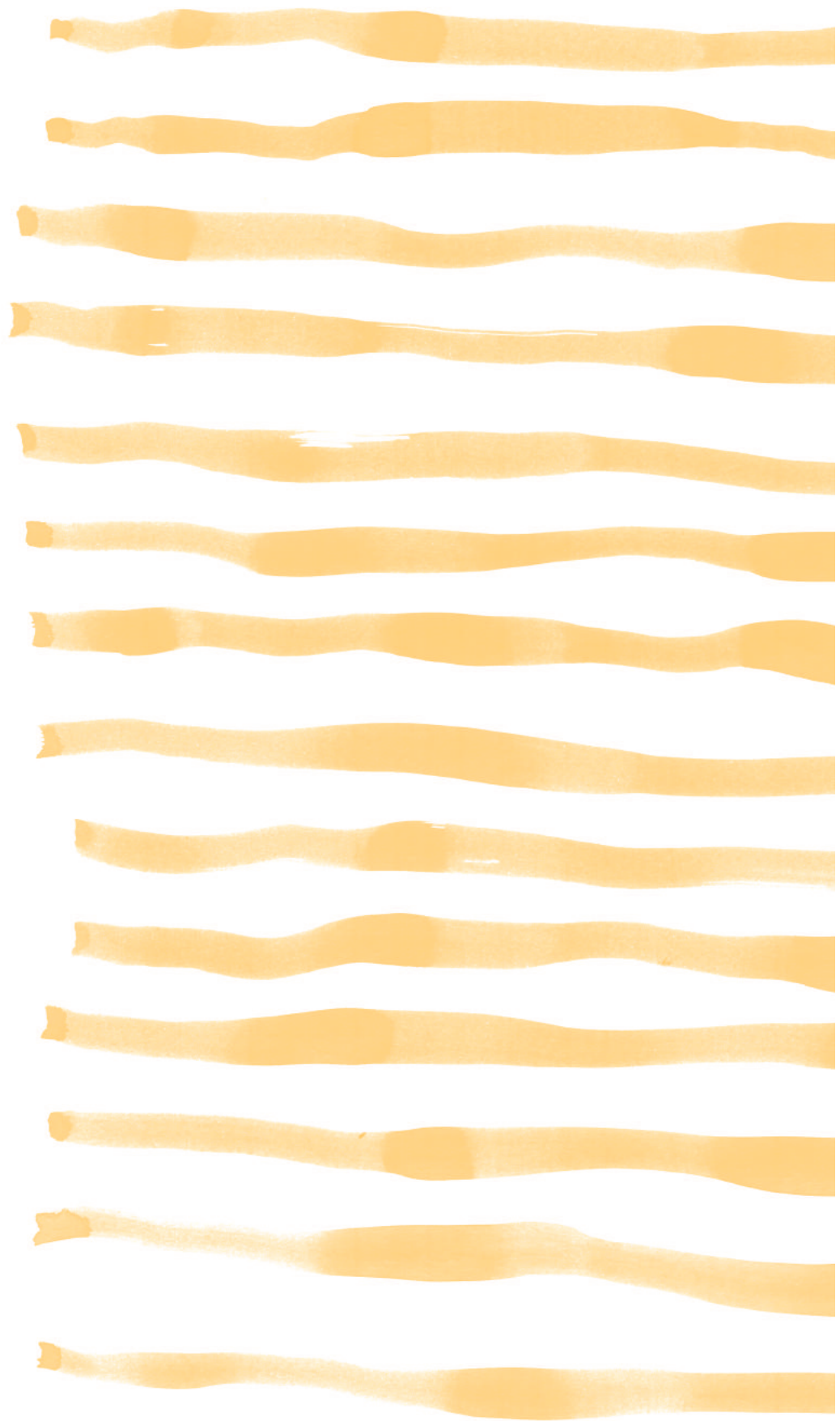
—
Cottura
Cooking
7-8 min.



—
Spessore
Thickness
1,27 mm



—
Larghezza
Width
12,7 mm





L'ANELLO

Trafilato
al bronzo
Bronze die

—

6 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
16-17 min.



