



VALDIGRANO, IL PASTIFICIO

L'azienda Valdigrano di Flavio Pagani nasce nel 1997 come società a conduzione familiare. Il know-how e l'esperienza acquisiti dalla famiglia Pagani hanno radici più profonde: sono infatti tre le generazioni che portano avanti con passione e dedizione la produzione di pasta italiana da oltre settant'anni.

Situato a Rovato, nel cuore della Franciacorta, in armonia con l'ambiente che lo circonda, lo stabilimento Valdigrano è all'avanguardia ed innovativo, sia nella struttura, sia per le tecnologie produttive impiegate, garanzia di efficienza, sicurezza e qualità.

Essere un'azienda giovane è uno dei punti di forza di Valdigrano che ha potuto impostare la produzione come un vero sistema ad alta tecnologia in cui si integrano oggi le 5 linee produttive, le 18 confezionatrici e la logistica automatizzata, controllata in ogni sua fase da un centro informatizzato.

I risultati di questo connubio di tradizione e innovazione tecnologica sono evidenti nella qualità dei prodotti ma anche nei numeri in crescita continua anno su anno. La Pasta di Valdigrano Qualità Superiore appartiene alla gamma dei prodotti Valdigrano che include, oltre alla linea classica, anche una linea totalmente biologica, a marchio Valbio.

I prodotti Valdigrano sono apprezzati in tutto il mondo, presenti sia nel mercato italiano che in quello internazionale.

GRANO DURO KRONOS® 100% ITALIANO

Per la produzione di pasta di qualità, la scelta della materia prima è fondamentale.

La varietà di grano duro Kronos® selezionata per la Pasta di Valdigrano Qualità Superiore è una delle migliori a livello mondiale, con caratteristiche fisiche e molitorie uniche che la rendono particolarmente adatta alla pastificazione.

Il grano duro Kronos® originario dell'Arizona viene coltivato in Italia da Molino Grassi che ne detiene l'esclusiva di produzione con il marchio registrato "semole Kronos®". Grazie al clima mediterraneo questa varietà di grano non solo conserva le proprie caratteristiche qualitative ed organolettiche originarie ma le esalta. Dal punto di vista molitorio, le caratteristiche principali del Kronos® sono: l'indice di giallo molto elevato, l'alto tenore proteico e la tenuta del glutine eccellente che conferisce alla pasta un'ottima capacità di mantenersi "al dente".

La Pasta di Valdigrano Qualità Superiore nasce proprio come progetto integrato di filiera per il coinvolgimento in partnership di Molino Grassi: ciò consente di garantire al consumatore la freschezza e la purezza delle materie prime, grazie alla professionalità e sensibilità di un operatore, tra i più rinomati in Italia.

*Dalla nostra tradizione di famiglia,
una pasta d'autore*

Flavio Pagani

VALDIGRANO, THE PASTA FACTORY

Valdigrano of Flavio Pagani was founded in 1997 as a family-run business. The know-how and the experience acquired by the Pagani family have much deeper roots: three generations have been carrying on the production of Italian pasta with passion and dedication for over seventy years.

The factory is located in Rovato, the heart of Franciacorta, and fits harmoniously into the surrounding environment. It is modern and innovative, both in the architecture and in the production technologies used: a guarantee of efficiency, safety and quality.

Being a young company is one of the strengths of Valdigrano. Production is planned through a high technology system incorporating 5 production lines, 18 packaging machines and automated logistics, controlled at every stage by a computerized centre.

Thanks to this fruitful combination of tradition and technological innovation, we can boast high quality products and also increasingly growing production figures. The premium quality pasta Valdigrano Qualità Superiore belongs to the wide range of Valdigrano products including a classic pasta line as well as a totally organic line, under our Valbio brand.

Valdigrano products are both on the Italian and on international markets and are appreciated all over the world.

100% ITALIAN KRONOS® DURUM WHEAT

The choice of good raw material is fundamental for the production of quality pasta.

The Kronos® durum wheat selected for our pasta range Valdigrano Qualità Superiore is a top-quality variety, with unique physical and milling characteristics which make it particularly suitable for pasta production.

The Kronos® durum wheat was originally grown in Arizona and is exclusively cultivated in Italy by Molino Grassi, who manages the whole production under the registered trademark "Kronos® semolina". Thanks to the Mediterranean climate, this top-quality durum wheat variety preserves its original qualitative and organoleptic characteristics and even enhances them. From the milling point of view, the main features of Kronos® durum wheat are the following: high yellow index; high protein content; excellent gluten tightness. These all provide the perfect "al dente" texture once cooked.

Pasta Valdigrano Qualità Superiore was born as an integrated supply chain project, involving the partnership of Molino Grassi: this allows to guarantee the consumer the freshness and purity of raw materials, thanks to the professionalism and sensitivity of one of the most renowned operators in Italy.

