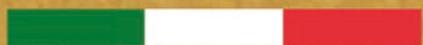


**Pastai dal 1980**  
*MASTER PASTA MAKER*  
*since 1980*



**100%**  
*MADE IN ITALY*



# L'Azienda

qualità e tradizione

Nel 1980 sul promontorio del Gargano, tra paesaggi mozzafiato, mare incontaminato, colori e profumi unici al mondo, è nato il nostro Pastificio D'Amicis legato fin dalle sue origini all'amore per la tradizione e per le cose genuine. Piccola impresa artigianale, a conduzione familiare, produce pasta di altissima qualità garantita da una lunga professionalità, nel rispetto della tradizione artigianale pugliese. Con tanta dedizione e passione sceglie le migliori materie prime

offrendo ai propri clienti il massimo della qualità e genuinità, eliminando l'uso di conservanti e coloranti. La semola di grano duro utilizzata dal Pastificio D'Amicis è decorticato a pietra; la pasta all'uovo contiene il 25% di uova di categoria A provenienti da galline italiane allevate a terra, garantendo così un elevato tenore di proteine ed un colore ambrato intenso. Il risultato è un'ottima pasta dal sapore e gusto unico, come quella fatta in casa.

## The Company

quality and tradition

In 1980 on the Gargano promontory, between breathtaking landscape, uncontaminated sea, unique colors and scents, Pastificio D'Amicis was established and, since his origin, it has been in accordance with tradition and authenticity.

Only the members of the family work in the pasta factory: they make high quality pasta combined long years of professionalism with the passion for keeping up the Apulia craft tradition of making pasta.

With a lot of dedication, Pasta D'Amicis selects the best raw material and gives to his customers the best of the quality and authenticity without to use preservative and colorant. The durum wheat semolina used by Pastificio D'Amicis is exclusively stone-ground Italian wheat; egg pasta contains 25% of eggs from Italian chickens raised on the ground. The final result is a pasta rich in protein, an intense flavour, an amber-color like homemade pasta taste.





## Il processo artigianale

*qualità e tradizione*

Il metodo di lavorazione artigianale è composto da impasto prolungato, lenta gramolatura, pressatura, trafiletura al bronzo ed essicazione a bassa temperatura. La trafiletura al bronzo consente di ottenere una superficie ruvida e porosa della pasta, assicurando una grande permeabilità ai condimenti. L'essiccazione avviene lentamente a basse temperature preservando l'alto valore nutritivo degli ingredienti, un'ottima tenuta in cottura ed un gusto eccellente della pasta. "La pasta è la nostra passione che si riflette in ogni fase del processo produttivo, dalla selezione della migliore semola di grano duro al confezionamento a mano". Procedere con questi metodi, assolutamente artigianali, vuol dire impiegare più tempo, produrre piccole quantità di pasta ma prima di ogni cosa: produrre sano e genuino.

### Le nostre trafile in bronzo

*Our Bronze Dies*



## Handmade process

*quality and dedication*

The processing method handmade is composed from the long kneading, the slow pressing, bronze drawing and drying at a low temperature. The bronzedrawing is a special process through which the pasta takes its shape, whereas the bronze gives it that unique porosity that makes the sauces and condiments cling to the pasta.

Pasta D'Amicis is dried at low temperature to conserve all the wheat's fragrance. the slow drying method allows to preserve the high nutritional value of the durum wheat and, while cooking, pasta D'Amicis develops an excellent flavours and the pasta keep its shape. The result of the combination of these elements is a pasta of absolute quality. "Pasta is our passion that it is reflected at every stage of the production process, from the selection of the best wheat to pack by hand". These fully manual and traditional methods require more time, hence the small production quantity but the traditional pasta taste and flavour are guaranteed. "This is what we want".

A large pile of fresh egg pasta (fettuccine) is shown in a tray, filling the entire background of the image.

