

Zaccagni
Pastificio d'Abruzzo



Zaccagni

Pastificio d'Abruzzo



Vivi l'emozione
Watch video

Abruzzo,
land of sun, sea and mountains,
land of pasta,
passionate people,
typical dishes and traditions.

Everything here is art and culture,
and pasta is made from Abruzzo wheat.
Bring elegance on your table,
from a place where history becomes art
and art becomes life.

Wherever you are in the world,
enjoy the best that life has to offer.

The art of living .

Dove siamo
In the middle of Italy



visit web site





Abruzzo,
terra di sole mare e montagne,
terra di pasta,
passione di un popolo,
dei suoi piatti tipici e delle sue tradizioni.

Tutto è arte e cultura
in una pasta fatta di solo grano abruzzese.
Porta l'eleganza a tavola,
dal posto dove la storia si fa arte
e l'arte diventa vita.

Ovunque tu sia nel mondo,
gusta il meglio che la vita ha da offrire.

L'arte di vivere



**Un piacere
antico
fatto di puro
grano
abruzzese.**

Pasta Zaccagni deve il suo nome al fondatore Gianfranco Zaccagni, un mastro pastaio geloso della sue ricette centenarie e delle sue trafile in bronzo, che trasmise il suo segreto soltanto a un allievo, che tutt'ora continua a tramandarlo all'interno del pastificio.

Il pastificio Zaccagni, situato a Miglianico e circondato dalle dolci colline di vigneti con vista sulle montagne, nell'ultimo decennio è stato rilevato da un giovane abruzzese che, affascinato dalla grande possibilità che offriva una pasta così buona, si mise in testa di farla diventare ancora migliore.

**An ancient
pleasure made
of pure Abruzzo
wheat.**

Pasta Zaccagni owes its name to its founder Gianfranco Zaccagni, a master pasta maker jealous of his centuries-old recipes and bronze dies, who passed on his secret only to a pupil, who continues to pass it on within the pasta factory to this day.

The Zaccagni pasta factory, located in Miglianico and surrounded by the rolling hills of vineyards overlooking the mountains, in the last decade was taken over by a young man from Abruzzo who, fascinated by the great possibilities offered by such good pasta, set out to make it even better.





Fu così che nell'azienda agricola di famiglia "Le Prunaie", oltre a vigneti e oliveti, iniziò a coltivare anche miscele di grano di qualità, studiando le varietà migliori che potevano adattarsi al terreno abruzzese per realizzare una pasta di qualità superiore a quella prodotta finora.

Oggi la pasta viene prodotta solo con grano certificato 100% abruzzese e con l'acqua pura che sgorga dalla Majella, con un'essiccazione lenta e delicata e a basse temperature.

Elementi fondamentali che, uniti all'esperienza degli artigiani pastai, infondono in questa pasta un sapore unico e autentico.

In the meantime in the family farm 'Le Prunaie', in addition to vineyards and olive groves, he also began cultivating quality wheat mixtures, studying the best varieties that could be adapted to the Abruzzi soil to make a pasta of a higher quality than previously produced.

Today, Zaccagni pasta is made only with Abruzzi wheat and pure water flowing from the Majella mountain, by a slow and gentle drying process at low temperatures.

Fundamental elements that, combined with the experience of the pasta artisans, infuse this pasta with a unique and authentic flavour







**La pasta
così come
deve essere.**

I macchinari e le trafilare di bronzo sprigionano la temperatura adatta alla formazione dell'impasto. Grazie a questo tipo di lavorazione, la pasta acquisisce diversi pregi, tra cui una maggiore digeribilità, il gusto pieno del sapore del grano e, soprattutto, quella vera porosità che è il grande segreto per sposarla con ogni condimento.



Pasta
as it
should be.

The machinery and bronze dies match the perfect temperature to form the dough. Thanks to this type of processing, our pasta acquires a number of qualities, including greater digestibility, the full flavour of the grain and, above all, that true porosity that is the great secret for marrying it with any sauce.







Zaccagni



Abruzzo
Italia





La regione Abruzzo è una terra di sole, mare e montagne, una terra di pasta, dove ancora la passione accende il cuore di un popolo che racconta storie di piatti tipici e antiche tradizioni.

Ingredienti unici per la nostra pasta che poi vediamo viaggiare in confezioni dentro le quali abbiamo messo l'Abruzzo, per raccontare una grande tradizione pastaia e far conoscere la nostra terra e i sapori sulle tavole e nei ristoranti di tutto il mondo.

The Abruzzo region is a land of sun, sea and mountains, a land of pasta, where passion still ignites the hearts of a people who tell stories of typical dishes and ancient traditions.

Unique ingredients for our pasta that we then see travelling in packages inside which we have put Abruzzo, to tell a great pasta-making tradition and make our land and flavours known on tables and in restaurants all over the world.

La nuova generazione di Zaccagni è alla continua ricerca della perfezione. E lo fa anche con l'impiego di energie rinnovabili nello stabilimento, per avere una filiera sempre più sostenibile. La Pasta Zaccagni si è affermata come un prodotto apprezzato anche dal giovane pubblico di tutto il mondo, grazie anche al suo design ricercato e di tendenza tra i prodotti gourmet.

