



...PASTIFICIO...

# PEPE

## GIUSEPPE

*Pasta di Gragnano IGP*



---

*Un solo ingrediente. Mucha cura. Nessun compromesso.*

# Quarta generazione di pastai.

## *Tradizione e visione contemporanea.*

Il Pastificio Giuseppe Pepe nasce da un'idea di Maria Grazia Ingenito, **quarta generazione di pastai di Gragnano**.

Figlia di Ciro, che dopo tanti anni di esperienza tra i più grandi pastifici gragnanesi, lascia il suo ruolo di Maestro Pastaio responsabile della produzione con Medaglia d'Oro per i 50 anni di Carriera.

Nel 2018 apre il pastificio Pepe insieme al Marito, anche lui esperto pastaio e ottiene la certificazione IGP dal Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano controllato dal Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste.

Tradizione artigianale e visione contemporanea convivono in una Pasta di Gragnano IGP riconoscibile per **tenuta, affidabilità e costanza di risultato**.

Utilizziamo esclusivamente **semola di grano duro 100% italiana**, selezionata per l'elevato valore proteico (>14 g), elemento chiave per **elasticità e resa in cottura**.

La produzione in **piccoli lotti** e il **metodo lento** garantiscono coerenza qualitativa.

IL NOSTRO METODO

# Il processo produttivo, *in quattro fasi.*

## MATERIA PRIMA

Utilizziamo semola di grano duro 100% italiana,

selezionata non solo per origine e valore proteico,

ma per una granulometria precisa.

È anche questa scelta a determinare la consistenza dell'impasto, la tenuta in cottura e quella texture al morso che distingue una pasta artigianale.

## TRAFILATURA AL BRONZO

Le nostre trafile sono progettate e disegnate da Noi.

Spessori e geometrie non definiscono solo la forma,

ma il comportamento in cottura e la capacità del sugo di aderire realmente alla pasta.

La superficie ruvida non è un dettaglio estetico.

È ciò che dà identità al piatto.

## ESSICCAZIONE LENTA

L'essiccazione avviene da 12 a 60 ore,

sempre sotto i 50°C.

Un equilibrio costante tra temperatura, umidità e ventilazione,

che preserva il profilo aromatico, il colore naturale della semola e l'elasticità strutturale.

Nessuna scorciatoia.

Il tempo è parte del processo.

## VERIFICA & TRACCIABILITÀ

Ogni lotto viene controllato attentamente.

Il confezionamento manuale consente una verifica attenta dell'aspetto finale del prodotto.

Tracciabilità garantita,

dall'origine della semola fino alla confezione.

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

GAMMA & FORMATI



Una gamma pensata per distinguersi,  
*prima ancora che per completare un assortimento.*

Accanto ai grandi classici della tradizione, Pastificio Pepe sviluppa **formati iconici e speciali**, pensati per offrire personalità nel piatto e forte riconoscibilità del prodotto.

Ogni forma nasce da un preciso lavoro di progettazione della trafila.

Il design della confezione — **nero profondo con bordature dorate** — comunica eleganza e posizionamento premium già al primo sguardo.

*La nostra gamma non è solo varietà, ma identità.*



Il Ricciolone  
di  
Gragnano



Lo Scialatello  
Lungo



Il Vesuvio

PER LE BOTTEGHE ALIMENTARI

# Una pasta che lavora non solo *sul piano qualitativo, ma anche commerciale.*

- Forte differenziazione a scaffale
- Racconto immediato di artigianalità e origine
- Prodotto premium facilmente consigliabile
- Formati iconici e memorabili

Nelle botteghe specializzate, Pasta Pepe diventa un elemento capace di **generare attenzione, interesse e conversazione.**

Il design distintivo e il posizionamento premium favoriscono impatto visivo e facilità di racconto al cliente.

Collaboriamo con botteghe che condividono il desiderio di **proporre e consigliare prodotti autenticamente diversi.**

Prezzo di Vendita suggerito € 3,70 a confezione e € 4,30 per i formati Speciali



*Perché dopo l'assaggio il cliente torna spontaneamente.*

## Una pasta pensata per sostenere il *ritmo*, *standard e marginalità del servizio.*

- Costanza di resa ogni giorno
- Tenuta stabile durante il servizio
- Gestione semplice e prevedibile
- Formati distintivi per valorizzare il menu

Progettando internamente le nostre trafile, offriamo un prodotto distinguibile e con tempi di cottura pensati proprio per le cucine professionali. Nel nostro catalogo trova i tempi di cottura professionale di fianco ai tempi domestici.

Nel calcolo del food cost, la pasta è una delle componenti con minore incidenza economica, ma con il maggiore impatto sulla percezione finale del cliente.

“valorizzare il primo piatto, indicando "Pasta di Gragnano IGP" in menu, offre un asset propositivo molto diverso.”



## DISTRIBUZIONE & ORDINI

### Dove consegniamo

Ci avvaliamo dei migliori corrieri nazionali ed esteri per poter raggiungere tutti i nostri clienti con facilità e rapidità.

Consegna dal pastificio ai nostri clienti con avviso di consegna e tracciabilità dell'ordine

### Tempi di consegna

Consegna in 3–5 giorni lavorativi dalla conferma dell'ordine in tutta Italia.

Dai 7 a 14 Giorni per L'Europa.

Gestiamo ogni spedizione con cura, usando imballaggi professionali e scegliendo il corriere più adatto alle varie destinazioni.

### Ordine minimo

Coerentemente con il nostro mercato, prevediamo ordini con spedizione gratuita a partire già da 6 Cartoni.

Una soglia accessibile anche per chi ha esigenze di spazio.

### Come ordinare

Siamo sempre a disposizione per una gestione dell'ordine quanto più semplice e comoda per i nostri clienti.

Via telefono, Mail o whatsapp.

I nostri collaboratori con l'ausilio delle nostre piattaforme informatiche, contattano periodicamente i nostri affiliati per valutare i volumi di vendita, giacenze e riassortimenti.

Semplificare è un nostro obiettivo principale.

NUMERI & CREDIBILITÀ

Una scelta che si traduce *in valore concreto.*

IV

Generazione  
di pastai

30+

Formati di  
produzione propria

100%

Semola grano  
Duro 100% italiana

Fino a 60h

Essiccazione lenta  
sotto i 50°C

Più di 200

Partner selezionati

Oltre il 90%

di retention sui nostri  
clienti anno su anno


no GDO


Solo canali premium,  
zero GDO

PARLIAMONE

*"Il nostro lavoro non è solo accogliere il cliente,  
ma dargli un motivo per tornare."*

 Via Croce 11, 80054 Gragnano (NA) — Italia

 +39 081 318 4507

 [amministrazione@pastificiopepe.it](mailto:amministrazione@pastificiopepe.it)

 [www.pastificiopepe.it](http://www.pastificiopepe.it)

**Il modo migliore per capire di cosa parliamo?  
Assaggiarla.**

Richiedi una campionatura gratuita per operatori  
del settore