



Il grano duro Senatore Cappelli può essere considerato un cereale "antico" particolarmente indicato per l'agricoltura biologica, antenato del grano duro attuale, ma non contaminato da mutagenesi come molti altri cereali moderni.

La macinatura a pietra, mantiene intatte le caratteristiche nutrizionali del germe di grano, per questo la nostra semola e la nostra farina Senatore Cappelli BIO contengono amminoacidi, vitamine, minerali (ma anche lipidi) in percentuale maggiore rispetto alle farine raffinate e una minor quantità di glutine. La pasta Senatore Cappelli BIO di Podere San Bartolomeo risulta quindi molto digeribile. Non solo: rimane sempre al dente e praticamente non scuoce mai, in virtù del tipo di frumento con cui viene prodotta, che è molto duro e dotato di ariste, i filamenti tipici delle graminacee.

## PASTA ARTIGIANALE GRANO BIOLOGICO SEN CAPPELLI

ZONA DI PRODUZIONE

TIPO

METODO DI CONSERVAZIONE GRANO

GESTIONE SUOLO

MOLITURA

CONSERVAZIONE PASTA SECCA

Colline Pisane - Santa Luce, PI

Semolato di grano Cappelli

In magazzino ventilato big bag

Agricoltura biologica

A pietra

In magazzino temp controllata

CARATTERISTICHE

Questa pasta secca artigianale, prodotta solo con semola di grano duro Senatore Cappelli biologica, è ricchissima a livello nutrizionale. Presentando una minor quantità di glutine, questo tipo di pasta viene lavorata artigianalmente con molte accortezze e una lentissima essiccazione. La fatica è ricompensata dal suo profumo, inconfondibile in cottura. Il gusto del grano e della Pasta artigianale Senatore Cappelli è aromatico e persistente, il suo sapore rimane in bocca come un'eco.

Formati normali: Fusilli e Penne.

Formati speciali: Pici, Linguine, Spaghetti, Ricciarelle, Paccheri.



### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr

Valore energetico	Kcal 369
Proteine	g 11,63
Carboidrati	g 73,52
di cui zuccheri	g 2,73
Grassi	g 2,48
di cui Saturi	g 0,28
Fibre	g 2,8
Sodio	g 0,0002

### INGREDIENTI

100% semola di grano duro Sen. Cappelli,  
acqua

### ALLERGENI

Glutine. Può contenere tracce di sesamo,  
lupino e soia

### SCADENZA

30 mesi dal confezionamento

FORMATI	PESO	CONFEZIONI	IMBALLO
corto	0,5 kg	16 pz	50x30x30
paccheri	0,5 kg	12 pz	50X30x30
linguine	0,5 kg	14 pz	50X30x30
ricciarelle	250 gr	16 pz	50X30x30
spaghetti	0,5 kg	14 pz	50X30x30
pici	0,5 kg	8 pz	50X30X30



Senatore Cappelli durum wheat can be considered an "ancient" cereal, ancestor of today's durum wheat, not contaminated by mutagenesis like many other cereals grown today. For its height (160-180cm) and its developed root system, it suffocates the weeds and is therefore very suitable for organic farming. In fact, durum wheat (and therefore Senatore Cappelli semolina) contains amino acids, vitamins, minerals in a greater percentage. Thanks to its composition, the pasta produced with this variety of wheat is very digestible and has another important characteristic: it keeps cooking very well, practically the pasta never overcooks.



# HANDMADE PASTA

## ORGANIC SEN. CAPPELLI

### PRODUCTION AREA

Colline Pisane - Santa Luce, PI

### TYPE

Cappelli Semolina

### CONSERVATION METHOD

In big bag in ventilated warehouse

### SOIL MANAGEMENT

Organic farming

### MILLING

Stone ground

### STORAGE

In temp controlled warehouse

### FEATURES

Dried pasta produced only with organic Senatore Cappelli durum wheat semolina is very rich about the nutritional content. The pasta made by grains of ancient origin must be worked with some precautions, in fact these kind of grain present a lower quantity of gluten which combined with the craftsmanship and a very slow drying requires a greater attention in cooking. This, however, is compensated by the unmistakable natural scent of wheat. The habit of our palate with refined flours of modern grains has made us forget the taste of wheat. The taste of Senatore Cappelli is aromatic and persistent, its flavour remain in your mouth like an echo.

**Normal size:** Fusilli and Penne.

**Special size:** Pici, Linguine, Spaghetti, Ricciarelle, Paccheri.

### INGREDIENTI

100% semola di grano duro Sen. Cappelli,  
acqua

### ALLERGENI

Glutine. Può contenere tracce di sesamo,  
lupino e soia

### SCADENZA

30 mesi dal confezionamento

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr

Valore energetico	Kcal 369
Proteine	g 11,63
Carboidrati	g 73,52
di cui zuccheri	g 2,73
Grassi	g 2,48
di cui Saturi	g 0,28
Fibre	g 2,8
Sodio	g 0,0002

FORMATI	PESO	CONFEZIONI	IMBALLO
corto	0,5 kg	16 pz	50x30x30
paccheri	0,5 kg	12 pz	50X30x30
linguine	0,5 kg	14 pz	50X30x30
ricciarelle	250 gr	16 pz	50X30x30
spaghetti	0,5 kg	14 pz	50X30x30
pici	0,5 kg	8 pz	50X30X30