ARMANDO

CATALOGO PRODOTTI

ARMANDO DE MATTEIS
PASTAIO DI CAMPANIA

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

NoW no waste technology 81 C/PAP

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 — **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	9-10 min.
Spessore / Thickness	1,07 mm
Lunghezza / Length	40 mm

IL RIGATONE

Trafilato al bronzo — **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	1,25 mm
Lunghezza / Length	45 mm

LA MEZZA MANICA

Trafilata al bronzo — **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	1,25 mm
Lunghezza / Length	33 mm

IL FUSILLO

Trafilato al bronzo — **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	9-10 min.
Spessore / Thickness	1,35 mm
Lunghezza / Length	37 mm

LA TRECCIA

Trafilata al bronzo — **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	1,25 mm
Lunghezza / Length	40 mm

LA PENNA

Trafilata al bronzo — **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	1,15 mm
Lunghezza / Length	62 mm

LA ZITA

Trafilata al bronzo — **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	7-8 min.
Spessore / Thickness	1,20 mm
Lunghezza / Length	55 mm

LA PENNETTA

Trafilata al bronzo — **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	12-13 min.
Spessore / Thickness	1,20 mm
Lunghezza / Length	40 mm

LA FARFALLA

Trafilata al bronzo — **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	1,27 mm
Lunghezza / Length	43 mm

L'ORECCHIETTA

Trafilata al bronzo — **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	12-13 min.
Spessore / Thickness	1,15 mm
Lunghezza / Length	21 mm

LA PASTA MISTA

Tradizione contadina — **12 x 500 gr**
Farmers' tradition

Cottura / Cooking	7-8 min.

IL CANNERONE

Trafilato al bronzo — **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	7-8 min.
Spessore / Thickness	1,20 mm
Lunghezza / Length	20 mm

LO SPAGHETTO

Trafilato al bronzo — **20 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	1,90 mm
Lunghezza / Length	260 mm

LA CHITARRA

Trafilata al bronzo — **21 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	11-12 min.
Spessore / Thickness	2 mm
Larghezza / Width	2 mm

IL BUCATINO

Trafilato al bronzo — **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	13-14 min.
Spessore / Thickness	1,20 mm
Lunghezza / Length	280 mm

LA FETTUCCIA

Trafilata al bronzo — **18 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	1,2 mm
Larghezza / Width	5,4 mm

LA PAPPARDELLA

Sfoglia spessa — **8 x 500 gr**
Thick sheet

Cottura / Cooking	7-8 min.
Spessore / Thickness	1,27 mm
Larghezza / Width	12,7 mm

L'ANELLO

Trafilato al bronzo — **6 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	14-15 min.
Spessore / Thickness	1,55 mm
Lunghezza / Length	20 mm

IL PACCHERO

Trafilato al bronzo — **6 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	14-15 min.
Spessore / Thickness	1,55 mm
Lunghezza / Length	45 mm

LO SCHIAFFONE

Trafilato al bronzo — **6 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	12-13 min.
Spessore / Thickness	1,25 mm
Lunghezza / Length	50 mm

IL FUSILLONE

Trafilato al bronzo — **6 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	11-12 min.
Spessore / Thickness	1,42 mm
Lunghezza / Length	65 mm

IL LUMACONE

Trafilato al bronzo — **6 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	14-16 min.
Spessore / Thickness	1,57 mm
Lunghezza / Length	60 mm

LA MAFALDA

Trafilata al bronzo — **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	7-8 min.
Spessore / Thickness	1,12 mm
Larghezza / Width	10,5 mm

LA CANDELA

Trafilata al bronzo — **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	8-9 min.
Spessore / Thickness	1,15 mm
Lunghezza / Length	249 mm

