



Pasta dal sapore antico

Chi siamo

Il pastificio A.C.A. nella produzione di pasta fresca, da anni, accosta metodi artigianali combinando evolute tecnologie, adoperando solo materie di prima scelta. Il risultato è: "La pasta Nonna Viola", una pasta dal sapore antico, che ricorda la tradizione e la produzione casareccia, tramandata dall'antica vocazione della nonna: una donna con una grande passione per la pasta fatta a mano.

Il Pastificio A.C.A. nasce nell' anno 2004 ad Angri in provincia di Salerno, nei pressi di Gragnano (città della pasta), in una zona ricca di verde e aria pulita. E' dotato di spazi e ambienti funzionali, studiati per garantire il rispetto totale delle norme igieniche e ambientali. E' un moderno stabilimento, munito di evolute tecnologie abbinate a metodi tradizionali, dove è condotta l'attività di produzione, di ricerca e sviluppo del prodotto.

L'azienda ad oggi produce molteplici formati di pasta fresca. La proposta spazia dai formati classici come la pasta corta e la pasta lunga, ai ripieni di varie tipologie. Ogni formato richiede tempo e dedizione, con trafilature: "Al bronzo ". Il processo di produzione si attua sottoponendo la pasta a una temperatura a estrusione controllata secondo le caratteristiche del prodotto. Ciò è realizzato tramite un andamento produttivo di: formazione, pastorizzazione, asciugatura, confezionamento e conservazione controllata. Procedimento che si realizza grazie all'accurata scelta esclusiva, di soli grani italiani, miscelati ad acqua depurata, tramite un impianto di: "Depurazione a micro-filtraggio". A tale proposito, l'azienda svolge tutti i processi operativi nel rispetto dell'ambiente.

L'alta professionalità acquisita e il costante contatto con la piccola e la grande distribuzione, hanno permesso all'azienda di diffondere il proprio prodotto sul mercato locale ed estero. Attraverso la seria e competente preparazione del suo team e dei suoi dipendenti, garantisce una lavorazione giornaliera costante, dedicata alla qualità del prodotto. Il Pastificio A.C.A. esporta in gran parte dell'Europa e dei Paesi Bassi, con la prospettiva di espandere il proprio prodotto in tutto il mondo.

Col passare degli anni, il Pastificio A.C.A. acquisisce dalla vendita diretta ai consumatori anche clienti nell' alta ristorazione, infatti attraverso i suoi agenti, disposti in tutt' Italia, cura con assidua attenzione le specifiche richieste dei consumatori. Il prodotto Nonna Viola è seguito da una rete commerciale presente sul territorio nazionale, che si affida a piattaforme alimentari, rendendo così sicura e affidabile la consegna diretta.

Prospettiva primaria del Pastificio A.C.A. , è continuare a vivere nelle antiche tradizioni del saper fare la pasta fresca, con valori e sapori autentici in cui, da sempre crede.

La nostra azienda



I nostri prodotti

Pasta fresca

➤ I REGIONALI

Prodotti lavorati con impasto omogeneo con bassa percentuale di umidità, per favorire al consumatore di mangiare una pasta ricca di valori nutrizionali. Essi vengono prodotti con sistema a nastro, rispettando le reali misure e caratteristiche, che affiancano la realtà antica senza modificare la loro veracità.

Orecchiette

Cavatelli

Trofie

Cortecce

Fusilli Avellino

Fusili Calabri



I TRAFILATI AL BRONZO

Prodotti lavorati con pressatura e trafilatura al bronzo per aver un ottimo risultato visivo ma, soprattutto squisito, nel gusto. Hanno come punto di forza il saper mantenere il tempo di cottura, e presentandosi all'interno della propria confezione a circonferenza aperta e non schiacciata.

Penne lisce

Paccheri

Calamarata

Rigatoni

Maccheroni Siciliani

Scialatielli Sorrentini

Fusilli Napoletani

➤ TRAFILATI AL BRONZO LUNGHI

Essi vengono lavorati con trafilatura in bronzo a lenta lavorazione, per far sì che si abbia un ottimo risultato finale.

Pici Toscani

Scialatielli Napoletani

Tagliatelle

Pappardelle

Tagliolini

➤ TRAFILATI AL BRONZO ALL'UOVO

Tagliatelle

Pappardelle

tagliolini



Trafilati al bronzo



Trafilati al bronzo lunghi



Trafilati al bronzo all'uovo

NONNAVIOLA



I RAVIOLI

- Il ripieno viene lavorato e miscelato con ricotte campane e con ingredienti di vario tipo di prima scelta, in base al gusto della referenza. La preparazione viene formulata in base ai nostri metodi e ricette con una procedura di precottura degli ingredienti.
- La sfoglia viene lavorata con trafilatura al bronzo a lenta lavorazione.