—
Spessore
Thickness
1,55 mm



—
Lunghezza
Length
20 mm



IL PACCHERO

Trafilato
al bronzo
Bronze die

—

6 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
16-17 min.



—
Spessore
Thickness
1,55 mm



—
Lunghezza
Length
45 mm



LO SCHIAFFONE

Trafilato
al bronzo
Bronze die

—

6 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
13-14 min.



—
Spessore
Thickness
1,25 mm



—
Lunghezza
Length
50 mm



IL FUSILLONE

Trafilato
al bronzo
Bronze die

—

6 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
11-12 min.



—
Spessore
Thickness
1,42 mm



—
Lunghezza
Length
65 mm



IL LUMACONE

Trafilato
al bronzo
Bronze die

—

6 x 500 gr



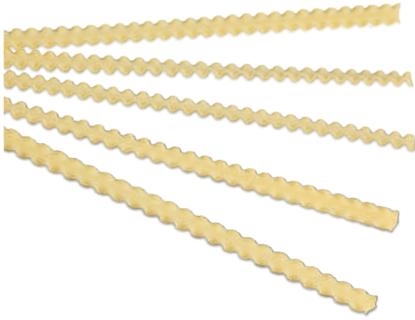
—
Cottura
Cooking
17-18 min.



—
Spessore
Thickness
1,57 mm



—
Lunghezza
Length
60 mm



LA MAFALDA

Trafilata
al bronzo
Bronze die

—
12 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
7-8 min.



—
Spessore
Thickness
1,12 mm



—
Larghezza
Width
10,5 mm



LA CANDELA

Trafilata
al bronzo
Bronze die

—
12 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
8-9 min.



—
Spessore
Thickness
1,15 mm



—
Lunghezza
Length
249 mm



LA LASAGNA

Subito in forno
Oven ready

—
12 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
30 min.



—
Spessore
Thickness
1,15 mm



—
Lunghezza
Length
170 mm



LA LASAGNA FESTONATA

Subito in forno
Oven ready

—
12 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
40 min.



—
Spessore
Thickness
1,39 mm



—
Lunghezza
Length
258 mm



IL CANNELLONE

Subito in forno
Oven ready

—
12 x 250 gr



—
Cottura
Cooking
30 min.