# PASTA ALL' UOVO

# Pasta all'uovo

egg pasta

Matasse  
Skeins

Fettuccine, COD. 1



Pappardelle, COD. 3



Taglierini, COD. 5



Confezione: vassoio / 500 g  
Packaging: tray / 17,6 oz



Laganelli, taglio irregolare, COD. 2



Tagliatelle, COD. 4



Pasta secca  
Dry pasta

# Pasta all'uovo

egg pasta

Nidi  
Nests

Chitarrina, COD. 7



Fettuccine, COD. 8



Laganelli, taglio irregolare, COD. 9



Pappardelle, COD. 10



Tagliatelle, COD. 11



Taglierini, COD. 12



Tagliolini, COD. 13



Confezione: sacco / 500 g

Packaging: bag / 17,6 oz



Pasta secca

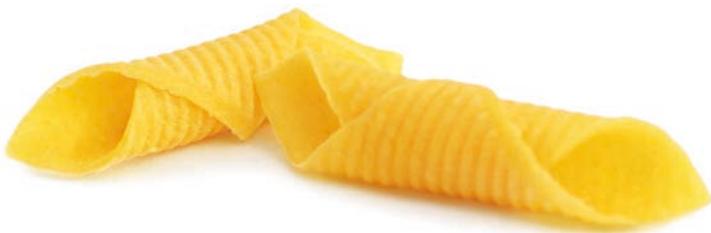
Dry pasta

# Pasta all'uovo

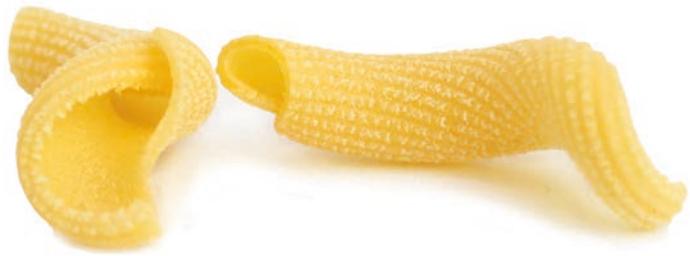
egg pasta

Corta  
Short shapes

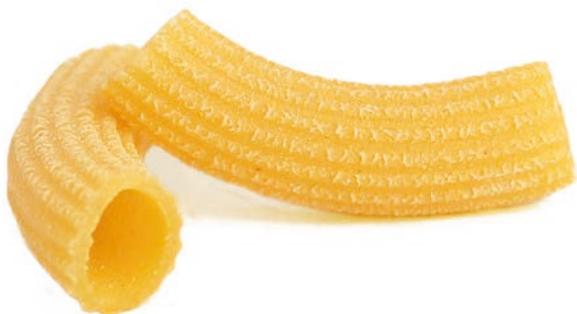
Garganelli, COD. 14



Gigli, COD. 15



Maccheroncini rigati, COD. 16



Occhi di lupo, COD. 17



Torchietti, COD. 18



Strozzapreti, COD. 99



Confezione: sacco / 500 g  
Packaging: bag / 17,6 oz



Pasta secca  
Dry pasta

# Pasta all'uovo

egg pasta

Minestrine  
Soup shapes

Acini di pepe



Anellini



Filini



Quadretti



COD. 19

COD. 20

COD. 21

COD. 22

Confezione: sacco / 250 g  
Packaging: bag / 8,8 oz



Pasta secca  
Dry pasta

# Pasta all'uovo

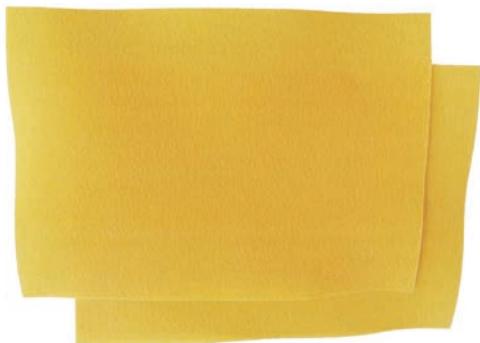
egg pasta

Speciale  
Special shapes

## Lasagne, COD. 6

Condisci e cuoci

Add flavour and cook



## Fettuccine "Roma", COD. 93

siamo più spesse



## Chitarra all'uovo, COD. 113



Confezione: sacco / 500 g

Packaging: bag / 17,6 oz



Pasta secca

Dry pasta

A large pile of penne pasta is shown in a woven basket. The pasta is a light yellow color and is piled high, filling most of the frame. The basket has a dark, possibly black or dark brown, woven texture visible at the bottom.

