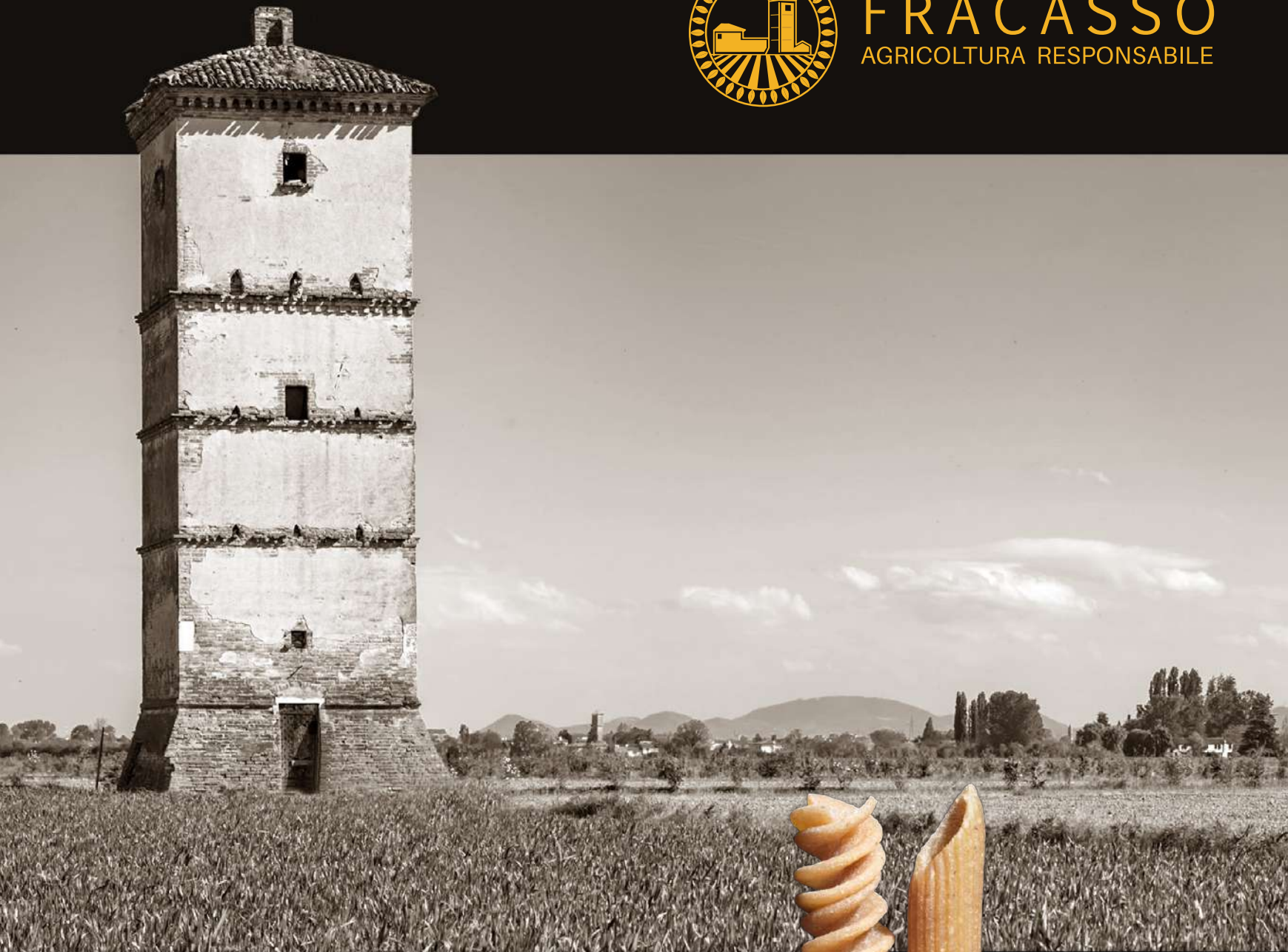




FRACASSO
AGRICOLTURA RESPONSABILE



LA PASTA DEL BENESSERE
HEALTHY PASTA

100% made in Italy

“Crediamo che alimentarsi in modo sano sia possibile”

La **Pasta artigianale Fracasso** nasce nella fertile pianura del Po in un’oasi incontaminata a Pontecchio Polesine.

Qui da tre generazioni coltiviamo il nostro grano, in maniera sostenibile con tecniche di agricoltura di precisione seguendo un rigido disciplinare interno nel rispetto di madre terra.

