

PASTIFICIO
— GERARDO MARIA —
Trotto
2018
ARTIGIANALE

MADE IN ITALY



MADE IN GRAGNANO



PASTIFICIO
— GERARDO MARIA —

Trotto

2018
ARTIGIANALE





CATALOGO PRODOTTI / PRODUCTS CATALOGUE

Azienda



Qui, nel cuore della produzione della pasta, nasce il progetto innovativo e di ricerca del **Pastificio G.M. Irollo S.r.l.** che ha focalizzato il proprio core business nell'attività di produzione di paste gluten-free destinate sia ai celiaci, sia a chi è intollerante o allergico al glutine e sia a chi vuole modificare la propria alimentazione con prodotti diversi dalla classica pasta introducendo nella dieta nuovi tipi di cereali.

La pasta "Irollo" è sinonimo di tradizione e innovazione, di alta qualità nella ricerca di materie prime tutte italiane e nella lavorazione con trafilatura prevalentemente in bronzo e con lunghi tempi di essiccazione.

La pasta "Irollo", da una concezione del cibo come nutrizione all'idea del cibo che dà soddisfazione, che è fonte di divertimento, di cultura e di turismo grazie ai giusti abbinamenti suggeriti nel ricettario del "Gusto della Storia" ideato dal Pastificio G.M.Irollo srl.

Company



Here, in the heart of pasta production, the innovative and research project of Pastificio G.M. was born. **Irollo S.r.l.** has focused its core business on the production of gluten-free pasta intended both for coeliacs and for those who are intolerant or allergic to gluten and for those who want to change their diet with products other than classic pasta by introducing new types of cereals.

The "Irollo" pasta is synonymous with tradition and innovation, high quality in the search for all-Italian raw materials and in the processing with mainly bronze drawing and with long drying process.

The "Irollo" pasta, from a conception of food as nutrition to the idea of food that gives satisfaction, which is a source of entertainment, culture and tourism thanks to the right combinations suggested in the "Taste of History" recipe book created by the Pastificio G.M. Irollo srl.



Produzione



La passione, la cura e la continua ricerca della massima qualità, che contraddistinguono il Pastificio G.M. Irollo, accompagnano tutte le fasi della produzione.

Il nostro metodo di lavorazione, segue tutte le fasi in modo scrupoloso, attenendosi alla tradizione e alla maestria dei mastri pastai gragnanesi: prepariamo l'impasto con farina di mais e riso di altissima qualità e acqua di Monti Lattari; seguono poi la gramolatura, pressatura, trafila al bronzo ed essiccazione a bassa temperatura. Tutto questo permette di custodire il sapore unico della pasta di Gragnano, assicurare una consistenza assolutamente piacevole al palato e una grande capacità a trattenere i condimenti.

La pasta Irollo, per questo, garantisce la completa conservazione dei valori nutritivi delle materie prime.

Production



The passion, the care and the continuous search for the highest quality, which distinguish the Pastificio G.M. Irollo, accompany all steps of production.

Our production process follows all the phases scrupulously, following the tradition and skill of Gragnano pasta makers: we prepare the dough with high quality corn and rice flour and water from Monti Lattari; then follow the kneading, pressing, bronze drawing and drying at low temperature. All this allows us to preserve the unique flavor of Gragnano pasta, ensure an absolutely pleasant texture on the palate and a great capacity to retain condiments.

For this reason, Irollo pasta guarantees the complete preservation of the nutritional values of the raw materials.





Net Wt.
400g e

PASTIFICIO
— GERARDO MARIA —

Trullo

2018
ARTIGIANALE

PASTIFICIO
— GERARDO MARIA —

Trullo

2018
ARTIGIANALE

FORMATI CORTI



CALAMARATA

Calamarata

TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN

400 g e



CASARECCE

Casarecce

TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN

400 g e



DITALI RIGATI

Ditali rigati

TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN

400 g e



FUSILLETTI

Fusilletti

TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN

400 g e



MEZZE PENNE RIGATE

*Mezze penne
rigate*

TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN
400 g e



MEZZI PACCHERI

*Mezzi
paccheri*

TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN
400 g e



PACCHERI

Paccheri

TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN

400 g e



PACCHERONI

Paccheroni

TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN

250 g e

PASTIFICIO G.M. IROLLO
GRAGNANO - NAPOLI

PASTIFICIO
— GERARDO MARIA —

Irollo

2018
ARTIGIANALE

Senza glutine - Gluten free

Ingredienti: Farina di mais bianco,
farina di mais giallo, farina di riso

Ingredients: White corn flour,
yellow corn flour, rice flour

Ingredientes: Harina de maiz blanco,
harina de maiz amarillo, harina de arroz

Ingredients: Farina de blat de moro blanc,
farina de blat de moro groc, farina d'arros

