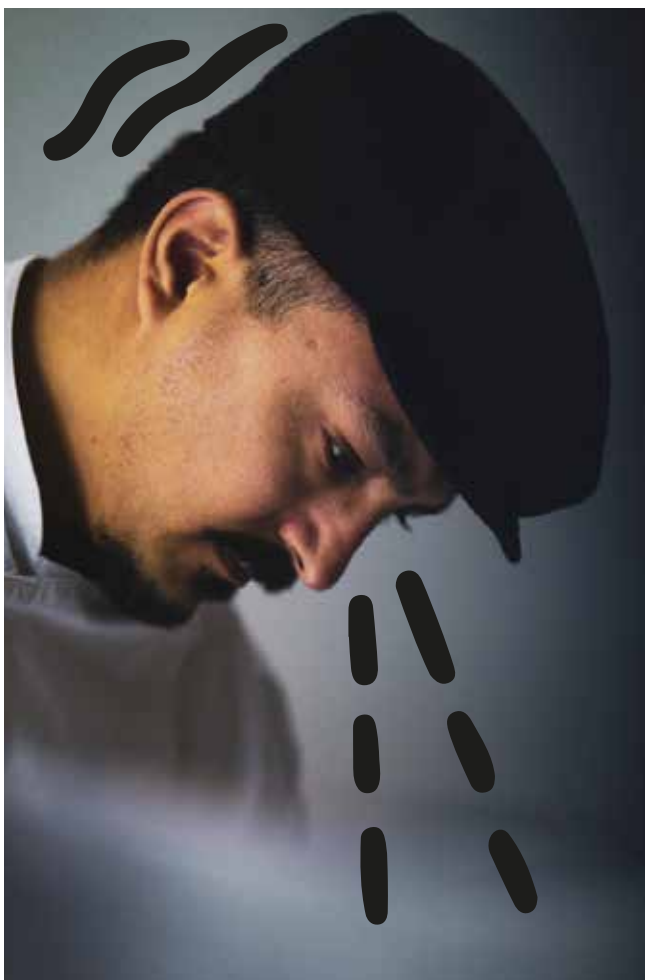


ZI  
TO



IDEE SENZA GLUTINE



## IL PASTIFICIO

Pasta Zito nasce con l'intenzione di voler portare in tavola un prodotto di qualità, con caratteristiche organolettiche eccellenti e con una ricetta che mette al primo posto cereali e pseudo cereali naturalmente privi di glutine.

La pasta è sicuramente uno degli alimenti più rappresentativi della cultura gastronomica Italiana, frutto dell'esperienza agricola e artigiana ma nel corso degli anni la grande distribuzione è riuscita a standardizzare e a raffinare le farine, dando vita ad un prodotto più stabile ma di sicuro meno "reale".

Pasta Zito è un pastificio impegnato a ridare il giusto valore al cibo, nel pieno rispetto di chi produce in armonia con l'ambiente e con gli ecosistemi, poiché crediamo che sia impensabile lavorare senza tenere conto dell'incredibile biodiversità di cui è così ricco il nostro paese.

In ultimo, ma non per importanza, siamo dell'idea che sia molto importante produrre una pasta a partire da cereali naturalmente privi di glutine, non nell'ottica di volerci classificare come un prodotto esclusivamente per celiaci, ma perché crediamo nel gusto e nei sapori che hanno le nostre materie prime.

## LE NOSTRE FARINE

Nella produzione gastronomica nessuno può pensare di riuscire ad ottenere una buona ricetta partendo da materie prime di bassa qualità, poiché la conoscenza e la tecnica verrebbero inevitabilmente vanificate qualora si dovesse ricorrere ad ingredienti senz'anima, standardizzati e raffinati, figli dell'industrializzazione della filiera agroalimentare.

Inoltre dipendere da materie prime industriali in un paese "campione" di biodiversità, sarebbe davvero controproducente se si vuol ottenere un prodotto di qualità.

Per questo motivo il nostro mastro pastaio ha individuato un mulino che lavora nel pieno rispetto dell'ambiente e che può garantirci pregiate farine macinate a pietra, senza conservanti, amidi o zuccheri aggiuntivi.



*Daniela Zito*



## LA NOSTRA PASTA

Quando si parla di pasta si pensa essenzialmente a due elementi, forma e tenuta della cottura, ma la pasta è molto più di questo, la pasta è gusto, palatabilità, capacità di mantecatura, consistenza e principi nutrizionali. In questa sezione non ci dilungheremo oltre, a parlare al nostro posto saranno i nostri prodotti!

## COMPATIBILITÀ AMBIENTALE

In un mondo così bistrattato e sovra sfruttato da noi esseri umani, parlare di sostenibilità ambientale ci sembra un po' fuori luogo, motivo per il quale noi parliamo di compatibilità. Tutte le nostre scelte aziendali sono determinate dall'idea di doverci attenere ad un'etica dei consumi che ci impone di valorizzare e preservare la biodiversità vegetale e animale, cercando di portare al minimo l'utilizzo di carne, pesce e derivati. Inoltre anche sul fronte del packaging la nostra scelta è stata una sola: eliminazione della plastica, anche a discapito di maggiori costi per noi.

## ARTIGIANALITÀ

In un mondo dove demandiamo tutto alla tecnologia il risultato sarà quello di avere tutta pasta uguale, ma quando si utilizzano materie prime non raffinate, quando chi crea l'impasto è un essere umano, con le sue braccia e con la sua testa e non una macchina, allora si avrà un prodotto reale, non un clone. In quest'ottica noi di pasta Zito consideriamo un nostro punto di forza la diversità di forma e lunghezza che possono avere i nostri formati di pasta, proprio perché frutto del lavoro manuale del nostro mastro pastaio, in una produzione che desidera legarsi ai propri clienti anche in funzione di quelli che l'industria potrebbe definire "errori di produzione".

SCOPRI TUTTI  
I NOSTRI PRODOTTI



# PASTA ALL'UOVO

## INGREDIENTI

farina di riso, farina di sorgo, farina di grano saraceno, farina di canapa, farina di psillio, gomma di xantano (E415), acqua



## PAPPARDELE

QUANTITATIVI  
SU RICHIESTA

CODICE EAN  
8050507220120



## FETTUCCINE

CODICE EAN  
8050507220137

QUANTITATIVI  
SU RICHIESTA



## SPAGHETTI ALLA CHITARRA

QUANTITATIVI  
SU RICHIESTA

CODICE EAN  
8050507220144

## TAGLIATELLE

CODICE EAN  
8050507220151

QUANTITATIVI  
SU RICHIESTA





---

PER ORDINI E MAGGIORI INFORMAZIONI

DANIELE ZITO | +39 392 53 50 068

SEGUICI SU TUTTI I NOSTRI SOCIAL

🎵 📷 📺 ZITOGLUTENFREE

---

[www.zitoglutenfree.com](http://www.zitoglutenfree.com)

Via dei fiori 37/39/41  
00172 - Roma

