

PASSIONE TRADIZIONE INNOVAZIONE

— CATALOGO/CATALOGUE —



VALDIGRANO

MADE IN ITALY



L'azienda **Valdigrano** di Flavio Pagani nasce nel 1997 a Rovato, in Franciacorta, come società a conduzione familiare. La produzione si caratterizza come un vero e proprio sistema ad alta tecnologia, in cui si integrano oggi le 5 linee produttive, le 19 confezionatrici e la logistica automatizzata, controllata in ogni sua fase da un centro informatizzato a garanzia di efficienza, sicurezza e qualità. Passione, tradizione e innovazione tecnologica: questo il segreto che consente a Valdigrano una crescita continua, in persone, produzione e fatturato.

A forte vocazione internazionale, Valdigrano esporta pasta Italiana di qualità in tutto il mondo: il 60% dei suoi prodotti, infatti, commercializzati sia a marchio proprio sia a marchio privato/distributore, sono esportati non solo in Europa (40%), ma anche negli USA (10%) e in Paesi come Brasile, Canada, Cina, Egitto, Giappone, India, Indonesia, Israele, Libia, Marocco, Paesi del centro e sud Africa, e Russia (complessivamente 10%).

La qualità dei prodotti è garantita dal rispetto del programma HACCP e degli standard IFS e BRC (per entrambi Higher Level Certification) certificati dal CSQA. Valdigrano è inoltre certificata per le produzioni Halal e Kosher.



Valdigrano of Flavio Pagani was founded in 1997 in Rovato, Franciacorta, as a family-run business. The production is organised as a true high-technology system that currently integrates 5 production lines, 19 packaging units and the automated logistics, controlled at every stage by a digital control centre which guarantees efficiency, safety and quality.

Passion, tradition and technological innovation: this is the secret which allows Valdigrano a continuous growth in workforce, production and turnover.

With a strong international vocation, Valdigrano exports quality Italian pasta all over the world: 60% of its products in fact, either under its own brands or for private labels/distributors, are exported, not only within Europe (40%), but also in the USA (10%) and countries such as Brazil, Canada, China, Egypt, India, Indonesia, Israel, Japan, Libya, Morocco, central and south African countries and Russia (10% in total).

Product quality is guaranteed by compliance with the HACCP programme and the IFS and BRC global food standards (Higher Level Certification for both), certified by the CSQA. Valdigrano also holds certifications for Halal and Kosher products.

La nostra gamma di prodotti / Our range of products

VALBIO

Pasta di semola di grano duro biologica

Made of durum wheat organic semolina

VALDIGRANO INTEGRALE

Pasta di semola di grano duro integrale

Made of whole durum wheat semolina

VALDIGRANO ALL'UOVO

Pasta di semola di grano duro all'uovo

Made of durum wheat semolina and eggs



VALDIGRANO SEMOLA

Pasta di semola
di grano duro

*Made of durum
wheat semolina*

LA PASTA DI FRANCIACORTA

Pasta di semola
di grano duro Kronos®

*Pasta made of 100%
durum wheat semolina
Kronos®*

LA PRIMAVERA DEL GRANO

Pasta di semola
di grano duro

*Made of durum
wheat semolina*

LA PASTA DI FLAVIO

Pasta di semola
di grano duro

*Made of durum
wheat semolina*



Pasta

DI SEMOLA DI GRANO DURO
MADE OF DURUM WHEAT SEMOLINA

Legenda

- LU Lunghezza / Length
- LA Larghezza / Width
- A Altezza / Height
- SP Spessore / Thickness
- Ø Diametro / Diameter



Tempesta 101

LU 2 mm Ø 1,9 mm

Tempo di cottura: 6 min
Cooking time: 6 min



Semi di Cicoria 104

LU 1,60 mm LA 6,4 mm

Tempo di cottura: 8 min
Cooking time: 8 min



Risone 105

LU 1,85 mm LA 8,5 mm

Tempo di cottura: 11 min
Cooking time: 11 min



Risone grosso 106

LU 1,95 mm LA 10,8 mm

Tempo di cottura: 12 min
Cooking time: 12 min



Stelline 108

LU 1,6 mm Ø 4 mm

Tempo di cottura: 7 min
Cooking time: 7 min

Tutte le referenze sono disponibili in confezioni da 500 g - 3 Kg - 5 Kg, alcune anche in confezioni da 1 Kg

