



LINEA PER LA RISTORAZIONE





## LA STORIA DELLA NOSTRA PASTA



La passione nella ricerca costante del gusto, la capacità di mantenere viva la tradizione artigiana mettendola al servizio della modernità e dell'innovazione affondano le radici nella storia di Garofalo. Dal 1789, Garofalo è il primo pastificio di Gragnano, città della pasta e luogo in cui si insediarono i primi pastifici industriali anche grazie alle proprietà delle sue sorgenti d'acqua ottimali per realizzare l'impasto. La nostra pasta è speciale perché è realizzata grazie alla conoscenza passata per generazioni da padre in figlio. Questa conoscenza ha determinato un prodotto con standard di qualità elevati perfetti per l'utilizzo professionale.

## LA RICERCA DELLA QUALITÀ E TRASPARENZA



Per fare la nostra pasta selezioniamo i migliori grani del mondo, dall'Italia fino all'Arizona e all'Australia che rispondano a criteri specifici di qualità di glutine, livello proteico, colore e sapore ottimale e ci impegniamo per non alterarne le caratteristiche organolettiche durante il processo produttivo. Su [comesifagarofalo.it](http://comesifagarofalo.it) è possibile sapere tutto di ogni lotto (fornitore, origine, tipologia di semola, analisi chimico fisiche, caratteristiche igienico sanitarie) e visualizzare tutti i certificati di conformità. Il tutto nel rispetto di un principio di TRASPARENZA TOTALE che garantisce agli operatori professionali la certezza di una qualità costante.



## LA PASTA DI GRAGNANO IGP



La "Pasta di Gragnano" è l'unica varietà di pasta secca ad essere riconosciuta dalla Commissione Europea. E' un riconoscimento alla storia di Gragnano, al metodo di lavorazione e al rispetto di regole rigide di produzione, indispensabili per ottenere un prodotto adatto soprattutto alla ristorazione. Il disciplinare IGP è una garanzia per gli operatori del FOOD SERVICE: elevato livello proteico, falda acquifera di Gragnano, semola di alta qualità, trafilatura al bronzo e processi di essiccazione standardizzati.

**70%**  
SEMOLA  
DI GRANO  
DURO

**30%**  
ACQUA

## COME SI FA LA NOSTRA PASTA

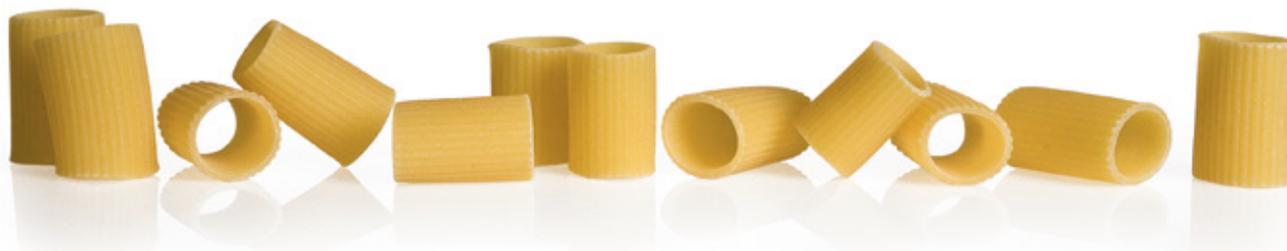
### LA GIUSTA TRAFILATURA



La maggior parte dei formati di Pasta Garofalo sono trafilati al bronzo per raggiungere il giusto equilibrio tra la porosità e il colore naturale del grano, rendendo la pasta al bronzo ruvida per meglio legarsi ai condimenti.



INSERTO BRONZO



### IL GLUTINE CHE FA LA DIFFERENZA



La pallina di glutine estratto dalla semola Garofalo, a sinistra, si mostra più grande, alta ed elastica rispetto a quella corrispondente al glutine estratto da una semola di qualità media, a destra, che risulta meno elastica e regolare.

Pasta Garofalo è prodotta con semole eccellenti, con un livello proteico minimo del 14% e una quantità di glutine non inferiore all'11%. Le percentuali sono importanti, ma la differenza rispetto ai concorrenti deriva dall'elevata qualità della rete glutinica tale da trattenere l'amido, preservare la struttura del formato in cottura e garantire tenacità alla masticazione.



## IL PROCESSO DI PRODUZIONE È LEGATO A SCELTE VARIABILI



L'attenzione che si rivolge all'impasto, ai tempi di essiccazione e all'utilizzo di temperature non troppo elevate sono alcuni dei PLUS di Pasta Garofalo. Ogni prodotto segue una precisa scheda di produzione, studiata per garantire una resa ottimale anche con modalità di cottura diverse. Gli operatori professionali scelgono prodotti che possano essere "stressati" in cottura e Pasta Garofalo, proprio per la l'attenzione che ripone su ogni singolo formato, è perfetta per l'utilizzo in ristorazione.

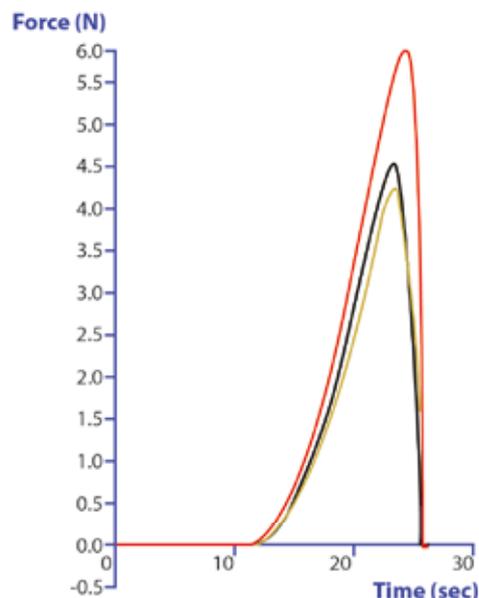
SPAGHETTINI	1.4 mm
SPAGHETTI	1.9 mm
VERMICELLI	2.2 mm
SPAGHETTONI XXL	2.5 mm

## TEXTURE ANALYSIS: VERIFICA DELLA TENACITÀ



Il test riportato sugli spaghetti (grafico a sinistra) evidenzia i valori di forza Newton del reticolo del glutine. Maggiore è la forza, maggiore sarà la tenacità della pasta e la sua capacità di trattenere l'amido. In cottura espressa a 10 minuti il valore risulta essere molto buono (N=6). Anche in caso di DOPPIA COTTURA - sia con rinvenimento a 30 secondi che a 2 minuti - la superficie esterna resta compatta e la parte interna risulta perfettamente cotta (N=4/4,5). In altre parole, la pasta può essere rinvenuta fino a 2 minuti con risultati eccellenti.

