



# GRAGNANO *in* Corsa

*Pasta di Semola di Grano Duro - Trafilata al Bronzo*  
*Essiccazione Lenta a basse temperature*



*www.gragnanoincorsa.it*



# GRAGNANO *in Corsa*

Pasta di Semola di Grano Duro - Trafilata al Bronzo  
Essiccazione Lenta a basse temperature



## Rigatoni

Tempo di cottura 8-10 min.  
a Gargano

## GRAGNANO *in Corsa*

La Pasta artigianale bronzo per i\_runneri

INDICAZIONE MANUALE DI TRAFILATO DI GRAGNANO



# GRAGNANO *in Corsa*

Pasta di Semola di Grano Duro - Trafilata al Bronzo  
Essiccazione Lenta a basse temperature



## Rigatoni

Tempo di cottura 8-10 min.  
a Gragnano

GRAGNANO  
*in Corsa*

La Pasta artigianale bronzo per i veri pastai

INDICAZIONE MANUFATTURA: GRAGNANO



# GRAGNANO *in Corsa*

Pasta di Semola di Grano Duro - Trafilata al Bronzo  
Essiccazione Lenta a basse temperature



## *Penne*

Tempo di cottura 8-10 min.  
a Gragnano

GRAGNANO  
*in Corsa*

La Pasta migliore in Italia per i\_runneri

INDICAZIONE MANUALE DI USO E COTTURA



# GRAGNANO *in Corsa*

Pasta di Semola di Grano Duro - Trafilata al Bronzo  
Essiccazione Lenta a basse temperature



## Mista

Tempo di cottura 8-10 min.  
a Gragnano

### GRAGNANO *in Corsa*

La Pasta trafilata al bronzo per i puristi

INDICAZIONE MANUALE DI TRAFILATO (GRAGNANO)



# GRAGNANO *in Corsa*

Pasta di Semola di Grano Duro - Trafilata al Bronzo  
Essiccazione Lenta a basse temperature



GRAGNANO  
*in Corsa*

La Pasta artigianale bronzo per l'artigianato

INDICAZIONE MANUALE DI TRILIBRO DI GRAGNANO



# GRAGNANO *in Corsa*

Pasta di Semola di Grano Duro · Trafilata al Bronzo  
Essiccazione Lenta a basse temperature



## Occhi di lupo

Tempo di cottura 8-10 min.

a Gragnano

GRAGNANO  
*in Corsa*

La Pasta artigianale bronzo per i famigliari

INDICAZIONE MANUALE DI TRUFFATO DI GRAGNANO





# GRAGNANO *in Corsa*

Pasta di Semola di Grano Duro - Trafilata al Bronzo  
Essiccazione Lenta a basse temperature



## Mezzi Paccheri

Tempo di cottura 12-15 min.  
a Gragnano

GRAGNANO  
*in Corsa*

La Pasta artigianale bronzo per i veri intenditori

INDICAZIONE MANUALE DI TRACCIAMENTO



# GRAGNANO *in Corsa*

Pasta di Semola di Grano Duro - Trafilata al Bronzo  
Essiccazione Lenta a basse temperature



**Mezze Maniche**

Tempo di cottura 12-15 min.  
a Gragnano

**GRAGNANO  
*in Corsa***

La Pasta artigianale bronzo per l'artigianato

INDICAZIONE MANE DI GRAGNANO



# GRAGNANO *in Corsa*

*La Pasta trafilata a bronzo per i buongustai*

PASTA ARTIGIANALE SUPERIORE DI GRAGNANO



**Caserecce**

*Tempo di cottura 8-10 min.*

*a Gragnano*

**GRAGNANO  
*in Corsa***

*La Pasta trafilata a bronzo per i buongustai*

PASTA ARTIGIANALE SUPERIORE DI GRAGNANO





**GRAGNANO**  
*in Corsa*

Pasta di Semola di Grano Duro - Trafilata al Bronzo  
Essiccazione Lenta a basse temperature



**Caserecce**  
Tempo di cottura 8-10 min.  
*di Gragnano*



**GRAGNANO**  
*in Corsa*

La Pasta artigianale bronzo per i veri intenditori

INDICAZIONE MANUALE DI TRAFILATO DI GRAGNANO



# GRAGNANO *in Corsa*

Pasta di Semola di Grano Duro - Trafilata al Bronzo  
Essiccazione Lenta a basse temperature



## Calamarate

Tempo di cottura 12-15 min.

a Gragnano

GRAGNANO  
*in Corsa*

La Pasta artigianale trafilata al bronzo per i puristi

INDICAZIONE MANUALE DI TRILIBRE DI GRAGNANO













# GRAGNANO *in Corsa*

Pasta di Semola di Grano Duro - Trafilata al Bronzo  
Essiccazione Lenta a basse temperature



**Linguine**  
Tempo di cottura 8-10 min.  
*a Gragnano*



**GRAGNANO  
*in Corsa***

La Pasta artigianale bronzo per i runner

INDICAZIONE MANUALE DI USO PER I CONSUMATORI



# GRAGNANO *in Corsa*

Pasta di Semola di Grano Duro - Trafilata al Bronzo  
Essiccazione Lenta a basse temperature



