

RUSTICHELLA D'ABRUZZO S.P.A.

Immersa nel verde delle colline Vestine, la Rustichella d'Abruzzo trae le sue origini dall'antico pastificio Gaetano Sergiacomo, fondato nel 1924 a Penne, del quale ha voluto conservare la tradizione di una produzione artigianale, orientandola ai formati speciali e regionali per varcare i confini d'Abruzzo

Nel laboratorio artigianale Rustichella d'Abruzzo le migliori semole di grani duri selezionati vengono impastate insieme ad acqua di montagna con la stessa cura e tradizione di una volta. L'esclusivo uso di trafile in bronzo conferisce alla pasta la sua peculiare ruvidezza che la rende adatta ad assorbire meglio il condimento ad a esaltare qualsiasi tipo di ricetta.

Il processo di essiccazione a bassa temperatura, per circa 40-60 ore a seconda dei formati, mantiene intatte le caratteristiche nutrizionali della pasta, il suo sapore di grano e l'eccellente resa in fase di cottura.

Un attento controllo della qualità sovrintende ogni fase del processo produttivo, dall'ingresso delle materie prime alla spedizione della merce. Tradizione e tecnologia si coniugano perfettamente per dar vita ad un prodotto dagli elevati standard qualitativi, garantito dalla certificazione ISO 9002.



Attività	PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PASTE DI SEMOLA DI GRANO DURO, ALL'UOVO E SPECIALI, ANCHE CON PARTICOLARI CARATTERISTICHE REGIONALI
Settore	Alimentare Alimentare - Pastifici
Addetti	Da 50 a 100
Fatturato	Da 10 ML a 50 ML €
Website	http://rustichella.it
Partner	CLIENTE DIRETTO
Regione	Abruzzo
Località	Pianella
Sedi e filiali	Nazionali
Mercati	Nazionale