Spaghetti garofalo cottura espressa 10'  
**Spaghetti garofalo doppia cottura 5' + 30" in rinvenimento**  
 Spaghetti garofalo doppia cottura 5' + 2' in rinvenimento





PENNE RIGATE



Il valore aggiunto di una pasta perfetta è regalare un'intensa **esperienza sensoriale**; con questo obiettivo Garofalo effettua un lavoro di ricerca costante su architettura e spessore dei formati

Di Pasta Garofalo ce n'è una sola, ma di formati e linee ne abbiamo tanti per tutte le esigenze. **Lunga, corta, speciale, integrale BIO, senza glutine, legumi e cereali antichi senza glutine**, e tanti altri prodotti al servizio della ristorazione.

TEMPO  
DI COTTURA



MINUTI

Pasta Garofalo, grazie all'eccellente qualità delle materie prime, preserva struttura, aspetto, colore e porosità con tutti i tipi di cottura (**doppia cottura, cottura espressa, pasta risottata, etc.**).



Indicazione Geografica Protetta **I.G.P. "Pasta di Gragnano"**: sono pochissimi i pastifici che possono pregiarsi del logo IGP. Scegliere Pasta Garofalo ha l'ulteriore vantaggio di poter comunicare ai clienti l'utilizzo di un prodotto esclusivo anche **indicandolo nei menù**.

500 g e

**La linea professionale** di Pasta Garofalo propone formati da **1 kg** e da **3 kg** per soddisfare le esigenze di praticità della Ristorazione

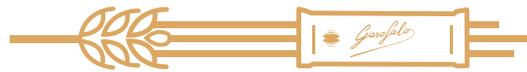
---

L'AMPIEZZA DELLA  
NOSTRA GAMMA



**PIÙ DI 50 FORMATI TRA  
LUNGA, CORTA, SPECIALITÀ  
IN CONFEZIONI DA  
500g, 1Kg E 3Kg.**

# PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO



## LINEA RISTORANTE

1 Kg Oltre 10 trafilé

## FORMATI SPECIALI

500 g 18 trafilé



## FORMATI NORMALI

500 g Oltre 50 trafilé



PASTA DI GRAGNANO IGP

# PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO



## LINEA RISTORANTE

3 Kg 9 trafilé



## LINEA RISTORANTE

750 g 10 trafilé



Con più proteine rispetto a quelle previste dal disciplinare

---

# IN CUCINA CON PASTA GAROFALO



Abbiamo selezionato per te alcune tra le tantissime videoricette Unforketable, il format realizzato con la collaborazione dello **Chef Niko Romito** per portare la grande cucina italiana a casa tua. Prova subito a preparare i piatti che ti consigliamo e **scopri tutte le altre 120 ricette presenti nel canale youtube**

La voce di Niko Romito ti guiderà durante la preparazione del piatto, le mani ti mostreranno i gesti e i passaggi da seguire. Senza dimenticare un tocco di bacchetta magica: la sorpresa.

## UNFORK TABLE

### NIKO ROMITO



MICHELIN STARS



# SPAGHETTI PANE, ACCIUGHE, OLIVE E CAPPERI



Un piatto estremamente facile e veloce, con una nota croccante ed una sapida. Ma la grande novità di questo piatto è la presenza di buccia d'arancia e menta. Proviamoci insieme!

## DIFFICOLTÀ



## COSTO A PORZIONE



1,20

## INGREDIENTI X4 PERSONE

- 400 g spaghetti
- 40 g olio extra vergine di oliva
- 40 g pangrattato grosso tostato
- 12 olive di Gaeta
- 6 capperi dissalati
- 4 acciughe sott'olio
- 1 spicchio aglio
- 120 g pomodoro
- 2 aceto bianco
- rosmarino • menta
- buccia arancia • sale

## PREPARAZIONE

- 1 Mettiamo sul fuoco una pentola con abbondante acqua e portiamo ad ebollizione. Mentre l'acqua si scalda, su un tagliere snoccioliamo le olive, facendo pressione con la lama del coltello. Eliminati i noccioli, sminuzziamo velocemente le olive, senza tritarle. Sul tagliere tritiamo i capperi e le acciughe e schiacciamo l'aglio con la lama del coltello. Saliamo l'acqua che nel frattempo è arrivata ad ebollizione, buttiamo la pasta e lasciamo cuocere per 7 minuti.
- 2 Mentre la pasta cuoce, mettiamo sul fuoco una padella con un filo di olio, aglio, capperi e olive. Facciamo prendere calore e sfumiamo con l'aceto bianco. Lasciamo evaporare l'aceto e aggiungiamo il pomodoro. Facciamo cuocere per 4 minuti, eliminiamo l'aglio e togliamo dal fuoco.
- 3 In un'altra padella antiaderente mettiamo un filo di olio con il rosmarino e le acciughe. Accendiamo la fiamma e, quando le acciughe sono sciolte, aggiungiamo il pane e facciamo tostare per 3 minuti. Togliamo la padella con il pane e rimettiamo quella con il pomodoro, in cui scoliamo la pasta.
- 4 Giriamo e, se necessario, aggiungiamo l'acqua di cottura della pasta. Spegnamo il fuoco e aggiungiamo la menta, sminuzzandola con le dita. Serviamo in piatti fondi, aggiungendo un cucchiaino di pangrattato insaporito e la buccia di arancia, grattugiandola direttamente sul piatto.