Ti diciamo da quale campo proviene la tua pasta, **lasciamo inalterati i profumi e le proprietà nutritive** del grano, della semola e della pasta, pubblicando nel sito le analisi che ne certificano la totale salubrità.

“We believe that eating healthily is possible”

Artisan Pasta Fracasso comes from Pontecchio Polesine, a village nested in the fertile plain of Po river.

Here, in this uncontaminated stretch of land, we have been cultivating our wheat for three generations, in a sustainable manner with techniques of precision farming following a rigid internal regulation whose main concern is the respect of mother earth.

We know exactly from which field comes your pasta, **we leave unaltered the perfumes and the nutritional properties** of wheat, of semolina and pasta. In fact, we post on our website the analysis that certify the authenticity of our products.



SEMPLICEMENTE DIVERSI

SIMPLY DIFFERENT



MADE IN VENETO - ITALY

La nostra filosofia si fonda sulla **classificazione dell'alimento**: ti diciamo da quale campo arriva il grano; le analisi di grano, farina e pasta certificano la **totale salubrità**, l'assenza di OGM e l'elevato contenuto proteico superiore a tutti gli standard di mercato, lasciando inalterati i veri sapori.

Il nostro grano continua il suo percorso in un mulino con **macina a pietra**: qui, si ricava la farina e subito trasformata in pasta **trafilata a bronzo ed essiccata lentamente**.

Solo così si ottiene un'eccezionale digeribilità. Tutte queste informazioni sono accreditate e disponibili sul nostro sito per la completa trasparenza e tracciabilità.

Our philosophy is based on the principle of conscious farmings: we follow and certify the entire process, from seed to the final product, in each single step. Our pasta is completely GMO-free and the protein content is definitely superior to all the market standards, keeping unaltered the real flavors.

Our wheat is grinded in a mill with a **stone grinder**, the flour and water become pasta through bronze drawing and a **long drying process**.

This process gives the pasta those grooves that enhance the flavour of the sauce. In addition it allows to keep all the nutrients of the wheat. All the ingredients are natural and highly digestible. All these informations are available on our Website.