All the shapes are available in 500 g - 3 kg - 5 kg packs, some of them also in 1 kg packs





Anellini **109**

LU 1,5 mm | Ø 4,3 mm

Tempo di cottura: 6 min

Cooking time: 6 min



Alfabeto **110**

LU 1,6 mm | LA 4,4 mm

Tempo di cottura: 5 min

Cooking time: 5 min

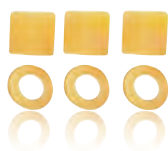


Piombi **111**

LU 3 mm | Ø 3,5 mm

Tempo di cottura: 15 min

Cooking time: 15 min

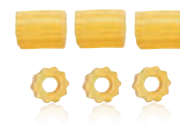


Ditalini lisci **115**

LU 6 mm | SP 1,1 mm | Ø 5,8 mm

Tempo di cottura: 8 min

Cooking time: 8 min



Ditalini rigati **116**

LU 6 mm | SP 1 mm | Ø 4,75 mm

Tempo di cottura: 9 min

Cooking time: 9 min

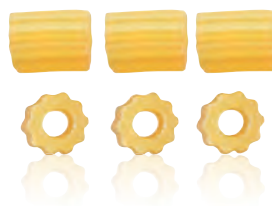




Ditaloni lisci **117**

LU 12 mm | SP 1,1 mm | Ø 9,75 mm

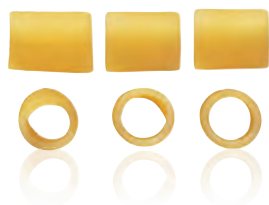
Tempo di cottura: 9 min
Cooking time: 9 min



Ditale rigato **118**

LU 10 mm | SP 1 mm | Ø 7,5 mm

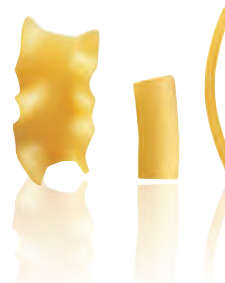
Tempo di cottura: 8 min
Cooking time: 8 min



Ditali lisci **119**

LU 11 mm | SP 1,15 mm | Ø 7,5 mm

Tempo di cottura: 9 min
Cooking time: 9 min



Mista **120***

LU 27 mm | Ø 1,35 mm

Tempo di cottura: 9 min
Cooking time: 9 min



Nouilles **179**

LU 4 mm | SP 1 mm | LA 30 mm

Tempo di cottura: 8 min
Cooking time: 8 min



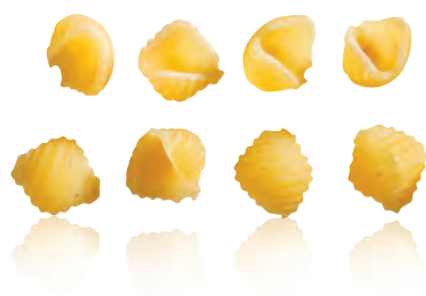
Mafaldine **414**

LU 15 mm | SP 1,4 mm | LA 17,5 mm

Tempo di cottura: 10 min
Cooking time: 10 min

* Dimensioni riferite allo spaghetti

* Dimensions refer to the spaghetti



Conchigliette rigate **139**

LU 10,5 mm | SP 1 mm | LA 11 mm

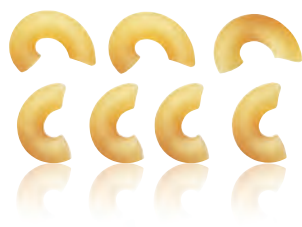
Tempo di cottura: 9 min
Cooking time: 9 min