# LINGUINE CON SALSA AL BASILICO



Semplicissimo da preparare. Racconta tutti gli aromi dell'estate italiana. La pasta la cuocio in parte in padella. Protagonista è il basilico. Essenziale, non far perdere i suoi profumi. Proviamoci insieme!

## DIFFICOLTÀ



## COSTO A PORZIONE



## INGREDIENTI X4 PERSONE

- 360 g linguine
- 80 g basilico
- 30 g Parmigiano Reggiano
- 30 g pecorino romano
- 50 g olio extravergine di oliva
- 1/4 spicchio aglio
- sale
- 10 g pinoli
- 85 g acqua

## PREPARAZIONE

- 1 Mettiamo nel congelatore per qualche minuto il bicchiere del frullatore a immersione. Nel frattempo puliamo e asciughiamo il basilico, grattugiamo i formaggi e puliamo lo spicchio di aglio. Uniamo tutti gli ingredienti nel bicchiere e frulliamo con 2 cubetti di ghiaccio. Per mantenere la salsa verde brillante, conserviamola in frigorifero in un contenitore con la pellicola a contatto.
- 2 Mettiamo sul fuoco una pentola con abbondante acqua fredda. Quando raggiunge l'ebollizione, aggiungiamo il sale e buttiamo la pasta.
- 3 Mettiamo sul fuoco anche una padella con 150g di acqua. Facciamo cuocere il tempo necessario per la cottura della pasta (circa 9 minuti) e scoliamo nella padella con l'acqua. Giriamo facendo uscire l'amido dalla pasta e, quando l'acqua si è quasi completamente asciugata, togliamo dal fuoco.
- 4 Aspettiamo un minuto in modo che si abbassi la temperatura della padella e uniamo il pesto. Serviamo nei piatti fondi con una spolverata di parmigiano.



# PASTA

## MELANZANE, RICOTTA SALATA E BASILICO



Un grande classico siciliano. Rappresenta i gusti e i sapori della cucina mediterranea. Un piatto molto semplice. Proprio per questo, con qualche piccola accortezza, fatto nella stagione in cui gli ingredienti sono al massimo dei loro profumi, offre un grandissimo risultato. Proviamoci insieme!

### DIFFICOLTÀ



### COSTO A PORZIONE



1,00

### INGREDIENTI X4 PERSONE

- 600 g Pomodoro da sugo (tondi)
- 4 ctav passata di pomodoro
- 400 g Elicoidali
- 600 g melanzane
- 1 spicchio aglio
- 8 foglie basilico
- 60 g ricotta salata
- 50 g olio extravergine oliva
- 500 g olio semi arachidi
- peperoncino
- sale grosso

### PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa tagliamo le melanzane a fette e mettiamole su un setaccio, coperte di sale e, se possibile, con un peso, in modo che l'acqua scura venga eliminata più velocemente. Prendiamo poi i pomodori e incidiamoli sulla base, formando una croce, senza però spingere troppo a fondo con il coltello, cercando quindi di incidere solo la buccia. Tuffiamoli in acqua bollente per 10 secondi e raffreddiamoli immediatamente immergendoli in acqua e ghiaccio. La pelle ora verrà via facilmente. Una volta eliminata la pelle, dividiamoli in due, togliamo i semi e tagliamoli in cubetti.
- 2 Mettiamo una padella sul fuoco con un filo di olio, l'aglio e i pomodori, unendo anche 2 cucchiari di conserva di pomodoro. Aggiungiamo il sale e il peperoncino e lasciamo cuocere per circa 5 minuti. Togliamo le melanzane dal sale e asciugiamole bene. Tagliamole poi in dadi di circa 1 cm.
- 3 Mettiamo una pentola sul fuoco con l'olio di semi di arachidi e scaldiamo, fino a raggiungere 160°/180° Quando l'olio è caldo, mettiamo in pentola le melanzane, avendo cura di non metterne troppe insieme, per evitare di abbassare troppo la temperatura dell'olio. Scoliamo le melanzane su un foglio di carta assorbente.
- 4 Mettiamo sul fuoco una pentola con abbondante acqua e portiamo ad ebollizione. Aggiungiamo il sale grosso e buttiamo la pasta. Lasciamo cuocere per il tempo di cottura della pasta (circa 11 minuti) e scoliamo direttamente nella padella del pomodoro. Se necessario uniamo un mestolino di acqua di cottura e cuociamo per 1 minuto, girando. Aggiungiamo le melanzane e spegniamo il fuoco. Uniamo il basilico spezzandolo con le dita e finiamo con un giro di olio. Mettiamo nei piatti fondi e grattugiamo la ricotta salata su ogni piatto.



# PASTA E PATATE



Un piatto della tradizione campana divenuto ormai nazionale. Ingredienti semplici da trovare. Uniti, offrono un risultato cremoso, dolce, avvolgente. Armonia per il palato. Proviamoci insieme!

## DIFFICOLTÀ



## COSTO A PORZIONE



## INGREDIENTI X4 PERSONE

- 60 g pancetta affumicata
- 30 g cipolla ramata
- 1 aglio
- 500 g patate rosse
- 45 g sedano
- 45 g vino bianco
- 2 pomodorino ciliegino
- 20 g olio extravergine oliva
- pepe nero
- sale
- 1200 g acqua fredda
- 200 g pasta mista
- 80 g provola affumicata di bufala

## PREPARAZIONE

- 1 Su un tagliere affettiamo la pancetta sottile e tagliamo a cubetti. Tagliamo a cubetti anche la provola affumicata. Dividiamo in quattro i pomodorini e tritiamo la cipolla. Prendiamo la costa di sedano e puliamola aiutandoci con un pelapatate per togliere la parte più fibrosa. Una volta pulita, dividiamola in due per la lunghezza e tagliamo a cubetti. Dopo averle lavate, togliamo la buccia alle patate e tagliamo a cubetti.
- 2 Mettiamo sul fuoco un pentolino con un filo di olio extravergine, aggiungiamo la pancetta a cubetti e rosoliamo leggermente. Uniamo la cipolla e il sedano e lasciamo cuocere per 1 minuto. Sfumiamo con il vino bianco, lasciando evaporare bene l'alcool. Facciamo stufare per 5 minuti e poi aggiungiamo i pomodori divisi in quattro, soffriggendo per circa 3 minuti. A questo punto uniamo le patate, un pizzico di sale e giriamo bene.
- 3 Quando le patate si sono insaporite mettiamo nel pentolino l'acqua e cuociamo per circa 12 minuti. Passato questo tempo, uniamo la pasta e lasciamo andare per il tempo di cottura della pasta (circa 9 minuti). Aggiustiamo di sale e pepe, spegniamo il fuoco e mettiamo la provola. Serviamo dopo aver fatto riposare 5 minuti, con l'aggiunta di un filo di olio extravergine di oliva.