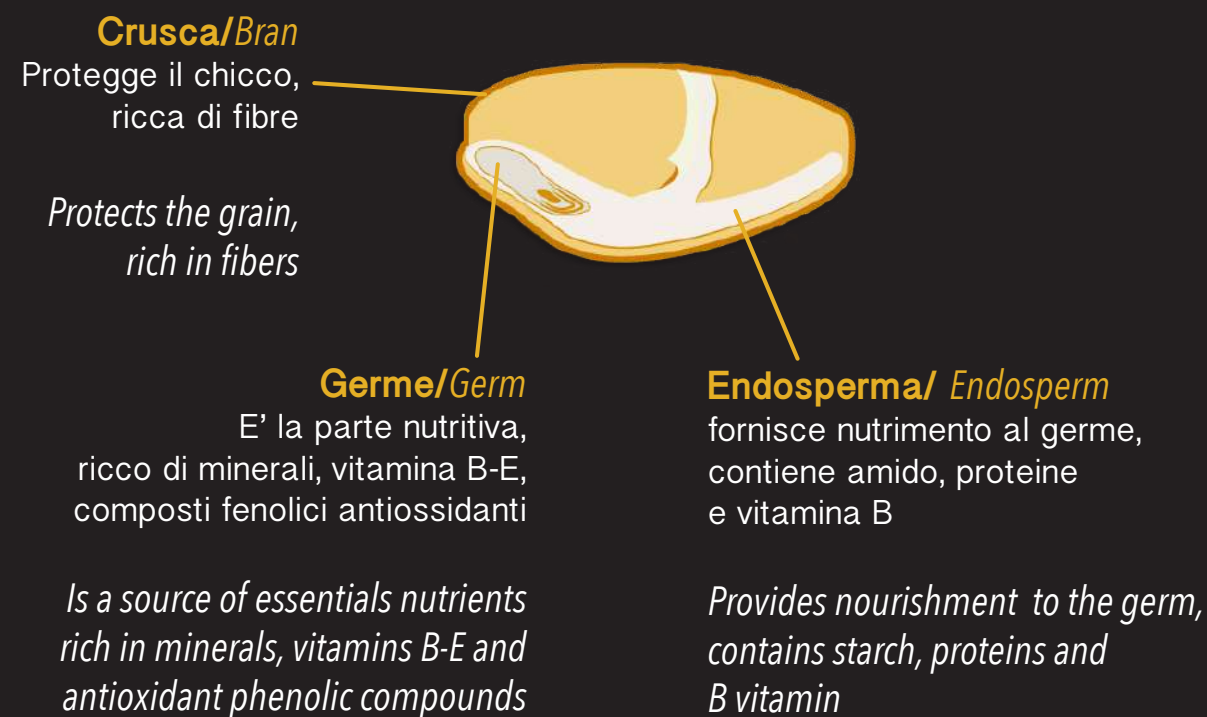
IL PERCORSO DEL BENESSERE

THE PATH TO WELL-BEING



IL GERME DI GRANO VIVO E' UN CONCENTRATO DI SOSTANZE NUTRITIVE

*THE ALIVE WHEAT GERM IS
A HIGHLY CONCENTRATED SOURCE OF NUTRIENTS*



“La pasta integrale Fracasso si distingue per il più alto contenuto proteico, di fibra ed il mantenimento dei micronutrienti (germe di grano vivo). La pasta è quindi particolarmente indicata per regimi nutrizionali in cui il contenuto in carboidrati vada limitato o controllato (diabetici, sovrappeso, gravidanza, dieta dello sportivo in allenamento o in pre-gara). Il più alto contenuto proteico garantisce a parità di porzione consumata, una maggiore capacità saziante e completa l’apporto proteico che deriva da altre fonti vegetali o di origine animale”

*Dott. Guido Senesi - Medico Chirurgo
Specialista in Scienza dell’Alimentazione
Università degli Studi di Padova*

“Fracasso wholemeal pasta” stands out for the higher protein and fiber content, and for the maintaining of all micronutrients (live wheat germ).

Therefore our pasta is particularly suitable for nutritional diets in which carbohydrates content has to be restricted or controlled (diabetic, overweight, pregnancy, diet for athletes). The higher protein content ensures a greater satiating capacity and satisfies the daily protein count.

*Dr. Guido Senesi
Surgeon Specialist in Food Science
Padua University*

LA PASTA DEL BENESSERE
WHOLESOME PASTA



L'INTEGRALE

**INTEGRALE DAL GRANO
ALLA TAVOLA**

*WHOLESOME PASTA:
NATURE INTO YOUR HOME*



PRODOTTO PENNE RIGATE

CODICE 500gr PI 0001 0500 A

DESCRIZIONE Pasta secca trafilata a bronzo

INGREDIENTI Semola di grano duro
italiano integrale, acqua

TEMPO DI COTTURA 6-7 minuti

ORIGINE DEL GRANO Azienda Agricola Fracasso - Italy

MADE IN Italy

PRODUCT PENNE RIGATE

CODE 500g PI 0001 0500 A

DESCRIPTION Italian durum wholemeal wheat semolina
pasta, slow drying, bronze drawn.

INGREDIENTS Italian wholewheat durum
wheat flour, water

COOKING TIME 6-7 minutes

WHEAT ORIGIN Azienda Agricola Fracasso - Italy

MADE IN Italy



RISCOPRI LA NATURA A TAVOLA

BRING NATURE INTO YOUR HOME



PRODOTTO TAGLIATELLE

CODICE 250gr PI 0005 0250 A

DESCRIZIONE Pasta secca trafilata a bronzo
INGREDIENTI Semola di grano duro
italiano integrale, acqua
TEMPO DI COTTURA 6-7 minuti
ORIGINE DEL GRANO Azienda Agricola Fracasso - Italy
MADE IN Italy

PRODUCT TAGLIATELLE

CODE 250g PI 0005 0250 A

DESCRIPTION Italian durum wholemeal wheat semolina
pasta, slow drying, bronze drawn.
INGREDIENTS Italian wholewheat durum
wheat flour, water
COOKING TIME 6-7 minutes
WHEAT ORIGIN Azienda Agricola Fracasso - Italy
MADE IN Italy



TI DICIAMO QUELLO CHE MANGI
WE TELL YOU WHAT YOU ARE EATING



PRODOTTO CASERECCE

CODICE 500gr PI 0004 0500 A

DESCRIZIONE Pasta secca trafilata a bronzo

INGREDIENTI Semola di grano duro
italiano integrale, acqua

TEMPO DI COTTURA 6-7 minuti

ORIGINE DEL GRANO Azienda Agricola Fracasso - Italy

MADE IN Italy

PRODUCT CASERECCE

CODE 500g PI 0004 0500 A

DESCRIPTION Italian durum wholemeal wheat semolina
pasta, slow drying, bronze drawn.