—
Spessore
Thickness
1,03 mm



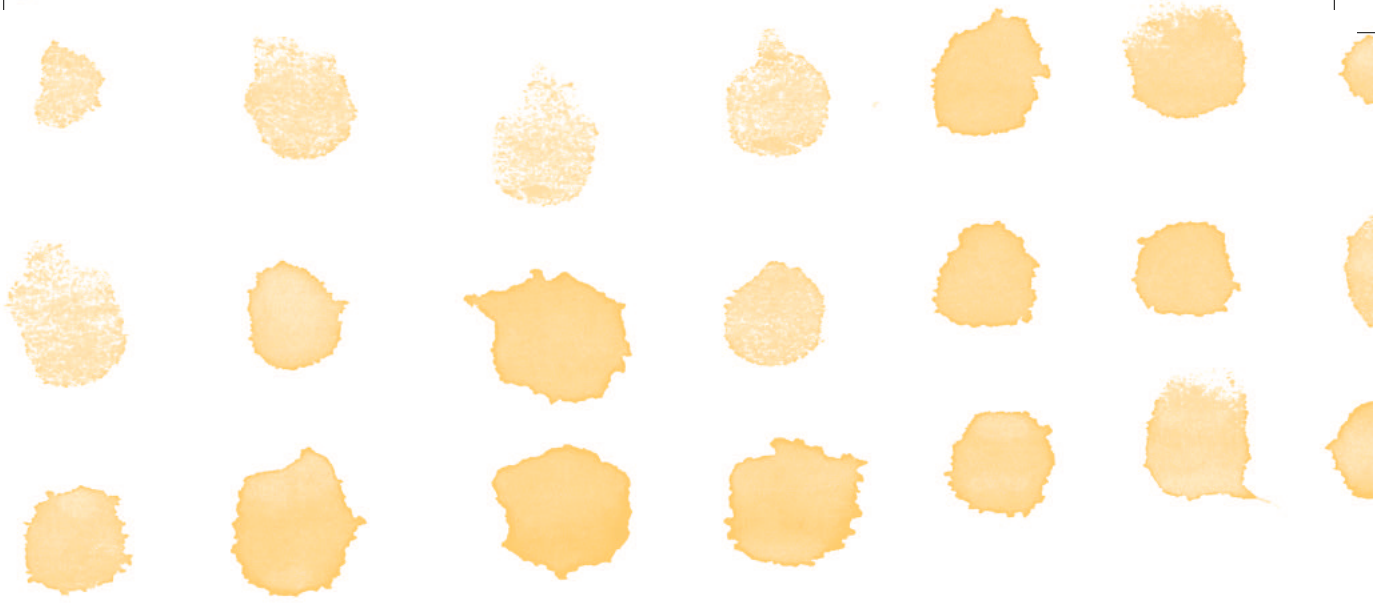
—
Lunghezza
Length
98 mm

OGNI



GIORNO

GENUINI



A



L'INTEGRALE BIO DI ARMANDO

ARMANDO'S ORGANIC WHOLE WHEAT

Grano italiano biologico nella sua purezza e integrità,
con l'aggiunta di fibra d'avena.

Italian organic wheat in its wholeness and purity
with the addition of oat fiber.



—
GRANO DURO
DURUM WHEAT
Triticum Durum



—
AVENA
OAT
Avena Sativa

NoW 
no waste C/PAP
technology

—
Materiale riciclabile
Certificato secondo norma
ATICELCA 501/13
Si ricicla con la carta
Recyclable pack
Recycle it with paper waste





IL FUSILLO

Ad alto contenuto di fibre

Rich in fibers

—
12 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
7-8 min.



—
Spessore
Thickness
1,2 mm



—
Lunghezza
Length
30 mm



IL TORTIGLIONE

Ad alto contenuto di fibre

Rich in fibers

—
12 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
8-9 min.



—
Spessore
Thickness
1,50 mm



—
Lunghezza
Length
40 mm



LO SPAGHETTO

Ad alto contenuto di fibre

Rich in fibers

—
20 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
8-9 min.



—
Spessore
Thickness
1,7 mm



—
Lunghezza
Length
260 mm



LA PAPPARDELLA

Ad alto contenuto di fibre

Rich in fibers

—
8 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
7-8 min.



—
Spessore
Thickness
1,1 mm



—
Larghezza
Width
12,4 mm

IL FARRO DI ARMANDO

ARMANDO'S SPELT

Uno dei cereali più antichi per un prodotto genuino ad alta digeribilità.
One of the most ancient cereals for a genuine product, with excellent flavour and high digestability.



FARRO
SPELT
Triticum Dicoccum



Materiale riciclabile
Certificato secondo norma
ATICELCA 501/13
Si ricicla con la carta
Recyclable pack
Recycle it with paper waste





LA TRECCIA

Fonte di fibre
Source of fibers

—
12 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
10-11 min



—
Spessore
Thickness
1,25 mm



—
Lunghezza
Length
35 mm



LA PENNA

Fonte di fibre
Source of fibers

—
12 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
10-11 min.



—
Spessore
Thickness
1,2 mm



—
Lunghezza
Length
35 mm



LO SPAGHETTO

Fonte di fibre
Source of fibers

—
20 x 500 gr



—
Cottura
Cooking
7-8 min.



—
Spessore
Thickness
1,70 mm



—
Lunghezza
Length
260 mm

IL GLUTENFREE DI ARMANDO

ARMANDO'S GLUTENFREE

Cereali pregiati per un prodotto dalle eccellenti caratteristiche, privo di glutine.

High quality Italian cereals for a product with excellent performance, naturally glutenfree.



