

Für unsere Nudeln verwendet Granoro hochwertigen Hartweizengrieß, dessen Qualität vom betriebseigenen Labor sorgfältigen Prüfungen unterzogen wird. Dabei gelten äußerst strenge Maßstäbe: Der Grieß darf nämlich nur aus dem innersten Bereich des Weizenkorns stammen, er darf keine Kleie enthalten, muss gleichförmig aussehen, eine goldgelbe Farbe zeigen und einen guten Gehalt an Eiweiß aufweisen. Hat der Grieß alle Tests überstanden, wird er mit Wasser vermischt, in den "Pressen" geknetet und durch die Zieheisen gezogen, um die erwünschte Form zu erhalten. Danach werden die so erzeugten Nudeln getrocknet, eine äußerst heikle Phase, denn der Prozess muss eine gleichförmige Verdunstung des Wassers gewährleisten. Nun werden die Nudeln pasteurisiert und verpackt. Die Verkaufspackungen werden in Kartons gelegt und auf Paletten gestapelt. Der gesamte Verpackungsprozess ist automatisiert. **Pasta Donna Chiara, Italienische Qualität...weltweit.**

Para producir nuestra pasta, Granoro utiliza harinas de trigo duro de calidad cuidadosamente seleccionadas por el Laboratorio técnico interno de la Compañía. Los estándares son severos: la harina se debe obtener desde el corazón del grano de trigo, sin residuos de salvados, debe resultar homogénea, de color amarillo-oro y con un buen contenido de proteínas. Si el trigo resulta adecuado, la harina viene mezclada con el agua, amasada en las "prensadoras" y pasada por las barras para recibir la forma elegida y obtener los diferentes formatos. Después de esta fase, los formatos de pasta obtenidos entran en el proceso de secado, que es la fase más delicada de toda la lavorazione, pues que tiene que ser conducida de manera que garantice una homogénea evaporación del agua. Se pasa enfín a la fase de estabilización térmica, a la cual sigue la del confeccionamiento, de la puesta en cartones y de la paletización, todos automatizados. **Pasta Donna Chiara, Bondad Italiana...en el mundo.**

アッティリオ・マストロマウロが創設したグラノーロ社のパスタは、高品質のセモリナ粉を選ぶことから始まります。本社に設置された実験室で、粉殻を完全に取り除いた小麦の核の部分だけを使っているか、均一な形をしているか、鮮やかな黄色をしているか、豊富にたんぱく質を含んでいるかなどの厳しいチェックをパスしたセモリナ粉は、捏ね作業の後、様々な形に成型されます。成型の後は乾燥過程に入りますが、この過程がパスタ製造の中でも一番デリケートで、パスタから均一に水分が蒸発していくように厳密にコントロールされています。温度処理でパスタの品質を安定させてからパッケージングが始まり、箱詰め、ストックまでの全過程が自動制御で行われます。パスタ、オペラ・プリマ...イタリアのおいしさの世界デビューです。

Granoro 面包房使用经过公司研发部门细心筛选的优质硬粒小麦麦麸, 保证所有面食的美味。同样, 我们拥有一套严格的参照标准: 麦麸必须是麦粒的精华部分, 没有其它任何杂质, 颜色呈现金黄, 富含蛋白质。这些合格的麦麸随后与水混合, 经过压榨机等一系列程序, 最终成型, 形成理想的形状。随后再蒸发、脱水、沥干, 进入全自动化的包装阶段(硬纸板)。Pasta Donna Chiara, 意大利善良..... 在世界上。



PASTIFICIO ATTILIO MATROMAURO
GRANORO S.R.L.

S.P. 231 · km 35,100 · 70033 Corato (BA)
tel. 080 872 1821 · fax 080 872 2400
www.granoro.it · pasta@granoro.it

Seguici su:



Pasta Made in Italy



Per produrre la nostra pasta, Granoro utilizza semole di grano duro di qualità attentamente selezionate dal Laboratorio tecnico interno dell'Azienda che ne verifica le caratteristiche. Gli standards sono severi: la semola deve infatti provenire dal cuore del chicco di grano, senza presenza di parti cruscali, apparire omogenea, di colore giallo-oro e con un buon contenuto di proteine. Giudicata idonea, la semola è miscelata con l'acqua, impastata nelle "presse" e passata attraverso le trafile per ricevere la forma scelta, i cosiddetti formati. Dopo tale fase, i formati di pasta ottenuti entrano nel processo di essiccazione, che è la fase più delicata dell'intera lavorazione, in quanto deve essere condotta in modo da garantire una omogenea evaporazione dell'acqua. Si passa infine alla fase di stabilizzazione termica, a cui segue quella del confezionamento, del fardellamento (confezione dei cartoni) e della palletizzazione, tutti automatizzati. **Pasta Donna Chiara, Bontà Italiana...nel mondo.**