# PACCHERO RIPIENO CON RICOTTA E POMODORO



Con questo piatto abbiamo voluto giocare con un formato di pasta. Il pacchero si trasforma nel contenitore di un cremoso ripieno. Un piatto divertente che posso servire anche come aperitivo. Proviamoci insieme!

## DIFFICOLTÀ



## COSTO A PORZIONE



1,00

## INGREDIENTI X4 PERSONE

- 8 paccheri
- 200 g ricotta di bufala
- 1 n pomodoro ramato
- 15 g olio extravergine oliva
- 50 g pangrattato
- 40 g farina 00
- 1 uovo
- 2 g sale
- 250 g olio semi arachidi
- 1 n foglia di basilico

## PREPARAZIONE

- 1 Con un panno di lino asciughiamo la ricotta strizzandola bene, passiamo poi da un setaccio rendendola morbida. Mettiamo poi in un sac à poche.
- 2 Spelliamo il pomodoro tuffandolo in acqua bollente, dopo aver inciso la base, e dopo averlo passato in acqua fredda. Tagliamolo in quattro, togliamo i semi e mettiamo nel bicchiere del mixer a immersione. Frulliamo e lasciamo scolare l'ascqua mettendo il pomodoro in un colino con un panno di lino o etamina. Strizziamo bene e mettiamo la polpa in una ciotolina. Coniamo con olio extravergine, sale e basilico.
- 3 Cuociamo i paccheri in abbondante acqua salata in ebollizione e scoliamo molto al dente, mettendo in acqua fredda per fermare la cottura. Asciughiamo e riempiamo con la ricotta.
- 4 Impaniamo passando in farina, uovo sbattuto e pangrattato, poi friggiamo in olio di semi di arachidi a 160°. Scoliamo su carta assorbente e mettiamo nei piatti, con alla base la salsa di pomodoro.



# PASTA SENZA GLUTINE



PASTA SENZA GLUTINE,  
CON RISO INTEGRALE,  
MAIS E QUINOA

TRAFILATA AL BRONZO,

OTTIMA TENACITÀ,

9 FORMATI TRA LUNGA,  
CORTA E SPECIALITÀ.



# PASTA INTEGRALE BIOLOGICA



TRAFILATA AL BRONZO

ALTO CONTENUTO  
DI FIBRE,

12 FORMATI TRA LUNGA,  
CORTA E SPECIALITÀ



100%  
GRANO ITALIANO



SENZA  
NO  
GIORNO  
nza  
OLE

## PASTA AI LEGUMI



PASTA SENZA GLUTINE,  
CON LEGUMI E CEREALI,

.....  
TRAFILATA AL BRONZO

.....  
OTTIMA TENACITÀ,

.....  
ALTO CONTENUTO  
DI FIBBRE E VITAMINE

.....  
4 FORMATI CORTI



---

## ALTRI PRODOTTI



---

NUMEROSI PRODOTTI  
ARRICCHISCONO  
LA GAMMA TRA CUI  
COUS COUS,  
GNOCCHI DI PATATE,  
OLIO EVO 100% ITALIA  
E TANTI ALTRI



