



Pasta D'Aragona, oggi parte del **Gruppo Balestrieri**, nasce a Gragnano, terra di mastri pastai. Impegnata nella continua **ricerca dell'eccellenza**, selezionando **materie prime di altissima qualità**, offre una pasta genuina e gustosa, come vuole la tradizione italiana.

Presente sul **mercato nazionale ed estero**, attraverso una capillare rete di distribuzione, **collabora con alcune delle più importanti catene nazionali**.

**Freschezza e qualità** dei prodotti sono garantiti da ordini in tempo reale ed un servizio di distribuzione flessibile, veloce e puntuale, per venire incontro ad ogni esigenza.

Pasta D'Aragona, convinta che la trasparenza rappresenti la miglior garanzia per clienti e consumatori finali, basa la propria attività sulla rigorosa osservanza di valori etici, quali: **rispetto ambientale, tutela e sicurezza dei dipendenti, flessibilità, disponibilità e assistenza** verso i propri clienti. Tali valori si traducono in **onestà, integrità e professionalità**.

Questi gli ingredienti che fanno di **Pasta D'Aragona un prodotto di qualità dal gusto inconfondibile**.

Scelta dallo chef



ANTONELLO COLONNÀ

*"La pasta è cultura,  
è identità di una Nazione,  
tratto distintivo di un popolo che trova  
a tavola la sua espressione più forte.*

*La pasta è condivisione,  
passione, amore puro.*

*È mestiere e talento.*

*È un'arte lontana  
che l'ha resa un mito,  
un simbolo di Gragnano  
e dell'Italia nel mondo."*

Via Ponte Carmiano, 7  
Gragnano (NA) 80054  
tel: +39 081 3799354  
info@pastadaragona.it

[www.pastadaragona.it](http://www.pastadaragona.it)



*Semola di grano duro 100% italiana,  
Acqua pura della sorgente dei Monti Lattari.*



*Lenta essiccazione a basse temperature.*



*Eccellenza delle materie prime,  
passione, rispetto  
dei metodi tradizionali  
di produzione.*



Certificato da Organismo  
di Controllo autorizzato da Mipaaf

*"La pasta non è solo acqua e semola"*