PASTA DI  
SEMOLA DI  
GRANO DURO

# Pasta di semola di grano duro

*durum wheat semolina pasta*

Corta  
Short shapes

## PENNE RIGATE/RIDGED

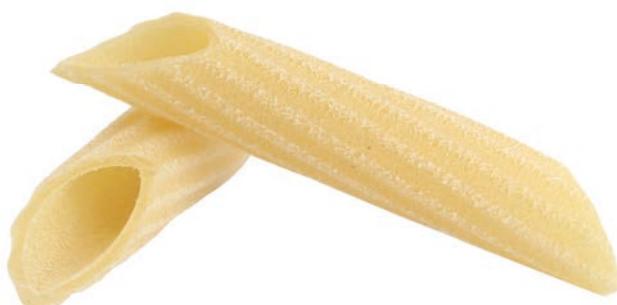
Mezze penne rigate, COD. 27



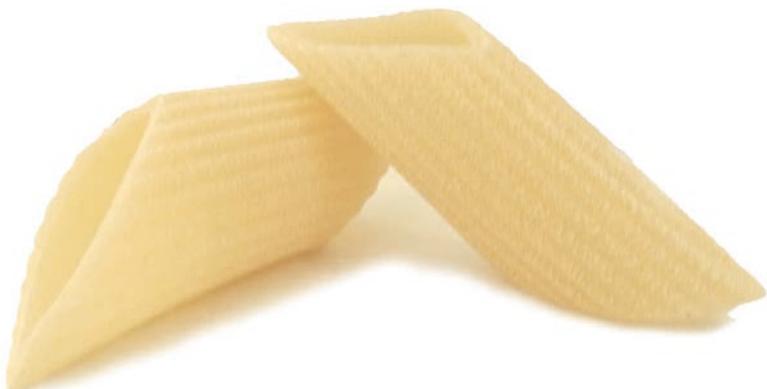
Penne rigate, COD. 30



Pennoni elicoidali, COD. 70



Pennoni rigati, COD. 116



Confezione: sacco / 500 g  
Packaging: bag / 17,6 oz



Pasta secca  
Dry pasta

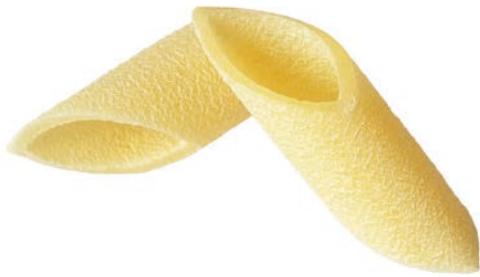
# Pasta di semola di grano duro

*durum wheat semolina pasta*

Corta  
Short shapes

## **PENNE LISCE/SMOOTH**

**Mezze penne lisce,** COD. 68



**Penne lisce,** COD. 69



**Penne mezzane lisce,** COD. 62



**Penne a candela,** COD. 117



**Confezione:** sacco / 500 g  
**Packaging:** bag / 17,6 oz



**Pasta secca**  
*Dry pasta*

# Pasta di semola di grano duro

*durum wheat semolina pasta*

Corta  
*Short shapes*

## I CLASSICI

Mezzani tagliati, COD. 59



Sedani rigati, COD. 32



Maccheroncini, COD. 25



Ziti tagliati, COD. 72



Tortiglioni, COD. 33



Candele tagliate, COD. 118



Confezione: sacco / 500 g  
Packaging: bag / 17,6 oz



Pasta secca  
*Dry pasta*

# Pasta di semola di grano duro

*durum wheat semolina pasta*

Corta  
*Short shapes*

**Rigatoni**, COD. 31



**Mezze maniche rigate**, COD. 26



**Rotelle**, COD. 71



**Casarecce**, COD. 95



**Risoni**, COD. 97



**Fusilli rigati**, COD. 49



**Confezione:** sacco / 500 g  
**Packaging:** bag / 17,6 oz



**Pasta secca**  
*Dry pasta*

# Pasta di semola di grano duro

*durum wheat semolina pasta*

Corta  
Short shapes

**Mafaldine corte,** COD. 106



**Trucioli,** COD. 107



**Tubetti rigati,** COD. 34



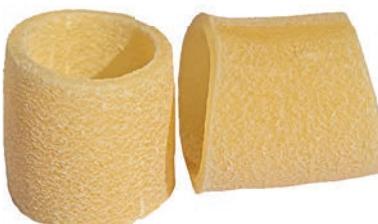
**Tubetti lisci,** COD. 67



**Mezzi tubetti lisci,** COD. 65



**Tubettoni,** COD. 47



**Confezione:** sacco / 500 g  
**Packaging:** bag / 17,6 oz



**Pasta secca**  
*Dry pasta*

# Pasta di semola di grano duro

*durum wheat semolina pasta*

**Stesa**  
*Long shapes*

**Bavette**, COD. 40



**Fettuccine**, COD. 41



**Pappardelle**, COD. 42



**Tagliatelle**, COD. 44



**Confezione: sacco / 500 g**  
*Packaging: bag / 17,6 oz*



**Pasta secca**  
*Dry pasta*

# Pasta di semola di grano duro

*durum wheat semolina pasta*