To produce their pasta, Granoro uses high quality durum wheat semolina, carefully selected and controlled by its internal technical laboratory. Quality standards are strict: semolina must come from the kernel of the wheat grain, without any bran trace. It must also look homogeneous, golden yellow coloured and rich in proteins. If semolina is judged suitable for production, it is then mixed with water, kneaded in the presses and passed through different draw plates to obtain the chosen shapes, the so-called "cuts". After this stage, pasta cuts enter the drying process, the most delicate stage of the entire production process since it must guarantee a balanced water evaporation. Last, there are the computerized stages of heat stabilization, packaging, preparation of carton boxes and palletization. **Donna Chiara Pasta, Italian tastiness...all over the world.**

Pour produire les pâtes, Granoro utilise exclusivement des semoules de haute qualité, attentivement sélectionnées par notre laboratoire technique interne qui en vérifie les caractéristiques. Les standards de qualité sont très rigides: les semoules doivent provenir du coeur du grain de blé, sans aucune partie de son, et elles doivent apparir homogènes, d'une couleur jaune doré. Enfin, elles sont caractérisées par un bon contenu de protéines. Une fois jugées aptes à la production, les semoules sont mélangées avec de l'eau, pétries dans les presses et passées à travers les tréfiles pour obtenir la forme choisie, appelée "format". Après ce stage, les formats de pâtes obtenus sont soumis à la phase de séchage, le moment le plus délicat de l'entier processus de production, comme il doit garantir une évaporation homogène de l'eau. Enfin, il y a les phases de stabilisation thermique, d'emballage, de confectionnement en cartons et de palletisation, toutes complètement automatisées. **Donna Chiara Pasta, Bonté italienne...mondiale.**



Linguine n.4

conf. pack	pz. per crt. units case	pallettizzazione palletization		cod. EAN EAN code
		standard	gdo	
500 g	24	90	72	8007290137227



Spaghetti Ristoranti n.14

conf. pack	pz. per crt. units case	pallettizzazione palletization		cod. EAN EAN code
		standard	gdo	
500 g	24	90	72	8007290137012



Elicoidali n.23

conf. pack	pz. per crt. units case	pallettizzazione palletization		cod. EAN EAN code
		standard	gdo	
500 g	24	30	18	8007290137050



Spaghetti Vermicelli n.13

conf. pack	pz. per crt. units case	pallettizzazione palletization		cod. EAN EAN code
		standard	gdo	
500 g	24	90	72	8007290137005



Capellini n.16

conf. pack	pz. per crt. units case	pallettizzazione palletization		cod. EAN EAN code
		standard	gdo	
500 g	24	90	72	8007290137272



Penne Rigate n.26

conf. pack	pz. per crt. units case	pallettizzazione palletization		cod. EAN EAN code
		standard	gdo	
500 g	24	42	28	8007290137074



Mezzi Gomiti n.42

conf. pack	pz. per crt. units case	pallettizzazione palletization		cod. EAN EAN code
		standard	gdo	
500 g	24	30	18	8007290137180



Chifferi n.50

conf. pack	pz. per crt. units case	pallettizzazione palletization		cod. EAN EAN code
		standard	gdo	
500 g	24	42	28	8007290137289



Ditalini Rigati n.60

conf. pack	pz. per crt. units case	pallettizzazione palletization		cod. EAN EAN code
		standard	gdo	
500 g	24	49	28	8007290137104



Trivella n.45

conf. pack	pz. per crt. units case	pallettizzazione palletization		cod. EAN EAN code
		standard	gdo	
500 g	24	30	18	8007290137333



Cocciolette n.54

conf. pack	pz. per crt. units case	pallettizzazione palletization		cod. EAN EAN code
		standard	gdo	
500 g	24	42	28	8007290137098



Farfalloni n.79

conf. pack	pz. per crt. units case	pallettizzazione palletization		cod. EAN EAN code
		standard	gdo	
500 g	24	30	18	8007290137166



Nidi Fettuccine n.82

conf. pack	pz. per crt. units case	pallettizzazione palletization		cod. EAN EAN code
		standard	gdo	
500 g	12	24	18	8007290137364



Fusilli n.100

conf. pack	pz. per crt. units case	pallettizzazione palletization		cod. EAN EAN code
		standard	gdo	
500 g	24	30	18	8007290137067

Capelli d'Angelo n.250

conf. pack	pz. per crt. units case	pallettizzazione palletization		cod. EAN EAN code
		standard	gdo	
500 g	12	24	18	8007290137357