VALDIGRANO

UNA SCELTA NATURALE

Pasta biologica e
biologica integrale

VALDIGRANO
MADE IN ITALY

VALDIGRANO

Valdigrano di Flavio Pagani nasce nel 1997 a Rovato, in Franciacorta, come azienda a conduzione familiare, proseguendo la tradizione di famiglia dedita alla produzione di pasta da tre generazioni.

La gamma dei prodotti Valdigrano include pasta di semola di grano duro, pasta di semola di grano duro Kronos, pasta all'uovo, pasta integrale e pasta da agricoltura biologica, commercializzate sia a marchio proprio, che a marchio privato/distributore.

La produzione è in continua crescita, con una capacità produttiva di oltre 100.000 tonnellate, di cui il 60% destinate all'esportazione.

La produzione si caratterizza come un vero e proprio sistema ad alta tecnologia controllato in ogni sua fase da un centro informatizzato a garanzia di efficienza, sicurezza e qualità, in cui si integrano oggi le 5 linee produttive, le 19 confezionatrici e la logistica automatizzata.

La qualità dei prodotti è garantita dal rispetto del programma HACCP. Valdigrano è certificata BRC - Global Standard for Food Safety (Grade A) e IFS International Food Standard (Higher Level) da CSQA Certificazioni. Valdigrano è inoltre certificata per le produzioni Halal e Kosher. Nel 2019 Valdigrano ha ottenuto la certificazione per il Sistema Integrato Qualità - Sicurezza - Ambiente (ISO 9000 - ISO 45001 - ISO 14001). I prodotti biologici sono certificati da ECOGRUPPO Italia.

Da sempre Valdigrano si è dedicata alla produzione di pasta biologica, sia a marchio proprio - linea Valbio – che a marchio privato, ottenendo la prima certificazione già nel 2000.

LE LINEE BIO

I prodotti biologici Valdigrano sono distribuiti sia in Italia che all'estero. La qualità della produzione Valdigrano nasce già dall'accurata selezione delle materie prime: il grano biologico proviene in gran parte dal territorio nazionale (75%) ed è interamente lavorato da molini italiani.

La domanda di pasta biologica è oggi in costante crescita non soltanto nel settore della ristorazione collettiva (Es. scuole e ospedali), ma anche nel settore retail, sempre più sensibile a scelte salutari e ambientalmente sostenibili.

In linea con questa tendenza, negli ultimi cinque anni anche il comparto bio di Valdigrano ha raddoppiato i propri volumi, con oltre il 78% della produzione a marchio privato.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE *Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto crudo*	
Energia	1516 KJ 358 Kcal
Grassi	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	73 g
di cui zuccheri	3,0 g
Fibre	3,0 g
Proteine	11,5 g
Sale	<0,01 g

500g
Nel formato da 500g sono disponibili SOLAMENTE le referenze con trafilatura al bronzo mostrate sotto.

3kg
Nel formato da 3kg sono disponibili TUTTE le referenze del catalogo generale Valdigrano.

Penne rigate 244

LU 46 mm
SP 1,10 mm
Ø 8,8 mm
Tempo di cottura:
11 min

Fusilli 260

LU 35 mm
SP 1,35 mm
Ø 9,6 mm
Tempo di cottura:
12 min

Tortiglioni 248

LU 38 mm
SP 1,05 mm
Ø 11,8 mm
Tempo di cottura:
12 min

Farfalle 154

LU 33,5 mm
SP 1,3 mm
LA 24 mm
Tempo di cottura:
13 min

Spaghetti 205

LU 260 mm
Ø 1,65 mm

Tempo di cottura:
8 min

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE *Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto crudo*	
Energia	1480 KJ 350 Kcal
Grassi	2,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	67 g
di cui zuccheri	3,2 g
Fibre	7,0 g
Proteine	12 g
Sale	<0,01 g

500g
Nel formato da 500g sono disponibili SOLAMENTE le referenze mostrate sotto.

3kg
Nel formato da 3kg sono disponibili TUTTE le referenze del catalogo generale Valdigrano.

