



**DAI NOSTRI CAMPI LA NOSTRA PASTA
OUR PASTA FOR OUR FIELDS**



**PASTA DI SEMOLA INTEGRALE
DI GRANO DURO MACINATO A PIETRA
WHOLEMEAL STONE-GROUND
DURUM WHEAT PASTA**

GRANO DURO SICILIANO



LINGUINE

500 g. 🍲 11-12 min.



SPAGHETTI

500 g. 🍲 10-11 min.



CASARECCE

500 g. 🍲 12 min.



PENNE RIGATE

500 g. 🍲 14 min.



SICILIANINE

650 g. 🍲 12 min.



FUSILLI

500 g. 🍲 12 min.

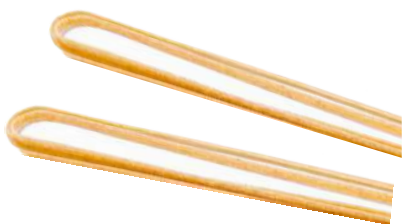


DITALI RIGATI

500 g. 🍲 14 min.



SICILIAN DURUM WHEAT



Antico Grano Duro
Siciliano Perciasacchi
*Sicilian Old Durum
Wheat Perciasacchi*

LINGUINE

500 g. 🍲 11-12 min.



BUSIATE

400 g. 🍲 12 min.



PENNE *LISCE*

500 g. 🍲 12 min.



MEZZE PENNE *RIGATE*

500 g. 🍲 14 min.



MACCHERONI *LISCI*

500 g. 🍲 12 min.



MACCHERONI *RIGATI*

500 g. 🍲 14 min.



PIPE *RIGATE*

500 g. 🍲 12 min.



In Sicilia da generazioni la famiglia Agosta coltiva con passione e competenza il grano duro. Tra le colline assolate della valle del Belice trasformiamo il nostro grano in pasta. La macinazione a pietra, la trafilatura in bronzo e la lenta essiccazione a bassa temperatura mantengono il profumo, il colore dorato e il sapore unico del grano siciliano. Questa pasta squisita, naturalmente ruvida è l'accompagnamento perfetto per il vostro condimento preferito. Siamo orgogliosi di chiamare la nostra pasta "Feudo Mondello" in onore della nostra terra.

For many generations the Agosta family has cultivated durum wheat with skill and passion in the Belice valley in the west of Sicily. Amidst these sun-baked hills our wheat in stone - ground, formed into pasta using traditional bronze dies, and then dried slowly at a low temperatures to retain the golden color and the unique flavour of Sicilian durum wheat. This delicious pasta has a natural roughness that will provide the perfect accompaniment your favorite sauce or dressing. We are proud to call our pasta "Feudo Mondello" after our family land.

Prodotto e confezionato in Italia da /
Produced and packaged in Italy by:

CONSORZIO FEUDO MONDELLO

Sede Legale / Registered Office:
Via dei Nebrodi, 55
90146 Palermo
Italia

Luogo di produzione / production site:
Mulino Pastificio Feudo Mondello
C.da Mondello
SP 20 Km 40,600
90046 Monreale (PA)
Italia



feudomondello.it

La nostra produzione è
rivolta ai consumatori che
riconoscono la qualità.

Our production is aimed
at consumers who
recognize quality.