Gramigna **122**

LU 11 mm | SP 0,95 mm | Ø 2,95 mm

Tempo di cottura: 8 min
Cooking time: 8 min



Coquillettes **166**

LU 14 mm | SP 0,95 mm | Ø 3,4 mm

Tempo di cottura: 8 min
Cooking time: 8 min



Snabb **168**

LU 15 mm | SP 0,7 mm | Ø 4,1 mm

Tempo di cottura: 3 min
Cooking time: 3 min



Vermicelli Coupé **167**

LU 14 mm | Ø 0,9 mm

Tempo di cottura: 2 min
Cooking time: 2 min



Cheveux d'Anges **170**

LU 13 mm | Ø 0,95 mm

Tempo di cottura: 3 min
Cooking time: 3 min



Macaroni Coupé **124**

LU 27 mm | SP 0,9 mm | Ø 4,35 mm

Tempo di cottura: 6 min

Cooking time: 6 min



Sedanini Lisci **125**

LU 28 mm | SP 1,1 mm | Ø 5,8 mm

Tempo di cottura: 9 min

Cooking time: 9 min



Sedani Rigati **126**

LU 43 mm | SP 1 mm | Ø 7,5 mm

Tempo di cottura: 10 min

Cooking time: 10 min



Sedani Lisci **129**

LU 42 mm | SP 1,15 mm | Ø 7,8 mm

Tempo di cottura: 10 min

Cooking time: 10 min



Ziti Corti **130**

LU 45 mm | SP 1,1 mm | Ø 9,6 mm

Tempo di cottura: 9 min

Cooking time: 9 min



VALDIGRANO
MADE IN ITALY



Chifferi **132**

L 28 mm | SP 1,05 mm | Ø 9,7 mm

Tempo di cottura: 10 min
Cooking time: 10 min



Chifferetti Rigati **184**

LU 20 mm | SP 1,05 mm | Ø 7,7 mm

Tempo di cottura: 9 min
Cooking time: 9 min



Pipette Rigate **133**

LU 19,5 mm | SP 0,95 mm | Ø 15 mm

Tempo di cottura: 9 min
Cooking time: 9 min



Gomiti Rigati **134**

LU 14 mm | SP 0,85 mm | Ø 5,25 mm

Tempo di cottura: 8 min
Cooking time: 8 min



Pipe Rigate **135**

LU 22 mm | SP 0,95 mm | Ø 19 mm

Tempo di cottura: 10 min
Cooking time: 10 min

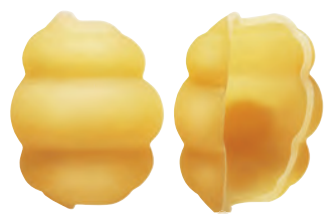


Lumachine **140**

LU 15 mm | SP 0,9 mm | Ø 7,8 mm

Tempo di cottura: 6 min
Cooking time: 6 min

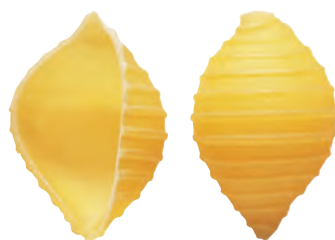




Gnocchi **136**

LU 13 mm | SP 1,05 mm | LA 27 mm

Tempo di cottura: 11 min
Cooking time: 11 min



Conchiglie Rigate **137**

LU 13 mm | SP 1,05 mm | LA 31 mm

Tempo di cottura: 13 min
Cooking time: 13 min



Pennette Rigate **141**

LU 44 mm | SP 1 mm | Ø 7,40 mm

Tempo di cottura: 10 min
Cooking time: 10 min



Penne Medie Lisce **142**

LU 45 mm | SP 1,15 mm | Ø 8 mm

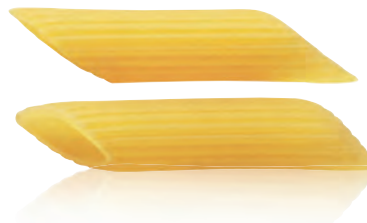
Tempo di cottura: 10 min
Cooking time: 10 min



Penne Lisce **143**

LU 46 mm | SP 1,1 mm | Ø 9,6 mm

Tempo di cottura: 8 min
Cooking time: 8 min



Penne Rigate **144**

LU 46 mm | SP 1,05 mm | Ø 9,4 mm

Tempo di cottura: 11 min
Cooking time: 11 min



VALDIGRANO
MADE IN ITALY



Mezze Penne Rigate **145**

LU 34 mm | SP 1,05 mm | Ø 9,4 mm

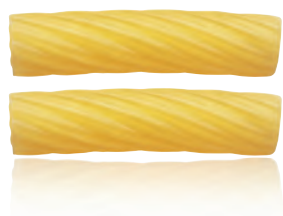
Tempo di cottura: 10 min
Cooking time: 10 min