Di recente possiamo vantare di essere stati tra le prime aziende sul mercato ad avere su ogni confezione un QR-Code con il quale è possibile conoscere i dati qualitativi, le principali fasi di produzione e le garanzie di qualità del prodotto.

Garanzia di qualità
Quality guarantee



The new generation of Zaccagni is constantly striving for perfection. And it also does so by using renewable energy in the factory, in order to have an increasingly sustainable supply chain.

Pasta Zaccagni has established itself as a product that is also appreciated by young people all over the world, thanks also to its sophisticated design and trendy gourmet products.

Recently we can boast of being one of the first companies on the market to have a QR-Code on each packet with which it is possible to know the quality data, the main production phases and the product quality guarantees.

Zaccagnì
Pastificio d'Abruzzo

Zaccagnì
Pastificio d'Abruzzo

Abruzzo
Italia

Fettuccine
Pasta di semola
Grano 100% di
Lavorazione artigianale

Zaccagnì



I Classici

formati lunghi / *long shapes*



Pasta di semola di grano duro

Lavorazione artigianale

Trafilatura al bronzo

Durum wheat semolina pasta

Artisanal Pasta

Bronze dies

Spaghetti

🕒 11' 📦 500 gr

Ø 2 mm



Spaghettini

🕒 9' 📦 500 gr

Ø 1.8 mm



Fettuccine

🕒 10' 📦 500 gr

▤ 3 mm x 13 mm



Linguine

🕒 10' 📦 500 gr

▤ 1.6 mm x 3.3 mm



Chitarra

🕒 13' 📦 500 gr

□ 2.1 mm



Bucatini

🕒 7' 📦 500 gr

Ø 3 mm





I Classici

formati corti / *short shapes*



Pasta di semola di grano duro

Lavorazione artigianale

Trafilatura al bronzo

Durum wheat semolina pasta

Artisanal Pasta

Bronze dies

Mezze penne rigate

🕒 11' 📦 500 gr



Penne rigate

🕒 11' 📦 500 gr



Penne lisce

🕒 12' 📦 500 gr



Tubetti rigati

🕒 13' 📦 500 gr



Mezzi rigatoni

🕒 14' 📦 500 gr



Rigatoni

🕒 13' 📦 500 gr



Fusilli

🕒 11' 📦 500 gr



Caserecce

🕒 13' 📦 500 gr



Sedani

🕒 16' 📦 500 gr



Nodi Marini

🕒 10' 📦 500 gr





Gli Speciali

formati lunghi / *long shapes*



Pasta di semola di grano duro
Lavorazione artigianale
Trafilatura al bronzo

Durum wheat semolina pasta
Artisanal Pasta
Bronze dies

Maccheroni al ferretto

🕒 8' 📦 500 gr



Tagliatelle greche

🕒 11' 📦 500 gr

📏 9.3 mm x 1.2 mm



Mafaldine

🕒 8' 📦 500 gr



Spaghettoni

🕒 13' 📦 500 gr

📏 2.6 mm





Gli Speciali

formati corti / *short shapes*



Pasta di semola di grano duro
Lavorazione artigianale
Trafilatura al bronzo

Durum wheat semolina pasta
Artisanal Pasta
Bronze dies

Truciolotti

🕒 14' 📦 500 gr



Schiaffoni

🕒 13' 📦 500 gr



Conchiglioni

🕒 11' 📦 500 gr



Canestrini

🕒 12' 📦 500 gr



Paccheri

🕒 13' 📦 500 gr



Calamari

🕒 13' 📦 500 gr



Fusilli Reali

🕒 14' 📦 500 gr



Pennoni rigati

🕒 14' 📦 500 gr





I Regionali

Regional pasta



Pasta di semola di grano duro

Lavorazione artigianale

Trafilatura al bronzo

Durum wheat semolina pasta

Artisanal Pasta

Bronze dies

Cavatelli

🕒 12'/15' 📦 500 gr



Orecchiette

🕒 12'/15' 📦 500 gr



Capunti

🕒 12'/15' 📦 500 gr



Trofie

🕒 12'/15' 📦 500 gr



Fregola

🕒 12'/15' 📦 500 gr









Pasta all'uovo



Pasta all'uovo
Pasta artigianale

Egg pasta
Artisanal Pasta

Fettuccine all'uovo

🕒 2'/3' 📦 250 gr



Pappardelle all'uovo

🕒 2'/3' 📦 250 gr



Tagliatelle all'uovo

🕒 2'/3' 📦 250 gr



Tagliolini all'uovo

🕒 2'/3' 📦 250 gr





I Classici

Biologico



Pasta di semola di grano duro Bio

Lavorazione artigianale

Trafilatura al bronzo

Organic durum wheat semolina pasta

Artisanal Pasta - Bronze dies

Spaghettoni

🕒 12' 📦 500 gr

Ø 2.6 mm



Spaghetti

🕒 10' 📦 500 gr

Ø 2 mm



Fettuccine

🕒 9' 📦 500 gr

▧ 3 mm x 13 mm



Penne rigate

🕒 11' 📦 500 gr



Mezzi rigatoni

🕒 12' 📦 500 gr



Caserecce

🕒 12' 📦 500 gr



Fusilli

🕒 11' 📦 500 gr



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA





I Classici

