



Rigatoni 500 g 3,00 €

Ha tonalità brillante, ottimo legame col condimento grazie alla sua particolare superficie ruvida e rigata.

Ingredienti: 100% semola di grano duro, acqua.

Allergeni: grano.

Durata conservazione: superiore a 24 mesi.

Condizioni conservazione: in luogo fresco, asciutto, pulito ed al riparo da fonti di calore (Umidità massima: 70% – Temperatura massima: 25° C).

Pasta di Semola
di Grano Duro
a Lenta Essiccazione

SOMMA
G R A G N A N O

Storico Laboratorio Artigianale



Trafilata al Bronzo

500g e

Elica 500 g 3,00 €

Le spirali a tre principi di cui è composto questo formato impongono un alto valore di glutine contenuto nell'impasto, il quale si forma al momento dell'aggiunta dell'acqua.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

Allergeni: grano.

Durata conservazione: superiore a 24 mesi.

Condizioni conservazione: in luogo fresco, asciutto, pulito ed al riparo da fonti di calore (Umidità massima: 70% – Temperatura massima: 25° C).

Pasta di Semola
di Grano Duro
a Lenta Essiccazione

SOMMA
GRAGNANO

Storico Laboratorio Artigianale



Trafilata al Bronzo

500g e

Calamarata 500 g 3,00 €

Possiede uno spessore tale che, unito a semola di frumento duro con alti valori proteici, gli permette di non scuocere.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

Allergeni: grano.

Durata conservazione: superiore a 24 mesi.

Condizioni conservazione: in luogo fresco, asciutto, pulito ed al riparo da fonti di calore (Umidità massima: 70% – Temperatura massima: 25° C).

**Maccherone 500 g 3,00**

Originale trafilatura del laboratorio Somma, da consumare intero o spezzarlo prima della cottura.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

Allergeni: grano.

Durata conservazione: superiore a 24 mesi.

Condizioni conservazione: in luogo fresco, asciutto, pulito ed al riparo da fonti di calore (Umidità massima: 70% – Temperatura massima: 25° C).

Pasta di Semola
di Grano Duro
a Lenta Essiccazione

SOMMA

GRAGNANO

Storico Laboratorio Artigianale



Erafilata al Bronzo

500g e

Tubetto 500 g 3,00 €

Adatto per zuppe e minestre, è il formato per piatti della tradizione.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

Allergeni: grano.

Durata conservazione: superiore a 24 mesi.

Condizioni conservazione: in luogo fresco, asciutto, pulito ed al riparo da fonti di calore
(Umidità massima: 70% – Temperatura massima: 25° C).

Pasta di Semola
di Grano Duro
a Lenta Essiccazione

SOMMA
G R A G N A N O
Storico Laboratorio Artigianale



Trafilata al Bronzo

500g e

Zito 500 g 3,00 €

Lo spessore degli inserti di questa trafila donano una decisa forma cilindrica e conferiscono tenacità al formato.

Ingredienti: 100% semola di grano duro, acqua.

Allergeni: grano.

Durata conservazione: superiore a 24 mesi.

Condizioni conservazione: in luogo fresco, asciutto, pulito ed al riparo da fonti di calore (Umidità massima: 70% – Temperatura massima: 25° C).

Pasta di Semola
di Grano Duro
a Lenta Essiccazione

SOMMA

GRAGNANO
Storico Laboratorio Artigianale



Trafilata al Bronzo

500g e

Fusillo 500 g 3,00 €

Formato tipico locale, trafilato al bronzo con estrusione lenta; una volta in acqua per la sua iniziale delicatezza non viene mescolato. Formato soggetto a produzione limitata nel rispetto dei tempi di lavorazione interni del Pastificio Somma.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

Allergeni: grano.

Durata conservazione: superiore a 24 mesi.

Condizioni conservazione: in luogo fresco, asciutto, pulito ed al riparo da fonti di calore (Umidità massima: 70% – Temperatura massima: 25° C).

Pasta di Semola
di Grano Duro
a Lenta Essiccazione

SOMMA

GRAGNANO

Storico Laboratorio Artigianale



Trafilata al Bronzo

500g e

Saturnino 500 g 3,00 €

Sottoposto a trafilazione e taglio all'uscita della pressa, questo formato avvolge il condimento ed ha un'alta masticabilità.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

Allergeni: grano.