An exclusive pasta,
from our family tradition

Flavio Pagani

LA QUALITÀ COME SCELTA

La qualità dei prodotti Valdigrano è garantita dal rispetto del programma HACCP e dai requisiti IFS (International Food Standard); inoltre l'azienda è certificata per le produzioni Bio, Halal e Kosher.

Dal 2019 Valdigrano mantiene attivo il proprio sistema di gestione integrato, in accordo con gli standard internazionali predefiniti di Qualità (ISO 9001), Ambiente (ISO 14001), Salute e Sicurezza sul lavoro (ISO 45001) ed Energia (ISO 50001), un percorso che l'azienda ha intrapreso per garantire il miglioramento continuo del processo.

Nel 2021 il sito produttivo è stato sottoposto ad un audit SMETA, una metodologia orientata a verificare e raccogliere le best practices negli ambiti etici e sociali dell'azienda, raggiungendo ottimi risultati.



VALDIGRANO PER L'AMBIENTE

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 performanti, anche in termini di risparmio di energia e risorse naturali. In linea con questo approccio Valdigrano mostra un costante impegno orientato a migliorare l'efficienza delle produzioni e a ridurre i consumi di energia elettrica grazie all'impianto di cogenerazione con cui autoproduce l'85% del proprio fabbisogno energetico.

L'impegno nel promuovere un modello di logistica sostenibile ha permesso di ottenere i risultati riportati sotto, al decorrere di un anno solare.



292 m³
di legno salvato



-35.415 kg
di CO₂ prodotta



-46.315 kg
di rifiuti prodotti

QUALITY AS A CHOICE

Product quality is guaranteed by full compliance with the HACCP program and IFS standards. Valdigrano is also certified for Organic, Halal and Kosher production.

Valdigrano keeps its Integrated Management System active, in accordance with the predefined international Quality (ISO 9001), Environment (ISO 14001), Health and Safety at work (ISO 45001) and Energy (ISO 50001) standards, a process that the company has undertaken since 2019 to achieve excellent levels of performance.

In 2021 the production site was also subjected to a SMETA audit, whose methodology is oriented to verify and collect best practices in the ethical and social fields of the company, achieving excellent results.



VALDIGRANO ENVIRONMENT COMMITMENT

Valdigrano strongly believes in respect for its local environment and the general environmental compatibility of all its products.

Every business decision is made coherently with this in mind, from the selection of raw materials through quality assurance for end-consumers to the choice of machinery that makes production more efficient in terms of saving energy and natural resources. With this approach, Valdigrano is fully committed to improving the efficiency of its production and to reducing electricity consumption, through means such as cogeneration, which produces 85% of its energy needs.

The commitment to promoting a sustainable logistics model has allowed to obtain, after one calendar year, the results below.



292 m³
of saved wood



-35.415 kg
of CO₂ produced



-46.315 kg
of waste produced

VALORI NUTRIZIONALI

NUTRITIONAL VALUES

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto crudo Nutritional values for 100 g of raw product	
Energia <i>Energy</i>	1555 kJ 367 kcal
Grassi <i>Fat</i> di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	1,5 g 0,2 g
Carboidrati <i>Carbohydrates</i> di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	73,0 g 3,0 g
Fibre <i>Fibre</i>	2,5 g
Proteine <i>Protein</i>	14,0 g
Sale <i>Salt</i>	0,01 g

CONFEZIONI

PACKS

	250 g	500 g	3 kg	5 kg
Sedani rigati 126	●	●	●	●
Pipe rigate 135	●	●	●	●
Penne rigate 144	●	●	●	●
Mezze penne rigate 145	●	●	●	●
Tortiglioni 148	●	●	●	●
Farfalle 154	●	●	●	●
Fusilli 160	●	●	●	●
Celentani 162	●	●	●	●
Mezze maniche rigate 164	●	●	●	●
Spaghettoni 3	●	●	●	●
Spaghetti 5	●	●	●	●
Spaghettoni 7	●	●	●	●
Bucatini 9	●	●	●	●
Linguine 13	●	●	●	●
Risoni 106		●	●	●
Alfabeto 110		●	●	●