INGREDIENTS Italian wholewheat durum
wheat flour, water

COOKING TIME 6-7 minutes

WHEAT ORIGIN Azienda Agricola Fracasso - Italy

MADE IN Italy



SENTI IL PROFUMO DEL GRANO
SMELL THE WHEAT PERFUME

PRODOTTO FUSILLI

CODICE 500gr PI 0003 0500 A

DESCRIZIONE Pasta secca trafilata a bronzo

INGREDIENTI Semola di grano duro
italiano integrale, acqua

TEMPO DI COTTURA 6-7 minuti

ORIGINE DEL GRANO Azienda Agricola Fracasso - Italy

MADE IN Italy

PRODUCT FUSILLI

CODE 500g PI 0003 0500 A

DESCRIPTION Italian durum wholemeal wheat semolina
pasta, slow drying, bronze drawn.

INGREDIENTS Italian wholewheat durum
wheat flour, water

COOKING TIME 6-7 minutes

WHEAT ORIGIN Azienda Agricola Fracasso - Italy
Italy



ENERGIA PULITA PER IL CORPO

PURE ENERGY FOR THE BODY

FUSILLI



LA DELICATA

BENESSERE ED EMOZIONE

WELL-BEING AND EMOTION



PRODOTTO SPAGHETTI

CODICE 500gr PD 0006 0500 A

DESCRIZIONE Pasta secca trafilata a bronzo
INGREDIENTI Semola di grano duro e acqua
TEMPO DI COTTURA 7-8 minuti
ORIGINE DEL GRANO Azienda Agricola Fracasso - Italy
MADE IN Italy

PRODUCT SPAGHETTI

CODE 500g PD 0006 0500 A

DESCRIPTION Italian durum wheat semolina pasta, slow drying, bronze drawn.
INGREDIENTS Italian durum wheat flour, water
COOKING TIME 7-8 minutes
WHEAT ORIGIN Azienda Agricola Fracasso - Italy
MADE IN Italy



TESORO QUOTIDIANO
EVERYDAY WEALTH

SPAGHETTI

PRODOTTO PENNE RIGATE

CODICE 500gr PD 0001 0500 A

DESCRIZIONE Pasta secca trafilata a bronzo
INGREDIENTI Semola di grano duro e acqua
TEMPO DI COTTURA 6-7 minuti
ORIGINE DEL GRANO Azienda Agricola Fracasso - Italy
MADE IN Italy