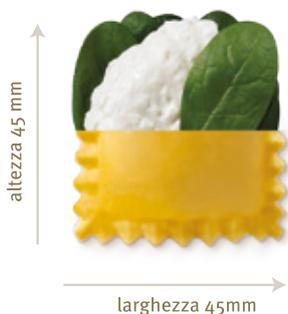
# PASTA FRESCA



TO  
DO

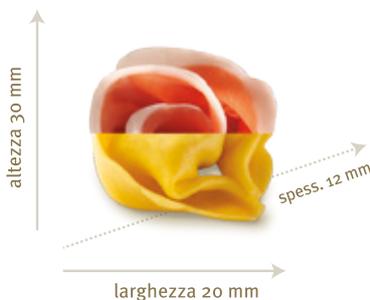


# PASTA FRESCA RIPIENA



RAVIOLO

**Ricotta di Bufala  
e Spinaci**



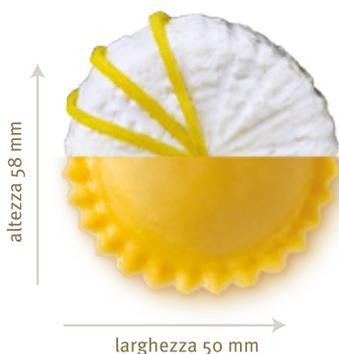
TORTELLINO

**al Prosciutto  
di Parma**



GIRASOLE

**alle Verdure  
Grigliate**



GIRASOLE

**Ricotta e Scorzette  
di Limoni di Sicilia**



RAVIOLO CAPRESE

**Ricotta, Provolone  
e Maggiorana**



MEZZALUNA

**Ricotta di bufala,  
Porcini e Tartufo**



MEZZALUNA

**Burrata e 'Nduja**

OLTRE IL  
25%  
DI UOVA

SACCHE  
DIFFERENTI  
PER I RIPIENI

OLTRE IL  
60%  
DI RIPIENO

SENZA AROMI AGGIUNTI

# PASTA FRESCA LISCIA



PACCHERI



CALAMARATA



CHITARRINE



FUSILLI ALLA NAPOLETANA



SCIALATIELLI



TROFIE



MACCHERONI

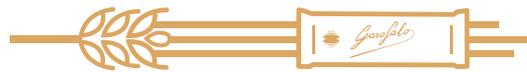


ORECCHIETTE

SINGOLO  
PROCESSO DI  
PASTORIZZAZIONE

SEMOLA DI  
GRANO DURO  
ECCELLENTE

# PASTA FRESCA LISCIA



LASAGNE  
Sfoglia Fresca 250 g

30%  
DI UOVA FRESCHE ITALIANE  
PASTORIZZATE PROVENIENTI  
DA GALLINE ALLEVATE  
A TERRA

7 SFOGLIE PER  
PACCHETTO

SUPERFICIE RUVIDA  
E CONSISTENZA  
CORPOSA



GNOCCHI  
con patate fresche 500 g

FARINA DI  
GRANO TENERO

85%  
PATATE FRESCHE

SENZA  
CONSERVANTI

ETITO  
en  
IANDO





PASTA DI GRAGNANO IGP  
500g

SPAGHETTONE  
GRAGNANESSE XXI

4-23

*Garofalo*

LA PASTA DI GRAGNANO  
presso NAPOLI  
STORICO PASTIFICIO GAROFALO

PASTA DI GRAGNANO IGP  
500g



---

SCHEDE TECNICHE  
PRODOTTI GAROFALO





# SCHEDE TECNICHE

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Bancalizzazione			ITF Cartone	IGP
			Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale		

## PASTA LUNGA

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale	ITF Cartone	IGP
PGRF010028AE	02 CAPELLINI	24x500g	16	3	48	18000139000284	No
PGRF010427AE	04 SPAGHETTINI	24x500g	16	3	48	180001390004275	Si
PGRF010426AE	09 SPAGHETTI	24x500g	16	3	48	180001390004251	Si
PGRF010424AE	10 VERMICELLI	24x500g	16	3	48	180001390004244	Si
PGRF010408AE	12 LINGUINE	24x500g	16	3	48	180001390004084	Si
PGRF010420AE	14 BUCATINI	24x500g	16	3	48	180001390004206	Si
PGRF010406AE	15 FETTUCCE	24x500g	16	3	48	180001390004060	Si
PGRF010423AE	SPAGHETTONE GRAGNANESE XXL	24x500g	16	3	48	08000139930157	SI
PGRF021003AE	403 SPAGHETTI CHITARRA	20x500g	18	3	54	18000139000031	Si

## PASTA CORTA

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale	ITF Cartone	IGP
PGRF0F2129AE	31 RUOTE	16x500g	9	3	27	18000139910125	Si
PGRF0F2709AE	32 MEZZE MANICHE RIGATE	16x500g	7	4	28	18000139910132	Si
PGRF0F2440AE	34 ELICOIDALI	16x500g	10	3	30	18000139910149	Si
PGRF0F2435AE	35 RIGATONI	16x500g	7	4	28	18000139910156	Si
PGRF0F2096AE	36 GNOCCHI SARDI	16x500g	11	4	44	18000139910170	Si
PGRF0F2438AE	38 OCCHI DI LUPO	16x500g	9	3	27	18000139910187	Si
PGRF0F2285AE	41 RICCIOLI	16x500g	10	4	40	18000139910194	Si
PGRF0F2093AE	50 CAPPELLETTI	16x500g	10	4	40	18000139910200	Si
PGRF0F2449A0	51 CANNOLICCHI MEDI RIGATI	16x500g	10	4	40	18000139910217	Si
PGRF0F2411AE	52-2 ANELLI SICILIANI	16x500g	10	4	40	18000139911191	Si
PGRF0F2453A0	53 DITALONI	16x500g	11	4	44	18000139910248	Si
PGRF0F2062AE	54 DITALONI RIGATI	16x500g	10	4	40	8000139924880	Si
PGRF0F2716AE	57 SIGARETTE ZITI	16x500g	10	4	40	18000139910279	Si
PGRF0F2272AE	58 SIGARETTE MEZZANI	16x500g	11	4	44	18000139910286	Si
PGRF0F2461AE	59 GRAMIGNA	16x500g	11	4	44	18000139910293	Si
PGRF0F2708AE	60 MEZZE PENNE RIGATE	16x500g	10	4	40	18000139910309	Si
PGRF0F2463AE	63 FUSILLI	16x500g	9	3	27	18000139910316	Si
PGRF0F2064AE	64 FUSILLI BUCATI CORTI	16x500g	10	4	40	18000139910323	Si
PGRF0F2065AE	65 GEMELLI	16x500g	11	4	44	18000139910330	Si
PGRF0F2048AE	66 SEDANINI RIGATI	16x500g	11	4	44	18000139910347	Si
PGRF0F2666AE	66-6 BOCCOLE	16x500g	9	3	27	18000139910354	Si
PGRF0F2067AE	68 PENNE ZITONI RIGATE	16x500g	10	4	40	18000139910361	Si
PGRF0F2705AE	69 PENNE ZITI LISCE	16x500g	10	4	40	18000139910378	Si
PGRF0F2707AE	70 PENNE ZITI RIGATE	16x500g	10	4	40	18000139910385	Si
PGRF0F2072AE	72 PENNE MEZZANI LISCE	16x500g	11	4	44	18000139910392	Si
PGRF0F2473AE	73 PENNE MEZZANI RIGATE	16x500g	11	4	44	18000139910408	Si
PGRF0F2174AE	75 PENNE MEZZANELLE	16x500g	11	4	44	18000139910415	Si
PGRF0F2466AE	76 PENNONI	16x500g	9	3	27	18000139910422	Si
PGRF0F2467A0	77 PENNONI RIGATI	16x500g	9	3	27	0800139933301	Si
PGRF0F2078AE	78 FARFALLE	16x500g	10	4	40	18000139910439	No
PGRF0F2210AE	79 MAFALDA CORTA	16x500g	9	3	27	18000139910446	Si
PGRF0F2460AE	82 PASTA MISTA	16x500g	10	4	40	18000139910453	Si
PGRF0F2487AE	87 RADIATORI	16x500g	10	4	40	18000139910460	Si
PGRF0F2091AE	88 CASARECCE	16x500g	10	4	40	18000139910477	Si
PGRF0F2090AE	90 LUMACA RIGATA	16x500g	9	3	27	18000139910484	Si