LA LASAGNA

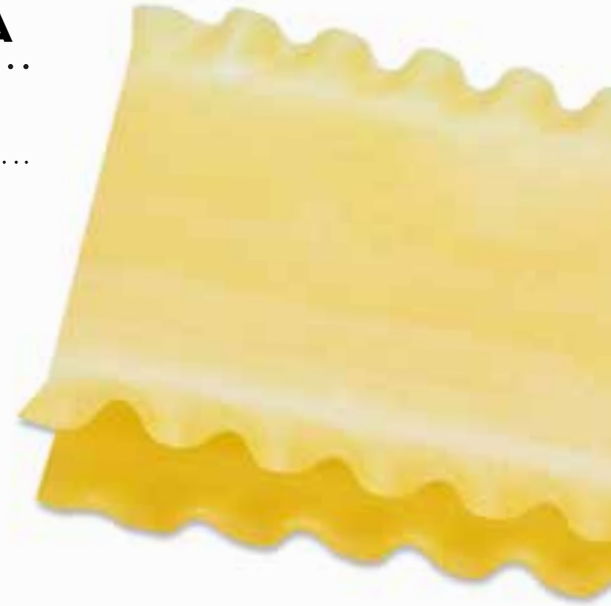
Subito in forno — **12 x 500 gr**
Oven ready

Cottura / Cooking	30 min.
Spessore / Thickness	1,15 mm
Lunghezza / Length	170 mm

LA LASAGNA FESTONATA

Subito in forno — **12 x 500 gr**
Oven ready

Cottura / Cooking	40 min.
Spessore / Thickness	1,39 mm
Lunghezza / Length	258 mm



IL CANNELLONE

Subito in forno — **12 x 250 gr**
Oven ready

Cottura / Cooking	30 min.
Spessore / Thickness	1,03 mm
Lunghezza / Length	98 mm

OGNI GIORNO GENUINA

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 technology C/PAP 81

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 **12 x 500 gr**
Rich in fibers

Cottura / Cooking	7-8 min.
Spessore / Thickness	1,2 mm
Lunghezza / Length	30 mm

IL TORTIGLIONE

Ad alto contenuto di fibre **12 x 500 gr**
Rich in fibers

Cottura / Cooking	8-9 min.
Spessore / Thickness	1,50 mm
Lunghezza / Length	40 mm

LO SPAGHETTO

Ad alto contenuto di fibre **20 x 500 gr**
Rich in fibers

Cottura / Cooking	8-9 min.
Spessore / Thickness	1,7 mm
Lunghezza / Length	260 mm

LA PAPPARDELLA

Ad alto contenuto di fibre **8 x 500 gr**
Rich in fibers

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

NoW no waste technology C/PAP 81

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 **12 x 500 gr**
Source of fibers

Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	1,25 mm
Lunghezza / Length	35 mm

LA PENNA

Fonte di fibre **12 x 500 gr**
Source of fibers

Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	1,2 mm
Lunghezza / Length	35 mm

LO SPAGHETTO

Fonte di fibre **20 x 500 gr**
Source of fibers

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 — **12 x 400 gr**
Multi-cereal

Cottura / Cooking	7-8 min.
Spessore / Thickness	1 mm
Lunghezza / Length	21 mm

LA PENNA

Multicereale — **12 x 400 gr**
Multi-cereal

Cottura / Cooking	8-9 min.
Spessore / Thickness	0,95 mm
Lunghezza / Length	45 mm

LO SPAGHETTO

Multicereale — **12 x 400 gr**
Multi-cereal

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.

GLUTEN FREE
SENZA GLUTINE

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

LO SPAGHETTO

Lenticchia rossa — **12 x 250 gr**
Red lentil

Cottura / Cooking	8-9 min.
Spessore / Thickness	1,8 mm
Lunghezza / Length	245 mm

LA PENNA

Lenticchia rossa — **12 x 250 gr**
Red lentil

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 — **12 x 250 gr**
Chickpea, lentil, bean, pea

Cottura / Cooking	6-7 min.
Spessore / Thickness	1,30 mm
Larghezza / Width	3,3 mm

IL FUSILLO

Cece, lenticchia, fagiolo, pisello — **12 x 250 gr**
Chickpea, lentil, bean, pea

Cottura / Cooking	4-5 min.
Spessore / Thickness	1,2 mm
Lunghezza / Length	35 mm

DeMatteis

LAND, PEOPLE, PASTA

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