



...PASTIFICIO...

PEPE

GIUSEPPE

In Gragnano, dove la Pasta è tradizione

"Un solo ingrediente. Molta cura. Nessun compromesso."



100%
GRANO
ITALIANO





Paccheri di Gragnano IGP

cod. 0013 · BOX 6 kg · 12×500 g



Mezzi Paccheri IGP

cod. 0020 · BOX 6 kg · 12×500 g



Calamarata IGP

cod. 0037 · BOX 6 kg · 12×500 g



Paccheri Rigati IGP

cod. 0136 · BOX 6 kg · 12×500 g



Calamarata Rigata IGP

cod. 0310 · BOX 6 kg · 12×500 g



Fusilloni IGP

cod. 0044 · BOX 6 kg · 12×500 g



Rigatoni IGP

cod. 0051 · BOX 6 kg · 12×500 g



Mezze Maniche Rigate IGP

cod. 0075 · BOX 6 kg · 12×500 g



Tubettoni Rigati IGP

cod. 0099 · BOX 6 kg · 12×500 g



Il Vesuvio IGP

cod. 0259 · BOX 8 kg · 16×500 g



Mafaldina Corta IGP

cod. 0297 · BOX 6 kg · 12×500 g



Scialatielli Napoletani IGP

cod. 0211 · BOX 6 kg · 12×500 g



Candele Tagliate IGP

cod. 0068 · BOX 6 kg · 12×500 g



Pasta Mista IGP

cod. 0242 · BOX 8 kg · 16×500 g



Fusilli IGP

cod. 0266 · BOX 8 kg · 16×500 g



Penne Lisce IGP

cod. 0129 · BOX 8 kg · 16×500 g



Penne Rigate IGP

cod. 0112 · BOX 8 kg · 16×500 g



Maccheroncelli IGP

cod. 0204 · BOX 8 kg · 16×500 g



Ziti Lisci IGP

cod. 0304 · BOX 8 kg · 16×500 g



Ziti Rigati IGP

cod. 0083 · BOX 8 kg · 16×500 g



Caserecce IGP

cod. 0228 · BOX 8 kg · 16×500 g



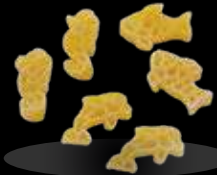
Tubetti Rigati IGP

cod. 0105 · BOX 8 kg · 16×500 g



Anellini Rigati IGP

cod. 0562 · BOX 8 kg · 16×500 g



Acquario di Grano IGP

cod. 0280 · BOX 8 kg · 16×500 g



Spaghetti di Gragnano IGP

cod. 0150 · BOX 8 kg · 16×500 g



Spaghetti alla Chitarra IGP

cod. 0167 · BOX 8 kg · 16×500 g



Linguine IGP

cod. 0174 · BOX 8 kg · 16×500 g

I Nostri Formati Speciali



Ricciolone IGP

cod. 0235 · BOX 6 kg · 12×500 g



Fusilli al Ferretto IGP

cod. 0198 · BOX 6 kg · 12×500 g



Lasagnone Riccio IGP

cod. 0557 · BOX 6 kg · 16×500 g



Sciatatielli Lunghi IGP

cod. 0571 · BOX 8 kg · 16×500 g



Mafaldina di Gragnano IGP

cod. 0181 · BOX 6 kg · 12×500 g



Lumaconi IGP

cod. 0143 · BOX 5 kg · 10×500 g



Linea Chef

I nostri Formati sono studiati per uso professionale, l'attenzione ai tempi e alla resistenza in cottura tendono a soddisfare anche gli chef più esigenti.

Proprio per questo offriamo anche il confezionamento in Linea CHEF per i formati principali:
Solo busta trasparente termosaldata, senza cavallotto e punti metallici.
Riduciamo gli sprechi e aumentiamo la praticità.

La Nostra Confezione

Pensata per valorizzare al massimo l'esperienza del cliente. Ogni formato viene racchiuso in una busta trasparente da 50 µ, scelta per la sua resistenza e per la capacità di mostrare:

Ruvidezza, Colore e Formati.

A completare la confezione, un cavallotto in cartone nero con bordo dorato, che unisce eleganza e semplicità.