# SCHEDE TECNICHE

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Bancalizzazione			ITF Cartone	IGP
			Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale		

## PASTINE 500 gr

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale	ITF Cartone	IGP
PGRF0F2101AE	19 STORTINI	16x500g	14	4	56	18000139910057	Si
PGRF0F2108AE	20 SEMI DI MELONE	16x500g	14	4	56	18000139910064	Si
PGRF0F2111AE	21 PEPE BUCATO	16x500g	14	4	56	18000139910071	Si
PGRF0F2190AE	22 CAPELLINI SPEZZATI	16x500g	11	4	44	18000139910088	No
PGRF0F2080AE	23 FARFALLINE	16x500g	11	4	44	18000139910095	No
PGRF0F2103AE	24 STELLINE	16x500g	14	4	56	18000139910101	Si
PGRF0F2525A0	25 SPAGHETTO TAGLIATO	16x500g	11	5	55	08000139936623	Si
PGRF0F2106AE	26 ORZO	16x500g	14	4	56	18000139910118	Si
PGRF0F2052AE	52 DITALI	16x500g	12	4	48	18000139910231	Si
PGRF0F2055AE	55 DITALINI RIGATI	16x500g	12	4	48	18000139910255	Si
PGRF0F2094AE	56 LUMACHINE	16x500g	10	4	40	18000139910262	Si

## PASTINE DA 250 gr

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale	ITF Cartone	IGP
PGRF050106AE	26 ORZO SRP	12x250g	21	7	147	08000139926044	Si
PGRF050111AE	21 PEPE BUCATO SRP	12x250g	21	7	147	08000139926068	Si
PGRF050103AE	24 STELLINE SRP	12x250g	21	7	147	08000139926037	Si
PGRF050108AE	20 SEMI DI MELONE SRP	12x250g	21	7	147	08000139926051	Si

## FORMATI SPECIALI

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale	ITF Cartone	IGP
PGRF0F2293AE	5-14 ORECCHIETTE	16x500g	11	4	44	18000139910224	Si
PGRF021410AE	101 MAFALDE	20x500g	9	3	27	180001399000109	No
PGRF021125AE	12-5 FUSILLI LUNGHI	20x500g	6	3	18	180001399001250	No
PGRF021415AE	4-15 ZITI	20x500g	10	3	30	180001399000154	No
PGRF021413AE	133 CANDELE BRONZO	20x500g	4	6	24	180001399004138	Si
PGRF021325AE	825 SPAGHETTI LUNGHI	20x500g	8	9	72	180001399003254	Si
PGRF018202AE	202 CALAMARATA	12x500g	6	4	24	180001399092029	Si
PGRF018482AE	482 LUMACONI	12x500g	6	4	24	180001399094825	Si
PGRF018821AE	2-88 CONCHIGLIONI	12x500g	6	4	24	08000139924859	Si
PGRF018030AE	830 GIGANTONI	12x500g	6	4	24	180001399090308	Si
PGRF018200AE	831 SCHIAFFONI	12x500g	6	4	24	180001399092005	Si
PGRF018135A0	135 PAPPARDELLE NIDO	12x500g	4	6	24	180001399091350	Si
PGRF018133A0	90-2 TAGLIATELLE NIDO	12x500g	4	6	24	180001399091312	Si
PGRF018132AE	1-57 TAGLIOLINI NIDO	12x500g	4	6	24	08000139924828	Si
PGRF018763AE	42-6 FUSILLONE	12x500g	6	4	24	08000139924057	Si
PGRF018136A0	100 SCIALATIELLI	12x500g	4	4	16	08000139933738	Si
PGRF018041A0	1-37 MEZZO PACCHERO RIGATO	12x500g	6	4	24	08000139934445	Si

## LASAGNE E CANNELLONI IN ASTUCCIO

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale	ITF Cartone	IGP
PGRF018421AE	1-24 LASAGNA RICCIA	12x500g	8	4	32	180001399091244	No
PGRF018300AE	3-64 LASAGNA	12x500g	13	5	65	08000139927935	No
PGRF050127AE	8-46 CANNELLONI	12x250g	13	3	39	08000139920950	No



# SCHEDE TECNICHE

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Bancalizzazione			ITF Cartone	IGP
			Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale		

## GIOSTRA DEI BAMBINI - BIOLOGICA

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale	ITF Cartone	IGP
PGRB0F2588BI	2-36 ANISTELLE	16x500g	10	4	40	18000139910606	No
PGRB0F2888BI	2-33 PAZZIELLE	16x500g	10	4	40	18000139910590	No

## PASTA INTEGRALE - BIOLOGICA

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale	ITF Cartone	IGP
PGRI118135H0	5-13 PAPPARDELLE INTEGRALE BIOLOGICO	12x500g	4	4	16	18000139910828	No
PGRI118200H0	5-83 SCHIAFFONI INTEGRALE BIOLOGICO	12x500g	6	4	24	08000139926693	No
PGRI1F2074H0	5-55 DITALI RIGATI INTEGRALE BIOLOGICO	16x500g	12	4	48	08000139933288	No
PGRI1F2091H0	5-88 CASARECCE INTEGRALE BIOLOGICO	16x500g	10	4	40	18000139910835	No
PGRI1F2103H0	5-103 STELLINE INTEGRALE BIOLOGICO	16x500g	14	4	56	08000139928659	No
PGRI1F2210H0	5-79 MAFALDA INTEGRALE BIOLOGICO	16x500g	9	3	27	18000139910804	No
PGRI1F2460H0	5-51 PASTA MISTA INTEGRALE BIOLOGICO	16x500g	10	4	40	08000139933264	No
PGRI1F2463H0	5-63 FUSILLI INTEGRALE BIOLOGICO	16x500g	9	3	27	18000139911047	No
PGRI1F2487H0	5-87 RADIATORI INTEGRALE BIOLOGICO	16x500g	9	3	27	08000139924149	No
PGRI1F2707H0	5-70 PENNE RIGATE INTEGRALE BIOLOGICO	16x500g	10	4	40	18000139911054	No
PGRI1F2709H0	5-32 1/2 MANICHE INTEGRALE BIOLOGICO	16x500g	9	3	27	18000139910842	No
PGRI110406H0	5-15 FETTUCCE INTEGRALE BIOLOGICO	24x500g	16	3	48	08000139924170	No
PGRI110408H0	5-12 LINGUINE INTEGRALE BIOLOGICO	24x500g	16	3	48	08000139934377	No
PGRI110426H0	5-9 SPAGHETTI INTEGRALE BIOLOGICO	24x500g	16	3	48	18000139910798	No
PGRI121003H0	5-43 SPAGHETTI CHITARRA INTEGRALE BIOLOGICO	20x500g	18	3	54	18000139910811	No