Lunga  
*Long shapes*

## Spaghetti 1.8

COD. 74

$\phi$  1.8 mm



## Spaghetti 2.0

$\phi$  2.0 mm

COD. 43



## Spaghettoni

COD. 75

$\phi$  3.0 mm



## Bucatini

$\phi$  3.05 mm

COD. 94



Confezione: sacco / 500 g

Packaging: bag / 17,6 oz



Pasta secca

Dry pasta

# Pasta di semola di grano duro

*durum wheat semolina pasta*

Lunga  
*Long shapes*

**Linguine**, COD. 98

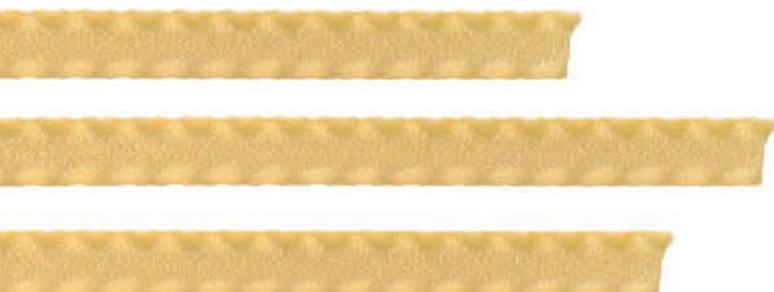
1.55 mm



**Spaghetti alla chitarra**, COD. 115



**Mafaldine**, COD. 108



**Confezione:** sacco / 500 g  
**Packaging:** bag / 17,6 oz



**Pasta secca**  
*Dry pasta*

# Pasta di semola di grano duro

*durum wheat semolina pasta*

Lunga ad arco  
*Long shapes*

## Troccoletti del Gargano

COD. 45



## Spaghetti ad arco

COD. 77



## Troccoli del Gargano "lavorati a mano"

COD. 48

**ESCLUSIVO**



Confezione: sacco / 500 g

Packaging: bag / 17,6 oz



Pasta secca

Dry pasta

# Pasta di semola di grano duro

*durum wheat semolina pasta*

Lunga ad arco  
*Long shapes*

**Mafaldine ad arco**, COD. 55



**Bucatini ad arco**, COD. 111



**Spaghettini ad arco**, COD. 112



**Spaghettoni ad arco**, COD. 78



**Confezione: sacco / 500 g**  
Packaging: bag / 17,6 oz



**Pasta secca**  
*Dry pasta*

\*Merce disponibile solo con ordine minimo / Items not available in stock, we request a minimum order quantity

# Pasta di semola di grano duro

*durum wheat semolina pasta*

Nidi  
Nests

Fettuccine, COD. 35



Pappardelle, COD. 36



Troccoli, COD. 39



Tagliatelle, COD. 38



Scialatelli, COD. 37



Confezione: sacco / 500 g

Packaging: bag / 17,6 oz



Pasta secca

Dry pasta

# Pasta di semola di grano duro

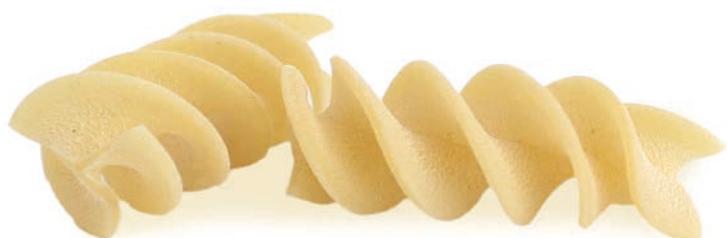
*durum wheat semolina pasta*

Speciale  
*Special*

**Calamari**, COD. 23



**Fusilloni**, COD. 24



**Paccheri**, COD. 29



**Mezzi paccheri**, COD. 28



**Ruote giganti**, COD. 73



**Confezione: sacco / 500 g**  
*Packaging: bag / 17,6 oz*



**Pasta secca**  
*Dry pasta*

# Pasta di semola di grano duro

*durum wheat semolina pasta*

Speciale  
*Special*

Ricci di burro, COD. 96



Fusilloni reali, COD. 46



\*Merce disponibile solo con ordine minimo /  
Items not available in stock, we request a minimum order quantity