Pasta secca artigianale trafilata al bronzo



- Dal 2017 Nonna Viola implementa la sua linea di prodotti con la pasta secca artigianale trafilata al bronzo, seguendo la tradizione dei pastai gragnanesi. Il nostro prodotto rappresenta l'eccellenza della pasta artigianale con elevati tempi di cottura, consistenza e sapore.
- La pasta secca viene prodotta anche nella variante colorata, con ingredienti selezionati ed esclusivamente naturali.

Pasta secca trafilata al bronzo GLUTEN-FREE



- Dal 2019 la nostra azienda ha dedicato una parte del sito produttivo alla produzione di pasta artigianale trafilata al bronzo: gluten-free. La pasta gluten-free Nonna Viola è frutto del nostro know-how produttivo e l'utilizzo di una semola a base di: riso, mais bianco e mais giallo; il risultato è una pasta sempre al dente che mantiene la cottura fino a 13'

ECOSOSTENIBILITA' GREEN

La qualità della nostra azienda parte dalle scelte di materie prime selezionate senza OGM, completamente naturali, prive di coloranti e conservanti. Anche i materiali inerenti al packaging vengono scelti secondo la logica ecosostenibile, cercando così di ridurre al minimo l'impatto ambientale. L'attenzione va data alla riduzione degli sprechi, rientrando nella filosofia più «Green». Questo impegno costituisce una serie di scelte responsabili che accompagnano l'intero ciclo di produzione.

- Il nostro sito produttivo è certificato BRC-2018 e per la produzione dedicata al gluten-free





PRODUZIONE TECNOLOGICA

- Acquisto di materie prime
 - Creazione dell'impasto
 - Trafilatura
 - Pastorizzazione
 - Asciugatura / Trabattazione
 - Confezionamento
 - Sterilizzazione
 - Imballaggio
 - Stoccaggio
 - Trasporto
-
- Capacità produttiva aziendale:
500/600 Kg.ora

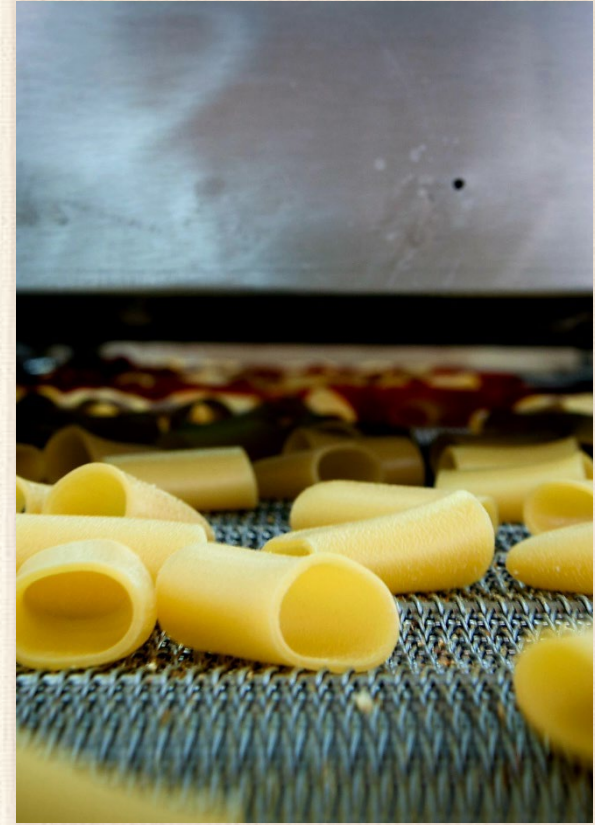


Il nostro marchio - label private

La nostra azienda produce una linea a marchio proprio «NONNA VIOLA» e contestualmente è orientata allo sviluppo di marchi privati, per clienti del canale ho.re.ca e retail.

La produzione di marchi privati per conto terzi , rappresenta la maggior parte del business aziendale dedicato, sia al mercato estero che a quello domestico.

I nostri punti di forza sono lo standard qualitativo e la flessibilità, punti che ci permettono di soddisfare le diverse esigenze di mercato e le differenti tipologie di clienti.



IL PROCESSO PRODUTTIVO

PASTIFICIO NONNAVIOLA

- WWW.NONNAVIOLA.IT
- FACEBOOK/INSTAGRAM:PASTIFICIO NONNAVIOLA



Pastificio a.c.a
Nonnaviola
Via Orta Corcia, 7/3
84012 Angri (SA)
ITALIA