Pennette Lisce **149**

LU 41 mm | SP 1 mm | Ø 5,8 mm

Tempo di cottura: 9 min
Cooking time: 9 min



Tortiglietti **146**

L 36 mm | SP 1,05 mm | Ø 8,6 mm

Tempo di cottura: 12 min
Cooking time: 12 min



Tortiglioni **148**

LU 39 mm | SP 0,95 mm | Ø 11,5 mm

Tempo di cottura: 12 min
Cooking time: 12 min



Rigatoni **158**

LU 43 mm | SP 1,05 mm | Ø 14 mm

Tempo di cottura: 12 min
Cooking time: 12 min



Maniche Rigate **163**

LU 38 mm | SP 1,1 mm | Ø 16 mm

Tempo di cottura: 12 min
Cooking time: 12 min



Mezze Maniche Rigate **164**

LU 20 mm | SP 1,1 mm | Ø 16 mm

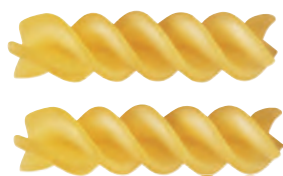
Tempo di cottura: 11 min
Cooking time: 11 min



Sedanini Rigati **181**

LU 29 mm | SP 0,95 mm | Ø 4,75 mm

Tempo di cottura: 10 min
Cooking time: 10 min



Fusilli **160**

LU 35 mm | SP 1,3 mm | Ø 9,7 mm

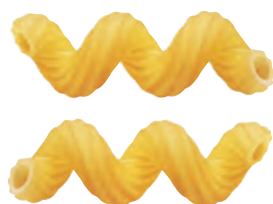
Tempo di cottura: 12 min
Cooking time: 12 min



Torti **161**

LU 28 mm | SP 1 mm | Ø 6,5 mm

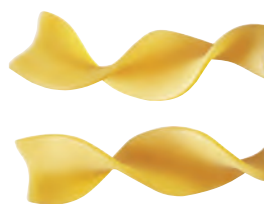
Tempo di cottura: 6 min
Cooking time: 6 min



Celentani **162**

LU 32 mm | SP 1,05 mm | Ø 5,7 mm

Tempo di cottura: 11 min
Cooking time: 11 min



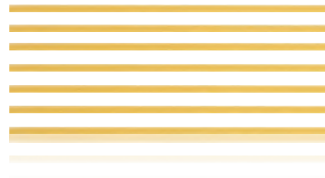
Bandnudeln **393**

LU 35 mm | SP 0,9 mm | LA 10,7 mm

Tempo di cottura: 6 min
Cooking time: 6 min



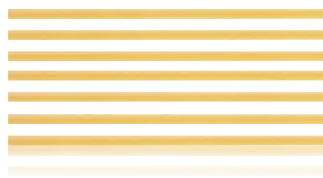
VALDIGRANO
MADE IN ITALY



Capellini **1**

LU 260 mm | Ø 1,1 mm

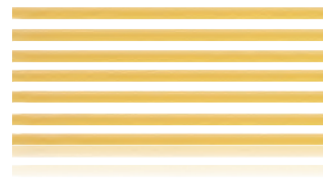
Tempo di cottura: 3 min
Cooking time: 3 min



Spaghettini **3**

LU 260 mm | Ø 1,35 mm

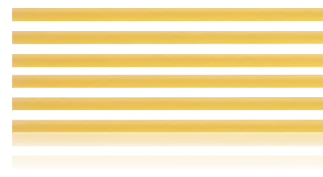
Tempo di cottura: 5 min
Cooking time: 5 min