Riempimi, condisci e cuoci/  
add flavour and cook it, COD. 79



Lumaconi giganti, condisci e cuoci/  
add flavour and cook it, COD. 76



Confezione: sacco / 500 g  
Packaging: bag / 17,6 oz



Pasta secca  
*Dry pasta*

# Pasta di semola di grano duro

*durum wheat semolina pasta*

Speciale  
*Special*

**Mezzani**, COD. 54



**Ziti**, COD. 80



**Candele**, COD. 119



**Candele lunghe**  
(50 cm), COD. 120



**Ziti lunghi**  
(50 cm), COD. 81



Confezione: sacco / 500 g  
Packaging: bag / 17,6 oz



Pasta secca  
*Dry pasta*

# Pasta di semola di grano duro

*durum wheat semolina pasta*

Regionale  
Regional shapes

**Cavatelli**, COD. 58



**Cicatelli**, COD. 60



**Fusilli**, COD. 61



**Orecchiette**, COD. 63



**Fusilli e recchietell**, COD. 64



**Trofie**, COD. 66



Confezione: sacco / 500 g  
Packaging: bag / 17,6 oz



Pasta secca  
Dry pasta

A close-up photograph of a large pile of whole grain penne pasta, showing the texture and color of the individual tubes.

PASTA

Grano Mio.®

con grano dell'agro di Serracapriola e Chieuti (Fg)