Un dettaglio distintivo che racconta l'artigianalità e l'identità del nostro Pastificio.

Our packaging is designed to enhance the customer's experience to the fullest.

Each format is enclosed in a 50 µ transparent bag, chosen for its strength and for its ability to reveal:

Texture, Color and Shape.

Completing the package is a black cardboard tag with a golden edge, combining elegance and simplicity.

A distinctive detail that conveys the craftsmanship and identity of our Pastificio.



Un solo ingrediente, Molta cura, Nessun compromesso.

One single ingredient, Great care, No compromise.

Chi Siamo

Il Pastificio Pepe nasce a Gragnano con una missione: custodire l'autenticità della pasta artigianale e offrirla a chi cerca qualità vera. Produciamo in piccoli lotti, seguiti con attenzione in ogni fase e confezionati ancora a mano.

Come Lavoriamo

Scegliamo esclusivamente semola italiana di alta qualità e adottiamo tempi di lavorazione lenti, per rispettare la materia prima.

La trafilatura al bronzo conferisce alla pasta la sua tipica superficie ruvida, l'essiccazione su telai in legno e a temperatura inferiore ai 50 °C — per un periodo che varia dalle 14 alle 60 ore — garantisce un prodotto che mantiene intatte le proprietà del grano, esaltando profumi e sapori.

A Chi Ci Rivolgiamo

La nostra pasta è pensata per chi desidera un'alimentazione sana e tradizionale, capace di riportare in tavola il gusto e il profumo di una volta.

Siamo presenti solo nelle botteghe specializzate e nei ristoranti che pongono grande attenzione alla qualità e vogliono offrire ai propri clienti un'esperienza genuina.

La Nostra Filosofia

Rispettare la tradizione artigianale e portarla intatta sulle tavole di chi ama la qualità.

Così la nostra pasta continua a raccontare Gragnano con un linguaggio contemporaneo, senza mai perdere il legame con la sua storia.

Who We Are

Pastificio Pepe was founded in Gragnano with a mission: to preserve the authenticity of artisanal pasta and offer it to those who seek true quality.

We produce in small batches, carefully overseen at every stage and still packaged by hand.

How We Work

We select only high-quality Italian semolina and follow slow processing times to respect the raw material.

Bronze-die extrusion gives the pasta its naturally rough surface, while drying on wooden frames at temperatures below 50 °C — for a period ranging from 14 to 60 hours — ensures a product that retains all the grain's properties, enhancing its aromas and flavors.

Who We Serve

Our pasta is made for those who want a wholesome, traditional diet that brings back the taste and fragrance of the past.

We are present only in specialty shops and restaurants that place great emphasis on quality and wish to offer their customers a genuine experience.

Our Philosophy

To respect artisanal tradition and bring it intact to the tables of those who value quality.

This is how our pasta continues to tell the story of Gragnano in a contemporary language, while never losing its bond with history.



Valigette Regalo



Sorprendi con un gesto che racconta tradizione e gusto.

La nostra confezione regalo è pensata per qualsiasi occasione: festività, ricorrenze aziendali o per regalare semplicemente un'esperienza di gusto unico.

Scegli la Valigetta Regalo Pastificio Pepe e sorprendi con un'eccellenza italiana.

Disponibili in versione da

3 Kg

1 Cf Paccheri
1 Cf Vesuvio
1 Cf Calamarata
1 Cf Rigatoni
1 Cf Linguine
1 Cf Spaghetti

5 Kg

2 Cf Paccheri
2 Cf Ziti Rigati
2 Cf Fusillone
2 Cf Linguine
2 Cf Spaghetti

5 Kg Deluxe

2 Cf Paccheri
2 Cf Ziti Rigati
2 Cf Scialatielli Lunghi
2 Cf Fusilli al Ferretto
1 Cf Ricciolone
1 Cf Lasagnone

PASTIFICIO PEPE

Via Croce 11, 80054, Gragnano (NA) - Italy



Tel/Whatsapp : +39 081 318 45 07
amministrazione@pastificiopepe.it

WWW.PASTIFICIOPEPE.IT



Esclusivista Vendite
Stels Srl
Via Primo Levi 26
80030 - Castello di Cisterna (NA)

SEGUICI - FOLLOW US