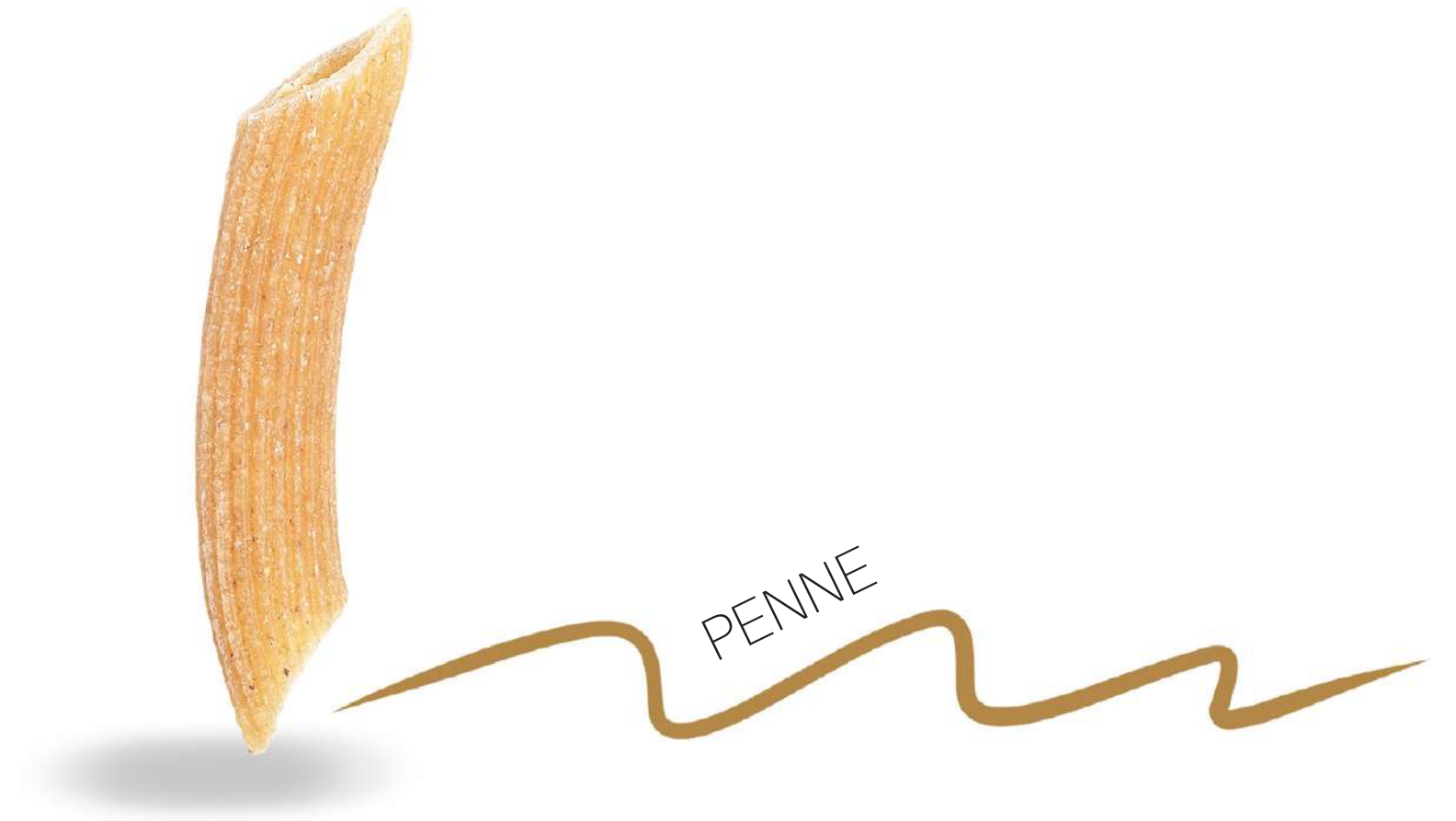
PRODUCT PENNE RIGATE

CODE 500g PD 0001 0500 A

DESCRIPTION Italian durum wheat semolina pasta, slow drying, bronze drawn.
INGREDIENTS Italian durum wheat flour, water
COOKING TIME 6-7 minutes
WHEAT ORIGIN Azienda Agricola Fracasso - Italy
MADE IN Italy

TRATTO DECISO

DECISIVE LINE



PRODOTTO TAGLIATELLE

CODICE 250gr PD 0005 0250 A

DESCRIZIONE Pasta secca trafilata a bronzo
INGREDIENTI Semola di grano duro e acqua
TEMPO DI COTTURA 6-7 minuti
ORIGINE DEL GRANO Azienda Agricola Fracasso - Italy
MADE IN Italy

PRODUCT TAGLIATELLE

CODE 250g PD 0005 0250 A

DESCRIPTION Italian durum wheat semolina pasta, slow drying, bronze drawn.
INGREDIENTS Italian durum wheat flour, water
COOKING TIME 6-7 minutes
WHEAT ORIGIN Azienda Agricola Fracasso - Italy
MADE IN Italy

DISEGNATE A MANO
HAND DRAWN



PRODOTTO CASERECCE

CODICE 500gr PD 0004 0500 A

DESCRIZIONE Pasta secca trafilata a bronzo
INGREDIENTI Semola di grano duro e acqua
TEMPO DI COTTURA 6-7 minuti
ORIGINE DEL GRANO Azienda Agricola Fracasso - Italy
MADE IN Italy

PRODUCT CASERECCE

CODE 500g PD 0004 0500 A

DESCRIPTION Italian durum wheat semolina pasta, slow drying, bronze drawn.
INGREDIENTS Italian durum wheat flour, water
COOKING TIME 6-7 minutes
WHEAT ORIGIN Azienda Agricola Fracasso - Italy
MADE IN Italy