# Pasta "Grano Mio" a Km 0

Locale  
Local shapes

Spaghetti, COD. 84



Tortiglioni, COD. 85



Penne rigate, COD. 86



Confezione: sacco / 500 g  
Packaging: bag / 17,6 oz



Pasta secca  
Dry pasta



PASTA  
INTEGRALE

# Pasta integrale

whole wheat pasta

Mezze maniche, COD. 51



Mezze penne rigate, COD. 52



Penne rigate, COD. 53



Tortiglioni, COD. 56



Confezione: sacco / 500 g  
Packaging: bag / 17,6 oz



Pasta secca  
Dry pasta

# Pasta integrale

whole wheat pasta

Tubetti rigati, COD. 57



Fusilli, COD. 109



Spaghetti, COD. 82



Tagliatelle, COD. 83



Confezione: sacco / 500 g  
Packaging: bag / 17,6 oz



Pasta secca  
Dry pasta



PASTA  
BIO

# Pasta biologica

organic pasta

**Penne rigate**, COD. 101



**Tubetti rigati**, COD. 105



**Spaghetti**, COD. 100



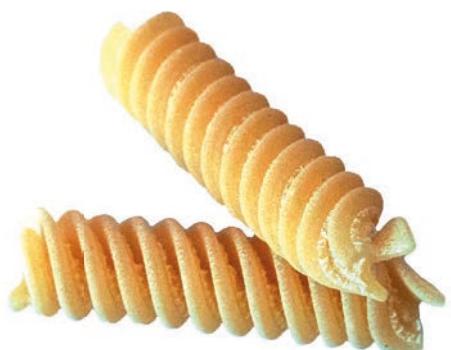
**Fettuccine**, COD. 103



**Risoni**, COD. 104



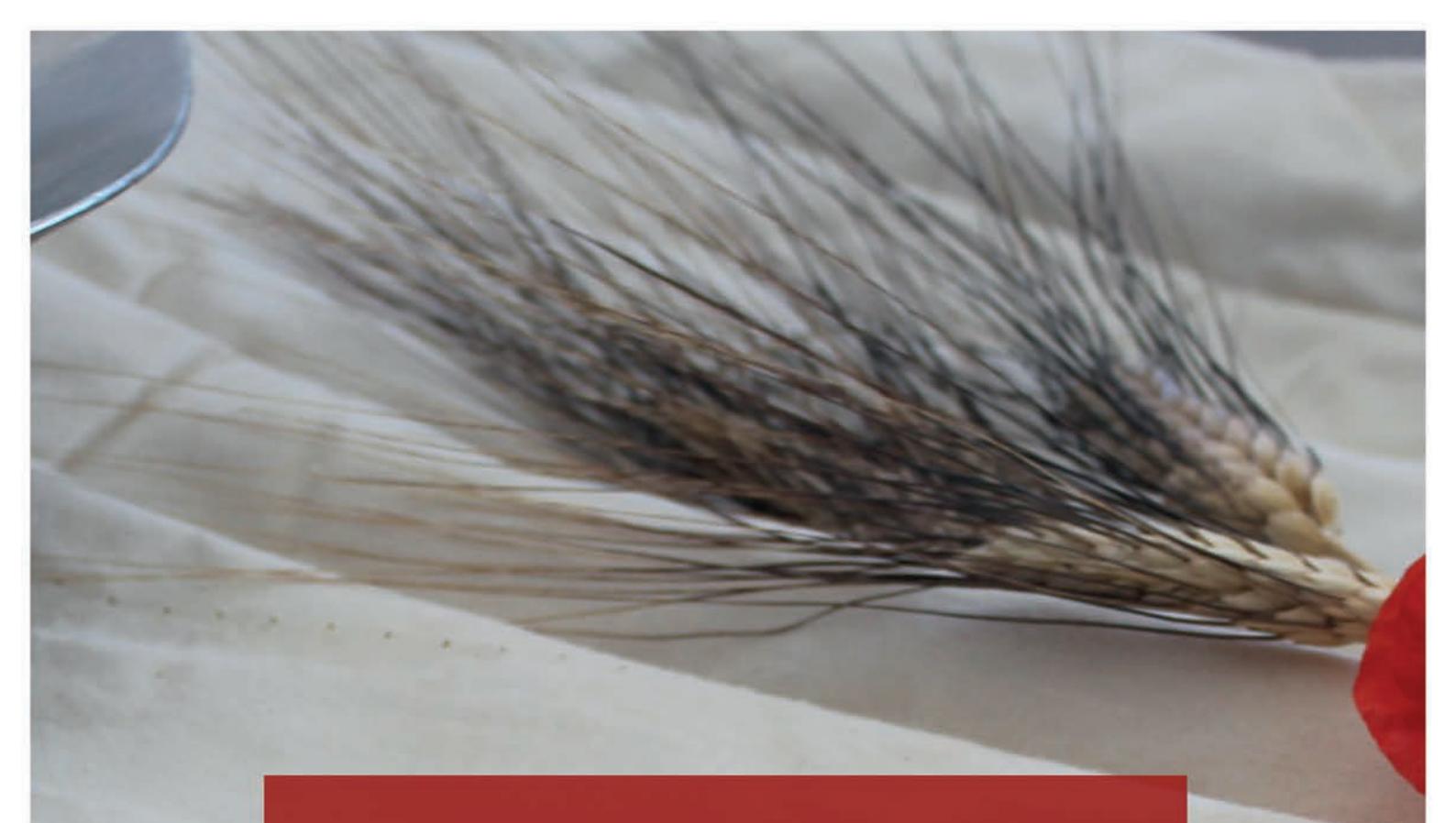
**Fusilli**, COD. 102



**Confezione: sacco / 500 g**  
**Packaging: bag / 17,6 oz**



**Pasta secca**  
**Dry pasta**



# PASTA REGIONALE

# Pasta fresca stabilizzata

*fresh stabilized pasta*

**Cavatelli**, COD. 87



**Cicatelli**, COD. 88



**Fusilli**, COD. 89



**Orecchiette**, COD. 90



**Fusilli e recchietell**, COD. 91



**Trofie**, COD. 92



Confezione: sacco / 250 g  
Packaging: bag / 8,8 oz



**Pasta fresca**  
*Fresh pasta*

## Note



[pastificiodamicis.com](http://pastificiodamicis.com)



Pastificio D'Amicis  
C.da San Rocco snc  
71010 Serracapriola (Fg), ITALIA  
+39 0882 68 2690  
+39 338 83 51439  
[info@pastificiodamicis.com](mailto:info@pastificiodamicis.com)

100%  
MADE IN ITALY