Spaghetti **5**

LU 260 mm | Ø 1,65 mm

Tempo di cottura: 8 min
Cooking time: 8 min



Vermicelli **7**

LU 260 mm | Ø 1,85 mm

Tempo di cottura: 10 min
Cooking time: 10 min



Bucatini **9**

LU 260 mm | Ø 2,8 mm

Tempo di cottura: 9 min
Cooking time: 9 min



Linguine **13**

LU 260 mm | SP 1,3 mm | LA 3 mm

Tempo di cottura: 8 min
Cooking time: 8 min



Fettuccine **15**

LU 260 mm | SP 1,3 mm | LA 4,6 mm

Tempo di cottura: 12 min
Cooking time: 12 min

Pasta speciale

DI SEMOLA DI GRANO DURO
MADE OF DURUM WHEAT SEMOLINA

Legenda

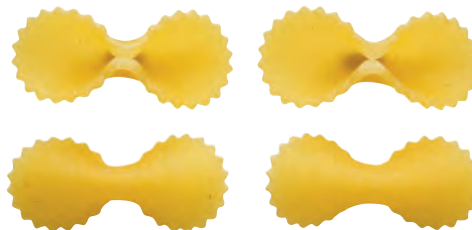
- LU Lunghezza / Length
- LA Larghezza / Width
- A Altezza / Height
- SP Spessore / Thickness
- Ø Diametro / Diameter



Farfalline 150

LU 15,5 mm | SP 0,95 mm | LA 6,4 mm

Tempo di cottura: 6 min
Cooking time: 6 min



Gansettes 152

LU 31 mm | SP 1,3 mm | Ø 12,5 mm

Tempo di cottura: 12 min
Cooking time: 12 min



Farfalle 154

LU 33,5 mm | SP 1,3 mm | LA 24 mm

Tempo di cottura: 13 min
Cooking time: 13 min



Orecchiette 180

LU 22 mm | SP 1,05 mm | LA 21 mm

Tempo di cottura: 12 min
Cooking time: 12 min





Gnocchetti sardi **165**

LU 8 mm | SP 1,05 mm | LA 15 mm

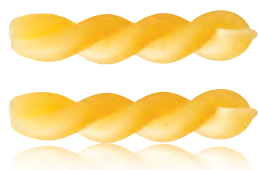
Tempo di cottura: 10 min
Cooking time: 10 min



Cavatelli **169**

LU 33 mm | SP 1,05 mm | Ø 8,6 mm

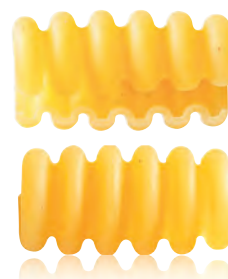
Tempo di cottura: 11 min
Cooking time: 11 min



Gemelli **172**

LU 35 mm | SP 0,9 mm | Ø 6,1 mm

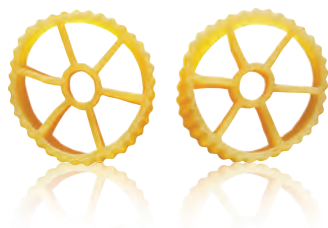
Tempo di cottura: 9 min
Cooking time: 9 min



Molle **153**

LU 16 mm | SP 1,1 mm | LA 30 mm

Tempo di cottura: 9 min
Cooking time: 9 min



Ruote **156**

LU 7 mm | Ø 20 mm

Tempo di cottura: 9 min
Cooking time: 9 min



Dischi Volanti **338**

LU 10,5 mm | SP 0,9 mm | Ø 20 mm

Tempo di cottura: 7 min
Cooking time: 7 min



Cannelloni

LU 100 mm | SP 1 mm | Ø 25 mm



Lasagne Semola

LU 160 mm | SP 1 mm | LA 80 mm





Fidelini **188**

LA 60 mm | A 35 mm | SP 0,85 mm

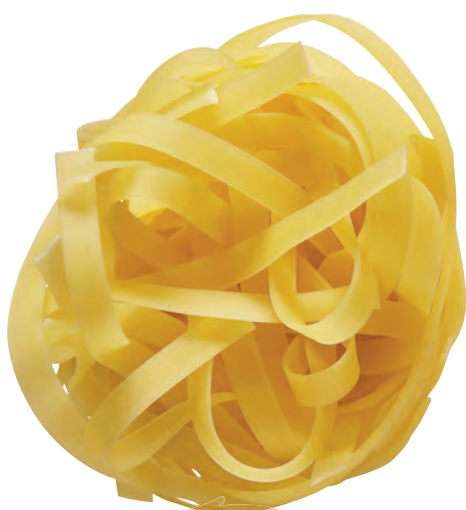
Tempo di cottura: 2 min
Cooking time: 2 min



