



LA PASTA DI GRAGNANO DAL 1789  
STORICO PASTIFICIO GAROFALO



UN SAVOIR-FAIRE  
HISTORIQUEMENT RECONNU,  
DÉSORMAIS CERTIFIÉ



PASTA DI GRAGNANO IGP

## GRAGNANO, BERCEAU DES PÂTES

Depuis 1789, à Gragnano, des générations de Pastiers élaborent des pâtes d'une qualité incomparable, alliant le goût de l'excellence à la beauté de la pâte, pour un plaisir inoubliable.

Pasta Garofalo a forgé son savoir-faire dans ce lieu historique. Pour témoigner de la qualité extraordinaire de ses pâtes, Garofalo France se revêt dorénavant du label IGP (Indication Géographique Protégée).\*



*Comune di Gragnano*  
*città della pasta*

## L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Nos pâtes respectent le cahier des charges strict de ce label européen haut de gamme qui certifie la provenance et la qualité des produits ;

- ◆ *Nos pâtes sont produites à partir de semoule de blé dur et d'eau de source locale.*
- ◆ *Elles sont façonnées à l'aide de moules en bronze.*
- ◆ *Elles présentent également un taux de protéines minimal de 13%.*

## GAROFALO RISTORANTE PENSÉ POUR LES CHEFS

L'ensemble de ce savoir-faire séculaire, permet de garantir aux chefs l'excellence de la pâte, source d'inspirations culinaires, et d'offrir le meilleur rendu assiette en simple ou double cuisson.

\*A l'exclusion des Ziti Lunghi et des pâtes laminées (Tagliatelle Nido, Pappardelle, Lasagna liscia et Orecchiette), dont la fabrication ne requiert pas de moule.

Pasta Garofalo  
l'un des 14 rares pastiers certifiés  
par l'IGP Pasta di Gragnano



  
*Garofalo*  
RISTORANTE

LA PASTA DI GRAGNANO DAL 1789  
STORICO PASTIFICIO GAROFALO

[www.pasta-garofalo-ristorante.fr](http://www.pasta-garofalo-ristorante.fr)