Può contenere tracce di soia
May contain traces of soy
Puede contener trazas de soja
Pot contenir traces de soja

**CONSERVARE IN LUOGO
FRESCO E ASCIUTTO**

**CONSERVAR EN UN LUGAR
FRESCO Y SECO**

CONSERVAR EN UN LLOC FRESC I SEC

Paese d'origine: ITALIA



RICCIOLI

Riccioli
TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN

400 g e



RIGATONI

Rigatoni
TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN

400 g e



PASTA AMMISCHIATA

TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN

400 g e

*Pasta
ammischata*



PENNE RIGATE

TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN

400 g e

Penne rigate

BRONZE DRAWN

PASTIFICIO
— GERARDO MARIA —

7-8
MIN.
COOKING TIME

Net Wt.
400g e

Trotolo



20 18
ARTIGIANALE





SAMANTINE

Samantine

TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN

400 g e



ZITELLE RIGATE

Zitelle rigate

TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN

400 g e

CO... VI...
BRONZE DI...

7-8
MIN.
COOKING TIME

PASTIFICIO
— GERARDO MARIA —
Trolo
2018
ARTIGIANALE

Net Wt.
400g e



PASTIFICIO
— GERARDO MARIA —

Trolo
2018
ARTIGIANALE

FORMATI LUNGHI





BAVETTE

Bavette

TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN

400 g e



MAFALDINE

Mafaldine

TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN

400 g e



PERCIATIELLI

Perciatielli

TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN

400 g e



SPAGHETTI

Spaghetti

TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN

400 g e

CO
V

BRONZ

Net Wt.
400g e

PASTIFIC
— GERARDO MARIA —

Trebbio

20
ARTIGIANALE





TIRITERE

Tiritere
TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN

400 g e



ZITI LUNGI

Ziti lunghi
TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN

400 g e



The image features several pieces of yellow, ridged, tubular pasta scattered across a white background. The pasta pieces are of varying lengths and orientations, some showing the characteristic ridges and the hollow center. The lighting is soft, creating gentle shadows and highlighting the texture of the pasta.