Capelli d'Angelo **189**

LA 60 mm | A 35 mm | SP 0,85 mm

Tempo di cottura: 2 min
Cooking time: 2 min



Tagliatelle **192**

LA 60 mm | A 40 mm | SP 0,9 mm

Tempo di cottura: 6 min
Cooking time: 6 min



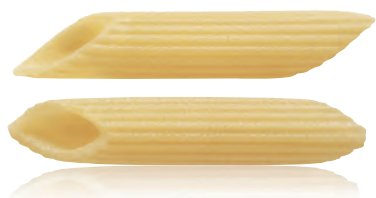
Tagliatelle Verdi **192**

LA 60 mm | A 40 mm | SP 0,9 mm

Tempo di cottura: 6 min
Cooking time: 6 min

Pasta trafilata al bronzo

DI SEMOLA DI GRANO DURO
MADE OF DURUM WHEAT SEMOLINA



Penne Rigate 244

LU 46 mm | SP 1,05 mm | Ø 9,4 mm

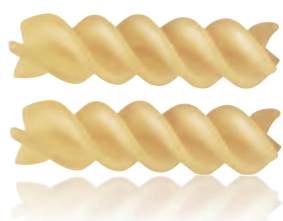
Tempo di cottura: 11 min
Cooking time: 11 min



Mezze Penne 245

LU 33 mm | SP 1,05 mm | Ø 9 mm

Tempo di cottura: 9 min
Cooking time: 9 min



Fusilli 260

LU 35 mm | SP 1,3 mm | Ø 9,7 mm

Tempo di cottura: 12 min
Cooking time: 12 min



Sedanini Rigati 226

LU 43 mm | SP 1,1 mm | Ø 7,55 mm

Tempo di cottura: 9 min
Cooking time: 9 min



Mezze Maniche 264

LU 20 mm | SP 1,15 mm | Ø 16 mm

Tempo di cottura: 11 min
Cooking time: 11 min

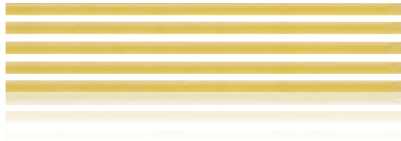


Gnocchi Sardi 265

LU 9,5 mm | SP 1,15 mm | Ø 23,5 mm

Tempo di cottura: 11 min
Cooking time: 11 min

Tutte le referenze sono disponibili solo in confezioni da 3 kg e 5 kg
All the shapes are only available in 3 kg and 5 kg packs



Spaghetti **205**

L 260 mm | Ø 1,65 mm

Tempo di cottura: 8 min
Cooking time: 8 min



Radiatori **275**

LU 14 mm | SP 1 mm | Ø 28 mm

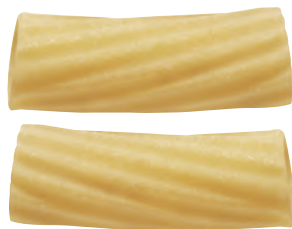
Tempo di cottura: 9 min
Cooking time: 9 min