## PASTA SENZA GLUTINE

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale	ITF Cartone	IGP
PGREFG6426SG	SPAGHETTI SENZA GLUTINE	15x400g	28	3	84	08000139929694	No
PGREFG6408SG	LINGUINE SENZA GLUTINE	15x400g	28	3	84	08000139929724	No
PGREF41707SG	PENNE RIGATE SENZA GLUTINE	12x400g	12	4	48	08000139929755	No
PGREF41091SG	CASARECCE SENZA GLUTINE	12x400g	10	5	50	08000139929786	No
PGREF89210SG	MAFALDA CORTA SENZA GLUTINE	8x400g	8	5	40	08000139929816	No
PGREF89763SG	FUSILLONI SENZA GLUTINE	8x400g	8	5	40	08000139929847	No
PGREF41116SG	ANELLINI SENZA GLUTINE	12x400g	12	6	72	08000139929878	No
PGREF41096SG	GNOCCO SARDO SENZA GLUTINE	12x400g	10	6	60	08000139929908	No
PGREF41078SG	FARFALLE SENZA GLUTINE	12x400g	12	3	36	8000139935336	No
PGREF41463SG	FUSILLI SENZA GLUTINE	12x400g	12	3	36	8000139935350	No

## SENZA GLUTINE - LASAGNA

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale	ITF Cartone	IGP
PGREF50300SG	LASAGNA SENZA GLUTINE	12x250g	15	5	75	08000139935374	No

## SENZA GLUTINE - GNOCCHI DI PATATE

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale	ITF Cartone	IGP
PGREF85845PR	GNOCCHI DI PATATE SENZA GLUTINE		27	7	189	08000139927638	No



# SCHEDE TECNICHE

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Bancalizzazione			ITF Cartone	IGP
			Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale		

## PASTA BIOLOGICA

PGRE110426B0	SPAGHETTI BIO	24x500g	16	3	48	08000139932960	No
PGRE1F2065B0	GEMELLI BIO	16x500g	11	4	44	08000139932922	No
PGRE1F2091B0	CASARECCE BIO	16x500g	10	3	30	08000139932885	No
PGRE1F2463B0	FUSILLI BIO	16x500g	9	3	27	08000139932908	No
PGRE1F2707B0	PENNE RIGATE BIO	16x500g	10	3	30	08000139932946	No

## PASTA AI LEGUMI E CEREALI- SENZA GLUTINE

PGREL89210LC	MAFALDA LEGUMI E CEREALI	8x400g	8	5	40	08000139928673	No
PGREL90467LC	PENNONI LEGUMI E CEREALI	10x400g	9	5	45	08000139928697	No
PGREL90587LC	RADIATORI LEGUMI E CEREALI	10x400g	9	5	45	08000139928710	No
PGREL90163LC	FUSILLI LEGUMI E CEREALI	10x400g	9	5	45	08000139928734	No

## GNOCCHI E CHICCHE DI PATATE

PGRF018845GP	8-45 GNOCCHI DI PATATE	12x500g	15	7	105	18000139920889	No
PGRF018846GP	8-24 CHICCHE DI PATATE	12x500g	15	7	105	08000139925603	No
PGRF018845GN	GNOCCHI CON FARINA INTEGRALE	12x500g	15	7	105	18000139928021	No

## FARINE GAROFALO

QFARGRF001	FARINA W170 GAROFALO	10x1kg	11	8	88	08000139925221	No
QFARGRF002	FARINA W260 GAROFALO	10x1kg	11	8	88	08000139925245	No
QFARGRF003	FARINA W350 GAROFALO	10x1kg	11	8	88	08000139925269	No
QFARGRF004	FARINA INTEGRALE GAROFALO	10x1kg	11	8	88	08000139925290	No

## SEMOLA RIMACINATA GAROFALO

QFARGRFS02	SEMOLA RIMACINATA	10x1kg	11	8	88	08000139926662	No
------------	-------------------	--------	----	---	----	----------------	----

## OLIO EXTRA VERGINA D'OLIVA GAROFALO

QOLIGRFB75	OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA	6X75ml	24	4	96	08000139926020	No
------------	----------------------------	--------	----	---	----	----------------	----

## COUS COUS

QCOUGRD002	COUS-COUS	10x1kg	10	4	40	18000139911221	No
------------	-----------	--------	----	---	----	----------------	----

## TANTO PER CAMBIARE L'ATIPICA CUCINA ITALIANA

QGET0G8CCJET	COUS COUS INTEGRALE	6x500g	24	5	120	08000139928901	No
QGET0G8BULET	BULGUR	6x500g	24	5	120	08000139928925	No
QGET0G7QUIET	QUINOA	6x300g	24	5	120	08000139928963	No
QGET0G7GRSET	GRANO SARACENO	6x300g	24	5	120	08000139934155	No



# SCHEDE TECNICHE

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Bancalizzazione			ITF Cartone	IGP
			Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale		