Penne rigate 144

LU 46 mm
SP 1,05 mm
Ø 9,4 mm
Tempo di cottura:
11 min

Fusilli 160

LU 35 mm
SP 1,35 mm
Ø 9,3 mm
Tempo di cottura:
12 min

Tortiglioni 148

LU 39 mm
SP 1,05 mm
Ø 11,5 mm
Tempo di cottura:
12 min

Spaghetti 5

LU 260 mm
Ø 1,70 mm

Tempo di cottura:
8 min

Linea con imballaggio biocompostabile

Valdigrano fa del rispetto ambientale uno dei punti fondanti della propria mission.

Esso si concretizza nell'utilizzare anche packaging costituito da materiali compostabili con impatto ambientale praticamente nullo.

Per quanto riguarda gli altri tipi di imballaggi utilizzati nella produzione (POLIPROPILENE e POLIETILENE) l'azienda sta collaborando con i propri fornitori nella riduzione degli spessori dei materiali utilizzati al fine di raggiungere un risparmio del consumo della plastica.

Linea con farro e farro integrale da agricoltura biologica

La pasta di farro: proprietà e aspetti nutrizionali

Negli ultimi tempi si sta sempre più affermando sulla tavola dei consumatori la pasta secca prodotta con farina di farro ottenuta dalla macinazione e raffinazione dei chicchi di questo cereale.

Il farro è un cereale le cui varietà (Triticum Monococcum, Dicoccum o Spelta) appartengono alla stessa famiglia del Grano duro (Triticum Durum) dalla cui pastificazione si ottiene la pasta secca tradizionale.

Rispetto alla pasta tradizionale, della quale conserva caratteristiche positive quali un basso contenuto in grassi e un alto contenuto in zuccheri complessi particolarmente adatti ad una alimentazione sportiva, la pasta di farro migliora ulteriormente l'aspetto nutrizionale della nostra dieta.

La pasta di farro, grazie all'apporto di fibre, rappresenta infatti un piatto ideale per migliorare le funzionalità del nostro intestino.
Infine la ricchezza del farro in sali minerali come potassio, fosforo e magnesio favorisce la salute dentale e delle ossa mentre le vitamine del gruppo A e B, delle quali è anche apportatore, migliorano la salute della pelle.

Unica raccomandazione per i consumatori della pasta di farro è la presenza di glutine al suo interno, come del resto la pasta del di grano duro, che rende quindi questo alimento non utilizzabile nelle diete di persone affette da celiachia.

500g

Nel formato da 500g sono disponibili SOLAMENTE le referenze mostrate sotto.

Penne rigate 144

LU 46 mm
SP 1,05 mm
Ø 9,4 mm
Tempo di cottura:
11 min

Gnocchi 148

LU 13 mm
SP 1,05 mm
LA 27 mm
Tempo di cottura:
11 min

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto crudo

Energia	1463 KJ 346 Kcal
Grassi	2,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	64 g
di cui zuccheri	3,0 g
Fibre	7,7 g
Proteine	13 g
Sale	<0,01 g

Valdigrano crede fortemente nell'integrazione con il territorio e nella compatibilità ambientale delle proprie produzioni.

Tutte le scelte aziendali vengono compiute con coerenza, a partire dalla selezione delle materie prime, garanzia di qualità per il consumatore finale, sino alla scelta di macchinari che rendono le logiche di produzione più efficienti, anche in termini di risparmio di energia e risorse naturali.

In linea con questo approccio Valdigrano si è fortemente impegnata a migliorare l'efficienza delle produzioni, e a ridurre i consumi di energia grazie, ad esempio, all'impianto di cogenerazione con cui autoproduce il 60% del proprio fabbisogno energetico.

Nel 2019 Valdigrano si è certificata secondo norma ISO 14000 a garanzia del controllo del rispetto dei regolamenti ambientali e della valutazione delle prestazioni ambientali.

Inoltre, nello stesso anno Valdigrano ha ricevuto il Certificato di Sostenibilità CHEP. L'impegno nel promuovere un modello di logistica sostenibile ha permesso di ottenere i risultati riportati sotto.

292 m^3
di legno salvato

-35.415 kg
di CO_2 prodotta

-46.315 kg
di rifiuti prodotti

VALDIGRANO
MADE IN ITALY

VALDIGRANO
DI FLAVIO PAGANI s.r.l.

Via Borsellino 35/37
25038 Rovato (BS) - Italia
Tel. +39 030 770 44 44
Fax +39 030 772 09 13

www.valdigrano.com