Strozzapreti **276**

LU 38 mm | SP 1,1 mm | Ø 7 mm

Tempo di cottura: 9 min
Cooking time: 9 min



Tortiglioni **248**

LU 39 mm | SP 0,95 mm | Ø 11,5 mm

Tempo di cottura: 12 min
Cooking time: 12 min



Torchietti **277**

LU 31 mm | SP 0,95 mm | Ø 9,3 mm

Tempo di cottura: 10 min
Cooking time: 10 min



Trottole **278**

LU 35 mm | SP 1,1 mm | LA 20 mm

Tempo di cottura: 10 min
Cooking time: 10 min



Fusillo Forato **287**

LU 29 mm | SP 0,9 mm | Ø 8,5 mm

Tempo di cottura: 8 min
Cooking time: 8 min

Pasta i mini formati

DI SEMOLA DI GRANO DURO
MADE OF DURUM WHEAT SEMOLINA



Mini Pipite Rigate **035**

LU 15,5 mm | SP 0,95 mm | Ø 12,5 mm

Tempo di cottura: 7 min
Cooking time: 7 min



Mini Conchiglie **037**

LU 11 mm | SP 0,95 mm | LA 18 mm

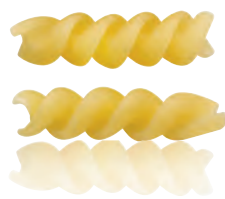
Tempo di cottura: 11 min
Cooking time: 11 min



Mini Tortiglioni **046**

LU 28 mm | SP 0,75 mm | Ø 6,2 mm

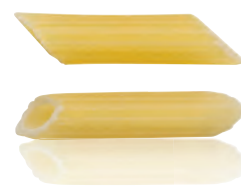
Tempo di cottura: 5 min
Cooking time: 5 min



Mini Fusilli **061**

LU 22 mm | SP 0,9 mm | Ø 7,5 mm

Tempo di cottura: 6 min
Cooking time: 6 min



Mini Penne **041**

LU 25 mm | SP 0,95 mm | Ø 5,2 mm

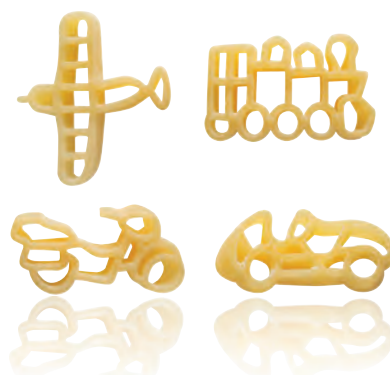
Tempo di cottura: 7 min
Cooking time: 7 min



Mini Farfalle **054**

LU 23,6 mm | SP 1,1 mm | Ø 17 mm

Tempo di cottura: 8 min
Cooking time: 8 min



Giocattoli **123**

LU 7 mm | SP 0,85 mm | Ø 23,5 mm

Tempo di cottura: 8 min
Cooking time: 8 min

Pasta Tricolore

DI SEMOLA DI GRANO DURO
MADE OF DURUM WHEAT SEMOLINA



Penne Rigate Tricolore **144**

LU 48 mm | SP 1,05 mm | Ø 9,6 mm

Tempo di cottura: 11 min
Cooking time: 11 min



Farfalle Tricolore **154**

LU 33,5 mm | SP 1,3 mm | LA 24 mm

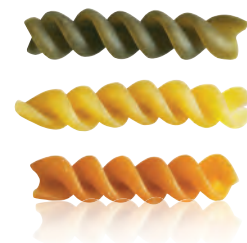
Tempo di cottura: 12 min
Cooking time: 12 min



Fusilli Tricolore **160**

LU 36 mm | SP 1,25 mm | Ø 9,2 mm

Tempo di cottura: 11 min
Cooking time: 11 min



Torti Tricolore **161**

LU 28 mm | SP 1 mm | Ø 6,5 mm

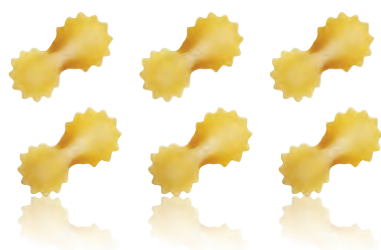
Tempo di cottura: 5 min
Cooking time: 5 min

Pasta all'uovo

DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL'UOVO
MADE OF DURUM WHEAT SEMOLINA AND EGGS

Legenda

- LU Lunghezza / Length
- LA Larghezza / Width
- A Altezza / Height
- SP Spessore / Thickness
- Ø Diametro / Diameter