integrale Bio



Pasta di semola integrale di grano duro bio

Lavorazione artigianale

Trafilatura al bronzo

Organic whole durum wheat semolina pasta

Artisanal Pasta

Bronze dies

Spaghetti

🕒 8' 📦 500 gr

Ø 2 mm



Penne rigati

🕒 11' 📦 500 gr



Fusilli

🕒 12' 📦 500 gr



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA





I Classici

farro Bio



Specialità gastronomica integrale di farro bio

Lavorazione artigianale

Trafilatura al bronzo

Organic whole spelt delicatessen

Artisanal Pasta

Bronze dies

Spaghetti

🕒 11' 📦 500 gr

Ø 2 mm



Fettuccine

🕒 10' 📦 500 gr

3 mm x 13 mm



Gnocchetti

🕒 12' 📦 500 gr



Sedanini

🕒 11' 📦 500 gr



Penne rigate

🕒 12' 📦 500 gr



Caserecce

🕒 12' 📦 500 gr



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA





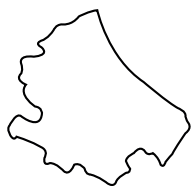
Linea Catering

formato 5 kg / *bulk 5 kg*



Tutti i formati
possono essere
prodotti in bulk

*All shapes could be
available in bulk*



I Condimenti

Sugo pomodoro e basilico

🕒 3' 📦 280 gr



Sugo all'arrabbiata

🕒 3' 📦 280gr



Sugo alle olive

🕒 3' 📦 280 gr



Sugo all'ortolana

🕒 3' 📦 500 gr



Pesto alla genovese

🕒 3' 📦 130 gr





Le Prunaie è espressione dell'eccellenza della tradizione agricola abruzzese.

La proprietà si estende su una superficie complessiva di 90 ettari di cui 27 vitati. I vitigni presenti sono i tipici autoctoni abruzzesi, tra cui Montepulciano, Pecorino e Trebbiano, con la particolarità di aver inserito, da oltre 20 anni, alcuni vitigni diversi tra cui Falanghina, Chardonnay e Traminer, oltre ad un unicum vero e proprio per la zona Abruzzese: il Malbec.

Protagonista della nostra realtà produttiva, il Malbec viene interpretato in questa cantina come il perfetto equilibrio tra eleganza e potenza di un vitigno.

Nella proprietà, anche 4000 piante di ulivo di vari cultivar pregiati da cui viene prodotto un olio di altissima qualità. Le olive vengono poi lavorate direttamente nel frantoio di proprietà.

Le Prunaie is an expression of the excellence of the Abruzzo agricultural tradition. The property covers a total area of 90 hectares, of which 27 are vineyards. The vines are the typical and most representative from Abruzzo, including Montepulciano, Pecorino and Trebbiano, with the particularity of producing, for over 20 years, some different vines including Falanghina, Chardonnay and Traminer, as well as a real unique grape for the Abruzzo area: the Malbec. Main character of our production, Malbec is realized as the perfect balance between elegance and power of the grape.

On the property, also 4000 olive trees of various fine cultivars from which is produced a oil of the highest quality. The olives are then processed directly in the in-house mill.



Linea "Selezione"

formato 75 cl  6 bott x crt

Malbec Terre di Chieti IGP



Linea "Classica"

formato 75 cl  6 bott x crt

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Bianco Coline Pescaresi IGT



Rosato Coline Pescaresi IGT



Malbec Coline Pescaresi IGT



Olio Extra Vergine di Oliva BIO

formato 10 cl / 25 cl / 50 cl / 3 lt / 5 lt



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



Gadget

Gifts



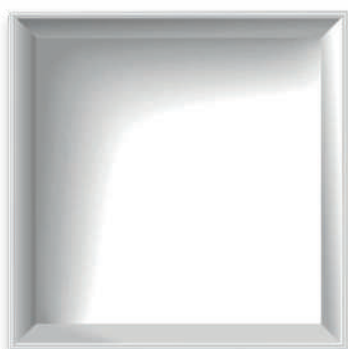
Azienda Agricola Le Prunaie
C.da Varano
65011 Catignano (PE) Italy

info@leprunaie.it
www.leprunaie.it





Box Abruzzo



Il box può contenere diverse combinazioni di prodotti. Un'idea per regali aziendali e/o festività come il Natale
dimensioni 36x36cm h.22

*Abruzzo Box can contain different products.
Personalized business gifts
size 36x36cm h.22*



Gadget



Sono disponibili:
grebbiuli
shoppers
penne
taccuini
bloc-notes
espositori in legno

*Availables:
cooking aprons
shoppers
pens
notebooks
notepads
wood exhibitor*

PASTIFICIO MIGLIANICO s.r.l.
C.da Cerreto, 52
66010 Miglianico (CH) Italy

www.pastazaccagni.it