## FOOD SERVICE

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale	ITF Cartone	IGP
PGRF005427A0	04 SPAGHETTINI	4x3kg	16	3	48	18000139084277	Si
PGRF005426A0	09 SPAGHETTI	4x3kg	16	3	48	18000139084260	Si
PGRF005408A0	12 LINGUINE	4x3kg	16	3	48	08000139920912	Si
PGRF005440A0	34 ELICOIDALI	4x3kg	6	3	18	18000139080408	Si
PGRF005708A0	60 MEZZE PENNE RIGATE	4x3kg	8	3	24	08000139935190	Si
PGRF005463A0	63 FUSILLI	4x3kg	6	3	18	18000139084635	Si
PGRF005707A0	70 PENNE ZITI RIGATE	4x3kg	6	3	18	18000139087070	Si
PGRF005078AE	78 FARFALLE	4x3kg	6	3	18	18000139080781	No
PGRF005460A0	82 MISTA CORTA	4x3kg	8	4	32	08000139934636	Si
PGRF005091A0	88 CASARECCE	4x3kg	8	3	24	08000139935183	Si

## LINEA RISTORANTE

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale	ITF Cartone	IGP
PGRF015426AE	09 SPAGHETTI	12x1Kg	16	3	48	08000139931024	Si
PGRF015408AE	12 LINGUINE	12x1Kg	16	3	48	08000139931055	Si
PGRF015423A0	SPAGHETTONE XXL	12x1Kg	16	3	48	08000139934667	Si
PGRF015709A0	32 MEZZE MANICHE RIGATE	12x1Kg	6	3	18	08000139936982	Si
PGRF015091A0	88 CASARECCE	12x1Kg	6	5	30	08000139936869	Si
PGRF015707A0	70 PENNE ZITI RIGATE	12x1Kg	6	4	24	08000139936944	Si
PGRF015440A0	34 ELICOIDALI	12x1Kg	6	4	24	08000139936883	Si
PGRF015708A0	60 MEZZE PENNE RIGATE	12x1Kg	6	5	30	08000139936968	Si
PGRF015078A0	78 FARFALLE	12x1Kg	6	4	24	08000139936845	No
PGRF015463A0	63 FUSILLI	12x1Kg	6	4	24	08000139936920	Si
PGRF015460A0	82 PASTA MISTA	12x1Kg	6	5	30	08000139936906	Si

## LINEA 750 g RISTORANTE

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale	ITF Cartone	IGP
PGRF086408A0	12 LINGUINE	12x750g	20	3	60	08000139935015	Si
PGRF086426A0	09 SPAGHETTI	12x750g	20	3	60	08000139934995	Si
PGRF086078A0	78 FARFALLE	12x750g	6	5	30	08000139935053	No
PGRF086091A0	88 CASARECCE	12x750g	7	5	35	08000139935077	Si
PGRF086440A0	34 ELICOIDALI	12x750g	6	5	30	08000139935114	Si
PGRF086463A0	63 FUSILLI	12x750g	6	5	30	08000139935091	Si
PGRF086707A0	70 PENNE ZITI RIGATE	12x750g	7	5	35	08000139935138	Si
PGRF086708A0	60 MEZZE PENNE RIGATE	12x750g	7	5	35	08000139935152	Si
PGRF086709A0	32 MEZZE MANICHE RIGATE	12x750g	6	4	24	08000139935039	Si

## PASTA FRESCA RIPIENA GOURMET

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale	ITF Cartone	IGP
QPFGRFA02	MEZZALUNA BURRATA E 'NDUJA	6x230g	16	9	144	08000139927690	
QPFGRFA04	MEZZALUNA RICOTTA PORCINI TARTUFO	6x230g	16	9	144	08000139927737	



# SCHEDE TECNICHE

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Bancalizzazione			ITF Cartone	IGP
			Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale		

## PASTA FRESCA RIPIENA BASE

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale	ITF Cartone	IGP
QPFRGRFA03	RAVIOLO CAPRESE	6x230g	16	9	144	08000139927713	
QPFRGRFA05	GIRASOLI RICOTTA E LIMONE	6x230g	16	9	144	08000139927775	
QPFRGRFA06	GIRASOLI VERDURE GRIGLIATE	6x230g	16	9	144	08000139927799	
QPFRGRFA08	RAVIOLI BUFALA E SPINACI	6x230g	16	9	144	08000139931963	
QPFRGRFA09	TORTELLINO AL PROSCIUTTO DI PARMA	6x230g	16	9	144	08000139932113	

## PASTA FRESCA LISCIA

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale	ITF Cartone	IGP
QPFT089200A0	PACCHERI	8x400g	8	8	64	08000139932724	
QPFT089202A0	CALAMARATA	8x400g	8	8	64	08000139932748	
QPFT090237A0	SCIALATIELLI	10x400g	8	8	64	08000139932762	
QPFT090292A0	ORECCHIETTE	10x400g	8	8	64	08000139932786	
QPFT090465A0	TROFIE	10x400g	8	8	64	08000139932809	
QPFT090462A0	FUSILLI NAPOLETANI	10x400g	8	8	64	08000139932823	
QPFT090238A0	CHITARRINE	10x400g	8	8	64	08000139934353	
QPFT090464A0	MACCHERONI	10x400g	8	8	64	08000139934865	

## LASAGNA ALL'UOVO

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale	ITF Cartone	IGP
QPFMIGE08	SFOGLIA FRESCA LASAGNE	16x250g	18	6	108	08000139929106	

## GNOCCHI FRESCHI DI PATATE

Codice interno prodotto	Descrizione prodotto	Pezzatura	Cartoni per strato	Strati	Cartoni per bancale	ITF Cartone	IGP
QGRF028845G0	GNOCCHI FRESCHI DI PATATE	6x500g	24	6	144	08000139934421	







Via dei Pastai 42 80054 Gagnano , NA, Italy  
Phone: +39 0818011002 Fax: +39 0818012937 Email: [info@pastagarofalo.it](mailto:info@pastagarofalo.it)  
[www.pasta-garofalo.com](http://www.pasta-garofalo.com) [www.comesifagarofalo.it](http://www.comesifagarofalo.it)