Farfalline **350**

LU 15,7 mm | SP 1,1 mm | LA 6,2 mm

Tempo di cottura: 6 min
Cooking time: 6 min



Margherite **351**

LU 9 mm | SP 0,7 mm | LA 9 mm

Tempo di cottura: 10 min
Cooking time: 10 min



Filini **367**

LU 16 mm | Ø 1 mm

Tempo di cottura: 3 min
Cooking time: 3 min



Grattini **368**

LU 2,8 mm | LA 3,6 mm

Tempo di cottura: 8 min
Cooking time: 8 min





Tagliolini **390**

LA 60 mm | A 40 mm | SP 1,5 mm

Tempo di cottura: 3 min
Cooking time: 3 min



Tagliatelle **392**

LA 60 mm | A 40 mm | SP 1 mm

Tempo di cottura: 6 min
Cooking time: 6 min



Lasagne all'uovo

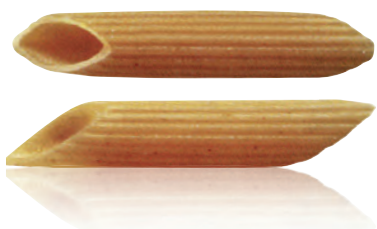
LU 160 mm | SP 1 mm | LA 80 mm

Pasta integrale

DI SEMOLA DI GRANO DURO INTEGRALE
MADE OF WHOLE DURUM WHEAT SEMOLINA

Legenda

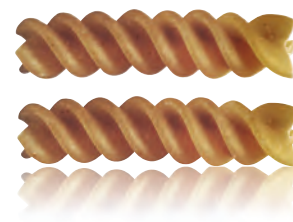
- LU Lunghezza / Length
- LA Larghezza / Width
- A Altezza / Height
- SP Spessore / Thickness
- Ø Diametro / Diameter



Penne Rigate **144**

LU 46 mm | SP 1,05 mm | Ø 9,4 mm

Tempo di cottura: 11 min
Cooking time: 11 min



Fusilli **160**

LU 35 mm | SP 1,3 mm | Ø 9,7 mm

Tempo di cottura: 12 min
Cooking time: 12 min



Spaghetti **5**

L 260 mm | Ø 1,65 mm

Tempo di cottura: 8 min
Cooking time: 8 min

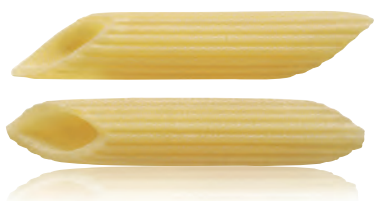


Pasta bio

DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO*
MADE OF DURUM WHEAT ORGANIC* SEMOLINA

Legenda

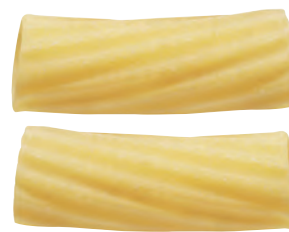
- LU Lunghezza/Length
- LA Larghezza/Width
- A Altezza/Height
- SP Spessore/Thickness
- Ø Diametro/Diameter



Penne Rigate 144

LU 46 mm | SP 1,05 mm | Ø 9,4 mm

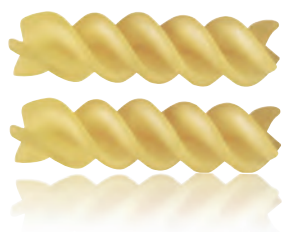
Tempo di cottura: 11 min
Cooking time: 11 min



Tortiglioni 148

LU 39 mm | SP 0,95 mm | Ø 11,5 mm

Tempo di cottura: 12 min
Cooking time: 12 min



Fusilli 160

LU 35 mm | SP 1,3 mm | Ø 9,7 mm

Tempo di cottura: 12 min
Cooking time: 12 min



Spaghetti 5

L 260 mm | Ø 1,65 mm

Tempo di cottura: 8 min
Cooking time: 8 min

Tutte le referenze di Pasta (sezione blu da pag. 6 a pag. 15) sono disponibili anche nella linea Valbio in confezioni da 3 kg

All the shapes of Pasta (blue section from p. 6 to p. 15) are also available in the Valbio line, in 3 kg packs

* Certificata da Ecocert Italia

* Certified by Ecocert Italia





Valdigrano di Flavio Pagani s.r.l.
www.valdigrano.com

via Borsellino, 35/37 • 25038 Rovato (BS) Italy
Tel. +39 030 7704444 • Fax +39 030 7720913