PROFUMO DI FANTASIA
PERFUME OF FANTASY



CASERECCE



PRODOTTO FUSILLI

CODICE 500gr PD 0003 0500 A

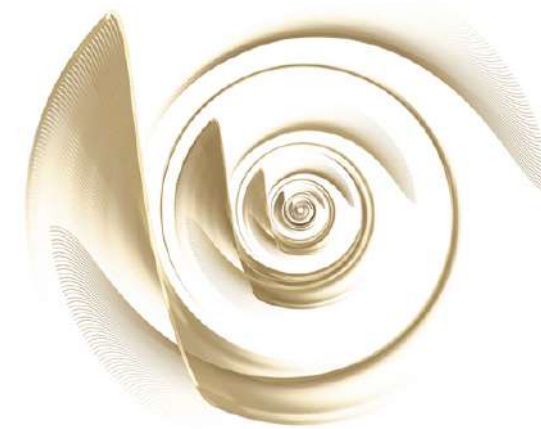
DESCRIZIONE Pasta secca trafilata a bronzo
INGREDIENTI Semola di grano duro e acqua
TEMPO DI COTTURA 6-7 minuti
ORIGINE DEL GRANO Azienda Agricola Fracasso - Italy
MADE IN Italy

PRODUCT FUSILLI

CODE 500g PD 0003 0500 A

DESCRIPTION Italian durum wheat semolina pasta, slow drying, bronze drawn.
INGREDIENTS Italian durum wheat flour, water
COOKING TIME 6-7 minutes
WHEAT ORIGIN Azienda Agricola Fracasso - Italy
MADE IN Italy

PROGETTATI PER IL GUSTO
DESIGNED TO TASTE



FUSILLI



PRODOTTO FUSILLONI

CODICE 500gr PD 0007 0500 A

DESCRIZIONE Pasta secca trafilata a bronzo
INGREDIENTI Semola di grano duro e acqua
TEMPO DI COTTURA 12-13 minuti
ORIGINE DEL GRANO Azienda Agricola Fracasso - Italy
MADE IN Italy

PRODUCT FUSILLONI

CODE 500g PD 0007 0500 A

DESCRIPTION Italian durum wheat semolina pasta, slow drying, bronze drawn.
INGREDIENTS Italian durum wheat flour, water
COOKING TIME 12-13 minutes
WHEAT ORIGIN Azienda Agricola Fracasso - Italy
MADE IN Italy



MAXI DELICATI
MAXI DELICATE

FUSILLONI



PRODOTTO PACCHERI

CODICE 500gr PD 0008 0500 A

DESCRIZIONE Pasta secca trafilata a bronzo

INGREDIENTI Semola di grano duro e acqua

TEMPO DI COTTURA 11-12 minuti

ORIGINE DEL GRANO Azienda Agricola Fracasso - Italy

MADE IN Italy

PRODUCT PACCHERI

CODE 500g PD 0008 0500 A

DESCRIPTION Italian durum wheat semolina pasta, slow drying, bronze drawn.

INGREDIENTS Italian durum wheat flour, water

COOKING TIME 11-12 minutes

WHEAT ORIGIN Azienda Agricola Fracasso - Italy

MADE IN Italy



GUSTO RIPIENO
FLAVOR FILLED

PACCHERI



DELIBERA DEL BENESSERE

Difendiamo la pianta in tutto il suo percorso di crescita per un unico obiettivo finale: un contenuto di proteine superiore. Certifichiamo l'assenza di tossine, un residuo zero di fitofarmaci. Un percorso in cinque punti con cui celebriamo la semplicità e il rispetto di Madre Natura, senza lasciare nulla al caso.

Tecnica dello scouting: l'uomo cammina nei campi. L'agronomo è al centro delle scelte;

Georeferenziazione dell'azienda: l'azienda è interamente georeferenziata, per monitorare la terra a livello geologico e nelle sue caratteristiche fisico-chimiche; **E**ffettuiamo analisi fogliari sul grano, che servono per comprendere lo stato di salute della pianta;

Utilizziamo modelli matematici previsionali per le attività di difesa della coltura, non a calendario, ma leggendo la pianta giorno per giorno;

Tutto eseguito con macchinari e attrezzature di precision farming: agricoltura di precisione a controllo satellitare.

WELLBEING REGULATION

We defend the plant in all its growth path to a single final objective: a higher protein content. We certify the absence of toxins, as well as the absence of residual pesticides. A path in five points with which we celebrate the simplicity and respect of Mother Nature, leaving nothing to chance.

