


VENTIGRANI



VENTIGRANI

PASTIFICIO ARTIGIANALE





VENTIGRANI SE LLAMA ASI
PORQUE NUESTRO TRIGO
NACE Y CRECE ACARICIADO
POR LOS VIENTOS QUE
SOPLAN ENTRE LOS VALLES Y
LAS COLINAS DE APICE,
POR ESO ES TAN RICO.

**VENTIGRANI
PERCHÉ IL NOSTRO GRANO,
NASCE E CRESCE
ACCAREZZATO DAI VENTI
CHE SOFFIANO TRA LE VALLI
E LE COLLINE DI APICE
RENDENDOLO DAVVERO
SPECIALE.**





Durante el lockdown, la familia Romano, familia de emprendedores de Campania, decide de retomar la tradicion familiar y empezar un negocio siguiendo las tradiciones del Sur de Italia y el amor a la naturaleza.

este es el comienzo del viaje llamado Ventigrani, una marca de excelencia sinonimo de calidad y dedicacion, que es un homenaje a la tierra con una cadena de suministro corta..

el proyecto Ventigrani nace de un sueno: producir pasta de calidad respectuosa del territorio, de la salud de los consumidores y de nuestro planeta, por lo cual la empresa decide no usar fertilizantes quimicos, de usar equipos muy avanzados, energia solar y embalajes reciclables al 100%.


la marca Ventigrani significa calidad y excelencia, nuestro trigo es 100%italiano de alta calidad y sabor autentico.

I PILASTRI PRINCIPALI SU CUI FONDIAMO IL BRAND VENTIGRANI SONO QUALITÀ ED ECCELLENZA

Durante il lockdown, la famiglia Romano, famiglia di imprenditori campani, decide di riprendere il cammino tracciato dai nonni contadini e di creare un'azienda che abbracciasse tradizioni del Sud e sprigionasse l'amore per l'agricoltura.

Questo è l'inizio del viaggio chiamato Ventigrani, marchio d'eccellenza sinonimo di qualità e dedizione, che vuole essere un tributo alla terra e ai suoi frutti e punta a valorizzare e sostenere i valori della filiera corta.

Il progetto Ventigrani è nato da un sogno ambizioso: produrre una pasta d'eccellenza che rispecchiasse il valore del territorio, la salute dei consumatori e il futuro sostenibile del pianeta, tutto ciò si traduce in assenza di uso di fertilizzanti chimici, utilizzo di attrezzature all'avanguardia, energia pulita ed utilizzo di imballaggi riciclabili al 100%.



**AMBIENTE
SOSTENIBILITÀ
ENERGIE RINNOVABILI**

Ventigrani rappresenta l'eccellenza,
capace di coniugare gusto, benessere e
amore per il pianeta.

**MEDIO AMBIENTE
SUSTENTABILIDAD
ENERGIAS RENOVABLES**

Ventigrani representa lo mejor que hay en el
mercado de la pasta combinando sabor,
bienestar y amor para el planeta.



PRODUCCION ARTESANAL
MATERIALES LOCALES
PARA HACER UNA PASTA
RESPECTANDO LA NATURALEZA

Ventigrani es el resultado de una producción artesanal que empieza con el cultivo del trigo y acaba con una pasta estilada al bronce, sin glifosatos y secada muy lentamente.
ponemos mucha atención en cada momento de la producción para ofrecer una calidad superior y un sabor único.
una pasta rugosa, ideal para cualquier aderezo.

**CELEBRAMOS LA CALIDAD DEL TRIGO
DURO 100% ITALIANO**

**METODI ARTIGIANALI
MATERIE PRIME LOCALI
PER CREARE UNA PASTA
IN LINEA CON LA NATURA**

Ventigrani è frutto di un processo artigianale che inizia con la coltivazione del grano e si conclude con la trafilatura al bronzo, senza Glifosati e un'essiccazione lentissima.

Ogni fase è curata per garantire la qualità superiore e il gusto autentico a ogni boccone.

Una pasta ruvida, ideata così per creare un connubio perfetto con ogni condimento.

**CELEBRIAMO LA QUALITÀ DEL
GRANO DURO 100% ITALIANO**



DE BRONCE SECADA LENTAMENTE

Ventigrani es una pasta seca de bronce, producto muy digestible realizada con trigos antiguos que garantizan un sabor auténtico y rugosidad para retener todos tipos de salsas y aderezos.

Muchos formatos, desde los mas tradicionales como los spaghetti y penne, hasta los menos comunes como los eliconi, paccheri, mafaldine y muchos mas.

TRAFILATA AL BRONZO ESSICCATA LENTAMENTE

Ventigrani è Pasta Secca Trafilata a Bronzo, un prodotto altamente digeribile realizzato con grani antichi che garantiscono un sapore autentico reso ancora più indimenticabile dalla texture ruvida che permette al sugo di essere trattenuto al meglio.

Tanti i formati, che spaziano dai più tradizionali come spaghetti e penne, ai più ricercati quali gli eliconi, i paccheri, le mafaldine e tanti altri.