PASTIFICIO
— GERARDO MARIA —
Trallo
2018
ARTIGIANALE

FORMATI BIO



SPAGHETTI BIO

Bavette

TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN

400 g e



PENNE RIGATE BIO

Penne rigate

TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN

400 g e



FUSILLI BIO

Fusilli Bio

TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN

400 g e



LASAGNA BIO

Lasagna

TRAFILATA AL BRONZO
BRONZE DRAWN

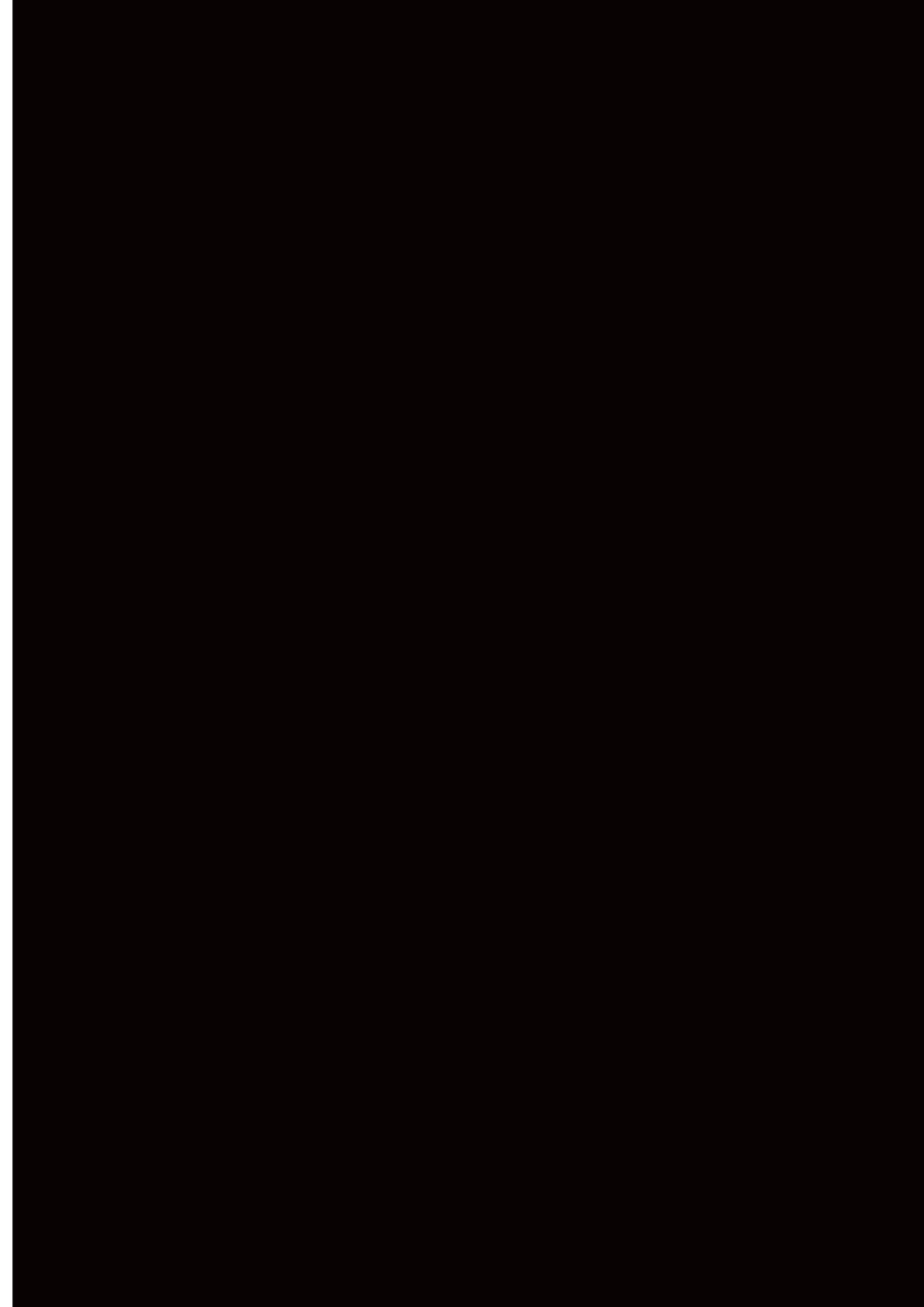
400 g e

Bio





PRODUCT	WEIGHT	PCS PER CARTON	CTS PER LAYER	LAYERS PER PALLET	CTS PER PALLET
Paccheroni	250 g	8	12	11	132
Bavette / Linguine	400 g	8	9	12	108
Calamarata	400 g	8	8	9	72
Casarecce	400 g	8	12	11	132
Ditali rigati	400 g	8	12	11	132
Fusilletti	400 g	8	8	13	104
Mafaldine	400 g	8	8	9	72
Mezze penne rigate	400 g	8	12	11	132
Mezzi paccheri	400 g	8	8	9	72
Paccheri	400 g	8	8	9	72
Pasta ammischiata	400 g	8	12	11	132
Penne rigate	400 g	8	12	11	132
Perciatielli	400 g	8	8	13	104
Riccioli	400 g	8	8	9	72
Rigatoni	400 g	8	8	9	72
Samantine	400 g	8	12	11	132
Spaghetti	400 g	8	9	12	108
Tiritera / Pappardelle	400 g	8	8	13	104
Zitelle rigate	400 g	8	12	11	132
Ziti lunghi	400 g	8	8	9	72
Fusilletti BIO	400 g	8	8	13	104
Penne rigate BIO	400 g	8	12	11	132
Lasagna BIO	400 g	8	8	9	72
Spaghetti BIO	400 g	8	9	12	108
Casarecce	1 Kg	5	8	7	56
Ditali rigati	1 Kg	5	8	7	56
Mezze penne rigate	1 Kg	5	8	7	56
Penne rigate	1 Kg	5	8	7	56
Zitelle rigate	1 Kg	5	8	7	56



PASTIFICIO
— GERARDO MARIA —

Irollo

2018
ARTIGIANALE

PASTIFICIO G.M. IROLLO SRL

VIA CASTELLAMMARE 105/107

80054 GRAGNANO (NA)

TEL 0818012847

AMMINISTRAZIONE@PASTIFICIOGMIROLLO.IT

P.IVA 08564791211

