Fabbrica della Pasta di Gragnano

In Gragnano begann im 16. Jahrhundert die Geschichte der industriellen Pasta aus Italien. Die Pasta aus der Region Campania wurde über die Jahre immer berühmter und eine wichtige Handelsmarke. Dies führte soweit, dass Gragnano 1885 als erste Stadt Campanias eine direkte Zugverbindung nach Napoli bekam.

Auch heute noch werden in der Region die Pasta traditionell hergestellt. Dieser Prozess wird streng reguliert und so verlieh die EU das sogenannte IGP Siegel. Nudeln, welche den Namen "*Pasta di Gragnano*" tragen müssen aus der Region produziert werden.

Der Teig der *Pasta di Gragnano* wird stranggepresst und durch raue, ruppige bronzefarbigen Formen gezogen. Im Anschluss wird die Pasta bei niedriger Temperatur luftgetrocknet. Als Ergebnis gibt es eine der weltbesten Pasta.

Copyright der Bilder: Fabbrica della Pasta di Gragnano

Glutenfreeinfo

Die Weltbeste Pasta soll Zölliakie-betroffenen nicht verwehrt bleiben. Endlich gibt es eine Fabrik aus Gragnano, welche glutenfreie Pasta aus Bronze herstellt mit den besten Auswahl des Reis- und Maismehls. Sie werden geknetet mit dem Natürlichen Quellwasser von Gragnano. Es gibt fast 40 verschiedene Formen.

Weitere Infos

Adresse

Viale S. Francesco 30
80054 Gragnano (NA), Italien

Kontaktmöglichkeiten

Telefon:
E-Mail:
Webseite: https://www.lafabbricadellapastasenzaglutine.com/