## Candele

Tempo di cottura 8-10 min.

a Gragnano

## GRAGNANO *in Corsa*

La Pasta artigianale bronzo per l'artigianato

INDICAZIONE MANUALE DI USO (MIGLIORAMENTO)



# GRAGNANO *in Corsa*

Pasta di Semola di Grano Duro - Traffata al Bronzo  
Essiccazione Lenta a basse temperature



## Bucatini

Tempo di cottura 8-10 min.  
a Gragnano

GRAGNANO  
*in Corsa*

La Pasta raffinata e bronzo per l'artigianato

INDICAZIONE MANUALE D'USO PER I CONSUMATORI



# GRAGNANO *in Corsa*

Pasta di Semola di Grano Duro - Traffata al Bronzo  
Essiccazione Lenta a basse temperature



## Pappardelle

Tempo di cottura 8-10 min.  
a Gragnano

GRAGNANO  
*in Corsa*

La Pasta artigianale bronzo per i veri intenditori

INDICAZIONE MANUALE DI TRAFFATURA





# GRAGNANO *in Corsa*

Pasta di Semola di Grano Duro - Trafilata al Bronzo  
Essiccazione Lenta a basse temperature



***Pennoni***

Tempo di cottura 12-15 min.  
a Gragnano

**GRAGNANO  
*in Corsa***

La Pasta artigianale bronzo per i veri amanti

INDICAZIONE MANUALE DISTRIBUZIONE GRAGNANO



# GRAGNANO *in Corsa*

Pasta di Semola di Grano Duro - Trafilata al bronzo  
Essiccazione Lenta a basse temperature



## *Paccheri Rigati*

Tempo di cottura 12-15 min.  
a Gragnano

GRAGNANO  
*in Corsa*

La Pasta artigianale italiana per i conosciuti

INDICAZIONE MANUALE DI TRAFILATI DI GRAGNANO



# GRAGNANO *in Corsa*

Pasta di Semola di Grano Duro - Trafilata al Bronzo  
Essiccazione Lenta a basse temperature



## *Paccheri Lisci*

Tempo di cottura 12-15 min.  
a Gragnano

# GRAGNANO *in Corsa*

La Pasta artigianale bronzo per l'artigianato

INDICAZIONE MANUALE DI TRAFILATO DI GRAGNANO





# GRAGNANO *in Corsa*

Pasta di Semola di Grano Duro - Trafilata al Bronzo  
Essiccazione Lenta a basse temperature



## Lumacconi

Tempo di cottura 12-15 min.  
a Gragnano

GRAGNANO  
*in Corsa*

La Pasta artigianale bronzo per l'artigianato

INDICAZIONE MANUALE DI TRAFILATO DI GRAGNANO



# GRAGNANO *in Corsa*

Pasta Artigianale Superiore di Gragnano  
Trafilata al Bronzo



## *Lasagna riccia*

Tempo di cottura 12-15 min.  
a Gragnano

# GRAGNANO *in Corsa*

La Pasta artigianale bronzo per i veri gourmet

INDICAZIONE MANUALE DI TRUFFAMENTO





# GRAGNANO *in Corsa*

Pasta di Semola di Grano Duro - Traffata al Bronzo  
Essiccazione Lenta a basse temperature



**Scialatielli**

Tempo di cottura 12-15 min.

a Gragnano

**GRAGNANO  
*in Corsa***

La Pasta raffinata e bronzo per l'artigianato

INDICAZIONE MANUALE D'USO PER I CONSUMATORI



# GRAGNANO *in Corsa*

Pasta Artigianale Superiore di Gragnano  
Traffolata al Bronzo



*Cannelloni napoletani*

Tempo di cottura 12-15 min.  
di Gragnano

GRAGNANO  
*in Corsa*

La Pasta artigianale bronzo per i veri pastai

INDICAZIONE MANUALE DI TRUFFOLATO DI GRAGNANO



# GRAGNANO *in Corsa*

Pasta di Semola di Grano Duro - Trafilata al Bronzo  
Essiccazione Lenta a basse temperature



## Spaghetti

Tempo di cottura 8-10 min.  
a Gragnano

### GRAGNANO *in Corsa*

La Pasta artigianale bronzo per i\_runneri

INDICAZIONE MANUALE DI TRACCIAMENTO



*'o siscariello*



# *fusillo al ferretto*





*pomodorini campani interi*



*filetti di pomodori biologici*



*passata di pomodoro biologica*





GRAGNANO  
*in* Corsa

Uffici: Strada Statale per Agerola, 69  
Produzione: Via Nuova San Leone, 53  
80054 Gragnano - NA  
Tel./Fax 081 8733341

[www.gragnanoincorsa.it](http://www.gragnanoincorsa.it)

[info@gragnanoincorsa.it](mailto:info@gragnanoincorsa.it)