RISONI 106



LU 1,95 mm LA 3,5 mm A 10,8 mm

Tempo di cottura 12 min
Cooking time 12 min

ALFABETO 110



LU 1,3 mm LA 4 mm A 5,35 mm

Tempo di cottura 5 min
Cooking time 5 min

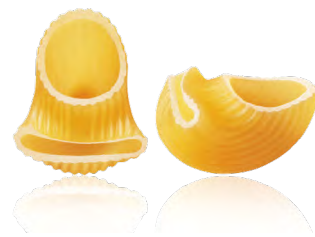
SEDANI RIGATI 126



LU 43 mm SP 1 mm Ø 7,4 mm

Tempo di cottura 10 min
Cooking time 10 min

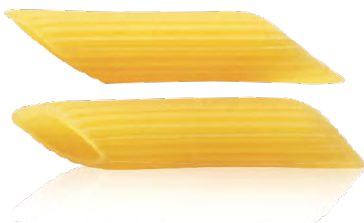
PIPE RIGATE 135



LU 22 mm SP 1,05 mm Ø 19 mm

Tempo di cottura 10 min
Cooking time 10 min

PENNE RIGATE 144



LU 46 mm SP 1,05 mm Ø 9,4 mm

Tempo di cottura 11 min
Cooking time 11 min

MEZZE PENNE RIGATE 145



LU 34 mm SP 1,05 mm Ø 9,4 mm

Tempo di cottura 10 min
Cooking time 10 min



TORTIGLIONI 148



LU 39 mm SP 0,95 mm Ø 11,5 mm

Tempo di cottura 12 min
Cooking time 12 min

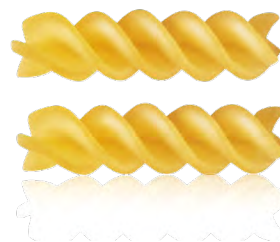
FARFALLE 154



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

Tempo di cottura 13 min
Cooking time 13 min

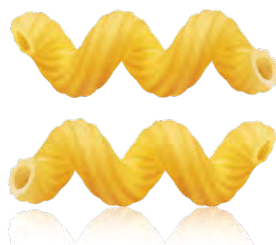
FUSILLI 160



LU 35 mm SP 1,3 mm Ø 9,3 mm

Tempo di cottura 12 min
Cooking time 12 min

CELENTANI 162



LU 34 mm SP 1 mm Ø 5,7 mm

Tempo di cottura 11 min
Cooking time 11 min

MEZZE MANICHE RIGATE 164

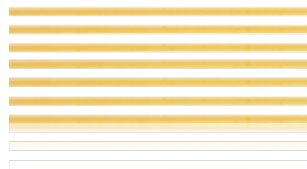


LU 22 mm SP 1,1 mm Ø 16 mm

Tempo di cottura 12 min
Cooking time 12 min



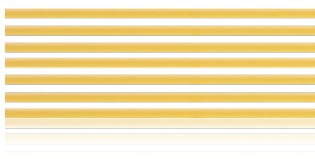
SPAGHETTINI 3



LU 260 mm Ø 1,35 mm

Tempo di cottura 5 min
Cooking time 5 min

SPAGHETTI 5



LU 260 mm Ø 1,7 mm

Tempo di cottura 8 min
Cooking time 8 min

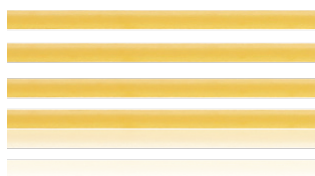
SPAGHETTONI 7



LU 260 mm Ø 1,85 mm

Tempo di cottura 10 min
Cooking time 10 min

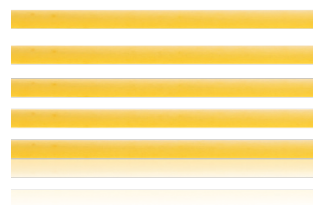
BUCATINI 9



LU 260 mm SP 0,9 mm Ø 2,8 mm

Tempo di cottura 9 min
Cooking time 9 min

LINGUINE 13



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

Tempo di cottura 8 min
Cooking time 8 min

I NOSTRI BOX REGALO OUR GIFT BOXES



Per un regalo speciale,
abbiamo studiato un pratico
box da 3 Kg o 10 Kg.

*For a special gift, we have
designed a practical 3 Kg
or 10 Kg box.*

Box 3 Kg
6 confezioni da 500 g
Formati assortiti
3 Kg box
6 packs of 500 g
Assorted pasta shapes

Box 10 Kg
20 confezioni da 500 g
Formati assortiti
10 Kg box
20 packs of 500 g
Assorted pasta shapes



IL DISPLAY THE DISPLAY

Abbiamo progettato un pratico espositore
che permette di mettere in risalto i prodotti
all'interno dei punti vendita.
Il display si assembla molto facilmente e viene
fornito con un kit di montaggio.

*We have designed a practical display which
allows you to highlight the products in the
points of sale.
The display comes with an assembly kit and
can be assembled very easily.*



*Una tradizione
di famiglia*

Mio papà Giulio mi ha trasmesso
fin da piccolo la passione
di produrre pasta.
Oggi, nel mio nuovo pastificio,
ottengo ciò che da sempre
ho desiderato: la migliore qualità,
sinonimo di bontà e genuinità.

*A family
tradition*

Since I was a child,
my father Giulio passed me on
the passion of making pasta.
Today, in my new pasta factory,
I get what I have always wanted:
the best quality, synonymous
with goodness and authenticity.

Flavio Pagani

Valdigrano di Flavio Pagani s.r.l.

Via Borsellino 35/37
25038 Rovato (BS) - Italy
P.I. e C.F.: IT 01960850988

Tel. +39 030 770 44 44 • Fax +39 030 772 09 13

pasta@valdigrano.com

www.valdigrano.com