The Art of scouting: a man walking in the fields. The farmer makes all the choices;

Georeferencing of the company: the company is fully georeferenced, to monitor the Earth to geological level and in its physical-chemical characteristics;

We perform leaf analysis on the wheat, to understand the state of health of the plant;

We don't use the calendar, but mathematical models to forecast the activities that aim to protect the crop by reading the plant day by day;

All the former points are performed with machinery and equipment of precision farming satellite monitored.



VEGAN DIET

CARTA D'IDENTITA' PASTA FRACASSO

FRACASSO PASTA IDENTITY CARD



CEREALI A
KM ZERO
ZERO KM



OGM FREE
GMO-FREE



MACINA A
PIETRA
STONE GRINDER



TRAFILA A
BRONZO
BRONZE
DRAWNING



ESSICCAZIONE
LENTA
LONG DRYING
PROCESS



NO ADDITIVI
NO ADDITIVES



SOLO INGREDIENTI
SEMPLICI
NATURAL
INGREDIENTS ONLY



RICCA DI
FIBRE
RICH IN FIBER



PIU' PROTEINE
RICH IN PROTEINS



POCO SODIO
LOW SODIUM



TEMPO BREVE
DI COTTURA
SHORT COOKING
TIME



ALTA
DIGERIBILITA'
HIGHLY DIGESTIBLE
INGREDIENTS



SALUBRITA'
CERTIFICATA
GUARANTEED
HEALTHY



GERME DI
GRANO VIVO
LIVE WHEAT
GERM



CAMPO
LA COLOMBAIA - CA' SALVIONI
FIELD
LA COLOMBAIA - CA' SALVIONI

L'INTEGRALE

VALORI NUTRIZIONALI/ TYPICAL VALUES per 100 gr

Energia/ Energy	340 Kcal/1435 KJ
Grassi/Fat	2,3gr
di cui saturi/ of which saturates	0,4gr
Carboidrati/ Carbohydrate	58,gr
di cui zuccheri/ of which Sugars	2,7gr
Fibre/ Fiber	11,3gr
Proteine/ Protein	16,0gr
Sale/ Salt	0,02gr

*I valori giornalieri sono basati su una dieta di 2000 calorie/
*Reference intake of an average adult (2000kcal)

LA DELICATA

VALORI NUTRIZIONALI/ TYPICAL VALUES per 100 gr

Energia/ Energy	361 Kcal/1529 KJ
Grassi/Fat	1,7gr
di cui saturi/ of which saturates	0,6gr
Carboidrati/ Carbohydrate	71,4gr
di cui zuccheri/ of which Sugars	2,1gr
Fibre/ Fiber	3,5gr
Proteine/ Protein	13,5gr
Sale/ Salt	<0,01gr

*I valori giornalieri sono basati su una dieta di 2000 calorie/
*Reference intake of an average adult (2000kcal)



MANGIARE IN MANIERA SOSTENIBILE E' POSSIBILE
EATING HEALTHILY IS POSSIBLE

Segui il ritmo delle **stagioni** e le esigenze del tuo corpo: scegli verdure fresche per piatti **sani e gustosi**, lasciati guidare dalla tua fantasia per scoprire sapori **originali e decisi**. Prova condimenti **tradizionali** per esaltarne il sapore oppure **semplicemente** un filo d'olio per sentire **il profumo del grano**. Scopri nuove ricette su www.pastafracasso.it

Follow the passing of the **seasons** and your body demands: choose fresh vegetables for your **healthy and tasty** dishes, let yourself be guided by imagination to discover **original and strong** flavors. Try **traditional** condiments to exalt the flavor or **simply** drizzle olive oil so as to smell the **wheat's aroma**. Find new recipes on our web site: www.pastafracasso.it

COME APPREZZARE LA PASTA
HOW TO APPRECIATE OUR PASTA



100% GRANO DEI NOSTRI CAMPI
WHEAT 100% COMING FROM OUR FIELDS

**SIAMO QUELLO
CHE MANGIAMO.
NON CREDI?**

*WE ARE
WHAT WE EAT*



FRACASSO
AGRICOLTURA RESPONSABILE

LOCALITA'/LOCATION

Azienda agricola Fracasso Tenuta Cà Salvioni
Via Gramsci 517, Pontecchio Polesine (Ro) - ITALIA

CONTATTI/CONTACTS

tel. 0425 1871511 - www.pastafracasso.it
info@pastafracasso.it

CONSCIOUS FARMING SINCE 1940

SEGUICI SU
FOLLOW US



WEB
CAM
LIVE