Durata conservazione: superiore a 24 mesi.

Condizioni conservazione: in luogo fresco, asciutto, pulito ed al riparo da fonti di calore (Umidità massima: 70% – Temperatura massima: 25° C).

Pasta di Semola
di Grano Duro
a Lenta Essiccazione

SOMMA
G R A G N A N O
Storico Laboratorio Artigianale



Capiolata al Bronzo

500g e

Pacchero 500 g 3,00 €

Lavorazione da grano duro macinato grosso e trenta ore di delicato processo d'essiccazione, grazie alla sua voluminosità all'apertura della confezione sprigiona un deciso profumo di grano.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

Allergeni: grano.

Durata conservazione: superiore a 24 mesi.

Condizioni conservazione: in luogo fresco, asciutto, pulito ed al riparo da fonti di calore (Umidità massima: 70% – Temperatura massima: 25° C).

Pasta di Semola
di Grano Duro
a Lenta Essiccazione

SOMMA

GRAGNANO

Storico Laboratorio Artigianale



500g e

Spaghetto 500 g 3,50 €

Spaghetto a sezione quadrangolare, trafilato al bronzo, confezionato a mano.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

Allergeni: grano.

Durata conservazione: superiore a 24 mesi.

Condizioni conservazione: in luogo fresco, asciutto, pulito ed al riparo da fonti di calore (Umidità massima: 70% – Temperatura massima: 25° C).

**Mezza manica 500 g 3,00 €**

Ha tonalità brillante, ottimo legame col condimento grazie alla sua particolare superficie ruvida e rigata.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

Allergeni: grano.

Durata conservazione: superiore a 24 mesi.

Condizioni conservazione: in luogo fresco, asciutto, pulito ed al riparo da fonti di calore (Umidità massima: 70% – Temperatura massima: 25° C).



Candela 500 g 3,50

Lo spessore degli inserti della trafila donano una decisa forma cilindrica e conferiscono tenacità a questo formato lungo da spezzare prima della cottura

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

Allergeni: grano.

Durata conservazione: superiore a 24 mesi.

Condizioni conservazione: in luogo fresco, asciutto, pulito ed al riparo da fonti di calore (Umidità massima: 70% – Temperatura massima: 25° C).

Pasta di Semola
di Grano Duro
a Lenta Essiccazione

SOMMA
G R A G N A N O
Storico Laboratorio Artigianale



Trafilata al Bronzo

500g e

Spaghetti classico 500 g 3,50 €

La forma più famosa e la più usata nelle ricette di tutto il mondo.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

Allergeni: grano.

Durata conservazione: superiore a 24 mesi.

Condizioni conservazione: in luogo fresco, asciutto, pulito ed al riparo da fonti di calore
(Umidità massima: 70% – Temperatura massima: 25° C).

Pasta di Semola
di Grano Duro
a Lenta Essiccazione

SOMMA
GRAGNANO
Storico Laboratorio Artigianale



Esafilata al Bronzo

500g e

Spagnola 500 g 3,50 €

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

Allergeni: grano.

Durata conservazione: superiore a 24 mesi.

Condizioni conservazione: in luogo fresco, asciutto, pulito ed al riparo da fonti di calore
(Umidità massima: 70% – Temperatura massima: 25° C).

Pasta di Semola
di Grano Duro
a Lenta Essiccazione

SOMMA
GRAGNANO

Storico Laboratorio Artigianale



Trafilata al Bronzo

500g e

Tagliatella 500 g 3,00 €

Formato lungo tradizionale.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

Allergeni: grano.

Durata conservazione: superiore a 24 mesi.

Condizioni conservazione: in luogo fresco, asciutto, pulito ed al riparo da fonti di calore
(Umidità massima: 70% – Temperatura massima: 25° C).

Pasta di Semola
di Grano Duro
a Lenta Essiccazione

SOMMA
GRAGNANO

Storico Laboratorio Artigianale



Farfilata al Bronzo

500g e

Scialatielli 500 g 3,00

Forma utilizzata con condimenti ai frutti di mare.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

Allergeni: grano.

Durata conservazione: superiore a 24 mesi.

Condizioni conservazione: in luogo fresco, asciutto, pulito ed al riparo da fonti di calore
(Umidità massima: 70% – Temperatura massima: 25° C).