—
RISO
BROWN RICE
Oryza sativa



—
MAIS
MAIS
Zea mays

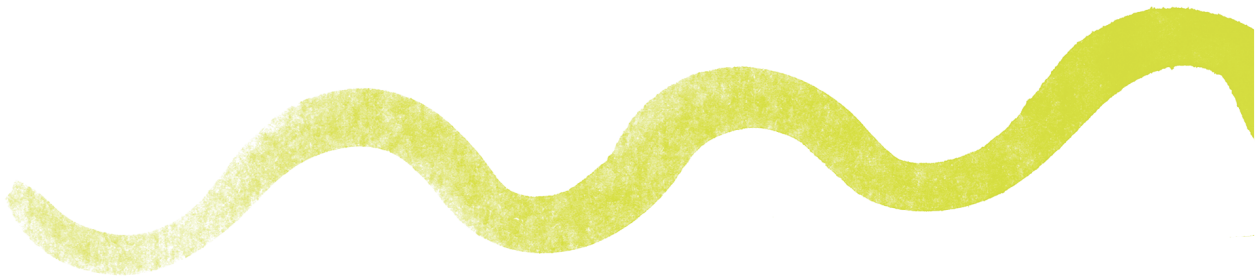


—
GRANO SARACENO
BUCKWHEAT
Fagopyrum esculentum



Pack ecosostenibile
Environmental friendly
packaging
Si ricicla con la carta
Recycle it with paper waste





IL CHIFFERO

Multicereale
Multi-cereal

12 x 400 gr



Cottura
Cooking
7-8 min.



Spessore
Thickness
1 mm



Lunghezza
Length
21 mm



LA PENNA

Multicereale
Multi-cereal

12 x 400 gr



Cottura
Cooking
8-9 min.



Spessore
Thickness
0,95 mm



Lunghezza
Length
45 mm



LO SPAGHETTO

Multicereale
Multi-cereal

12 x 400 gr



Cottura
Cooking
8-9 min.



Spessore
Thickness
1,8 mm



Lunghezza
Length
245 mm



I LEGUMI DI ARMANDO

ARMANDO'S LEGUMES



Legumi ad alta fonte di proteine per un prodotto gustoso privo di glutine.
Legumes as a high source of proteins with a tasty product, naturally gluten free.



—
FAGIOLO
BEAN
Phaseolus Vulgaris



—
CECE
CHICKPEA
Cicer arietinum



—
LENTICCHIA ROSSA
RED LENTIL
Lens culinaris



Pack ecosostenibile
Environmental friendly
packaging
Si ricicla con la carta
Recycle it with paper waste



LENTICCHIA ROSSA



Lenticchia rossa
Red lentil

—
12 x 250 gr



—
Cottura
Cooking
8-9 min.



—
Spessore
Thickness
1,8 mm



—
Lunghezza
Length
245 mm



LA PENNA

Lenticchia rossa
Red lentil

—
12 x 250 g



—
Cottura
Cooking
6-7 min.



—
Spessore
Thickness
1,05 mm



—
Lunghezza
Length
40 mm

CECE, LENTICCHIA, FAGIOLO E PISELLO



LA LINGUINA

**Cece, lenticchia,
fagiolo, pisello**
Chickpea, lentil,
bean, pea

—
12 x 250 g



—
Cottura
Cooking
6-7 min.



—
Spessore
Thickness
1,30 mm



—
Larghezza
Width
3,3 mm



IL FUSILLO

**Cece, lenticchia,
fagiolo, pisello**
Chickpea, lentil,
bean, pea

—
12 x 250 g



—
Cottura
Cooking
4-5 min.



—
Spessore
Thickness
1,2 mm



—
Lunghezza
Length
35 mm







Azienda dotata di Molino proprio
per garantire il controllo totale della Filiera
Company with its own Mill to ensure the overall control
of the entire production chain

De Matteis Agroalimentare SpA
Molino e Pastificio
Mill and Pasta Factory
Valle Ufita 83040 Flumeri (AV)



www.pastarmando.it

info@pastarmando.it

SEGUICI SU
FOLLOW US