LE RIGATE

GUSTO TENACE

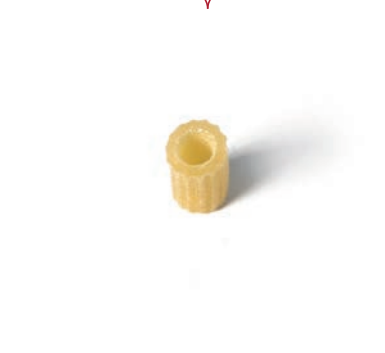
TRAFILA AL BRONZO
LENTA ESSICCAZIONE

PASTA ACANALADA
SABOR FUERTE
DE BRONCE • SECADA LENTAMENTE

ZITI RIGATI



TUBETTI RIGATI



PENNE RIGATE



PENNE ZITE RIGATI



MEZZANELLI RIGATI



LE RUVIDE

FORMATI GRANDI LISCI

TRAFILA AL BRONZO
LENTA ESSICCAZIONE

ROUGH RUGOSA
TAMANOS GRANDES PASTA LISA
DE BRONCE • SECADA LENTAMENTE

PENNE CANDELA



PACCHERO



CALAMARATA



MEZZE CANDELE



MEZZO PACCHERO



LE RUVIDE

FORMATI CLASSICI LISCI

TRAFILA AL BRONZO
LENTA ESSICCAZIONE

ROUGH RUGOSA
TAMANOS CLASICOS PASTA LISA
DE BRONCE • SECADA LENTAMENTE

ZITI



TUBETTONI



PENNE ZITE



PENNE



TUBETTI



MEZZANELLI



FUSILLI



CASERECCE





LA SPECIALE

FUSILLONI

CONCHIGLIONI

FORMATI DELLA TRADIZIONE

TRAFILA AL BRONZO
LENTA ESSICCAZIONE

PASTA ESPECIAL

TAMANOS TRADICIONALES
DE BRONCE • SECADA LENTAMENTE



TAGLIATELLE

TAGLIOLINI

PAPPARDELLE



FORMATI STANDARD

ziti, tubetti, penne,
penne zite, mezzanelli,
penne candela,
mezze cande, ziti,
tubettoni, fusilli,
caserecce

PALLET	120 x 80	COLLO pz.	12
ALTEZZA cm	186	TOTALE pz.	504
COLLI	42	PESO kg	252



FORMATI GRANDI

paccheri,
mezzo pacchero,
calamarata,
eliconi,
bucatini,
mafaldine

PALLET	120 x 80	COLLO pz.	12
ALTEZZA cm	226	TOTALE pz.	504
COLLI	42	PESO kg	252

LA LUNGA

FORMATI CLASSICI E DELLA TRADIZIONE

TRAFILA AL BRONZO • LENTA ESSICCAZIONE

PASTA LARGA

TAMANOS CLASICOS Y TRADICIONALES
DE BRONCE • SECADA LENTAMENTE



SPAGHETTI

ALLA CHITARRA



SPAGHETTI

N° 7



SPAGHETTI

N° 5



MAFALDINE



LINGUINE



BUCATINI



FORMATI SPECIALI

nidi tagliatelle
nidi pappardelle
nidi tagliolini
conchiglioni

PALLET	120 x 80
ALTEZZA cm	226
COLLI	42

COLLO pz.	10
TOTALE pz.	420
PESO kg	210



FORMATI LUNGHI

spaghetti n°5
spaghetti n°7
spaghetti alla chitarra
linguine

PALLET	120 x 80
ALTEZZA cm	133
COLLI	42

COLLO pz.	20
TOTALE pz.	840
PESO kg	420

LA PASTA FRESCA

I RIPIENI

TRAFILA AL BRONZO

MATERIE PRIME 100% ITALIANE



RAVIOLO QUADRATO GRANDE

- ricotta e battuto di carne
- ragù napoletano
- chianocella apicese



RAVIOLO QUADRATO PICCOLO

- ricotta e spinaci
- ricotta e limone
- provola e pepe
- ricotta e zucca
- carciofi e pecorino



RAVIOLO FIORE

- ricotta e spinaci
- ricotta e limone
- provola e pepe



RAVIOLO MEZZALUNA

- cremoso di funghi
- provola e patate
- melanzane e scamorza
- zucchine alla nerano



RAVIOLO CUORE

- cremoso di
Parmigiano Reggiano



RAVIOLO BOTTONE

- ricotta e limone
- baccalà e patate
- ricotta e rana pescatrice
- ricotta e asparagi



GNOCCHI

- semola
- farina e patate 60%



CANNELLONI

- ripieno di carne
- ricotta e spinaci
- melanzane e scamorza





ventigrani

www.ventigrani.it

Società Agricola Terre Romano S.r.l

SEDE LEGALE:

Via San Donato, snc

84021 APICE (BN)

tel. 0824 1507567

mail: info@ventigrani.it



VENTIGRANI

PASTIFICIO ARTIGIANALE