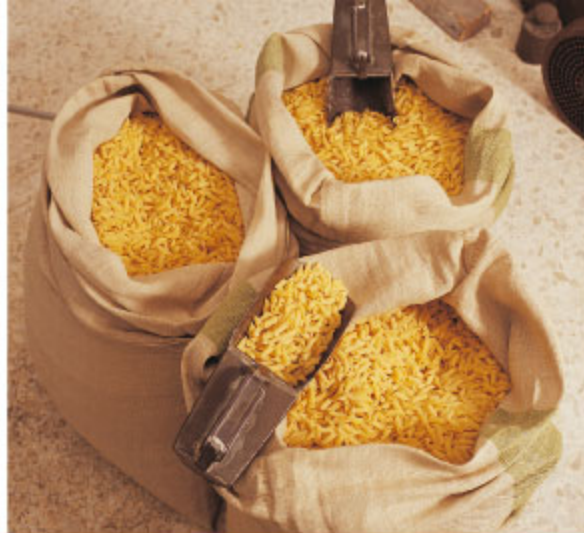


Die "Pastificio Setaro" ist die einzige Teigwarenfabrik, die ihren Produktionssitz in Torre Annunziata, der antiken Hauptstadt der "Weißen Kunst", erhalten hat. Unsere Teigwaren sind für Kenner und Feinschmecker bestimmt, denn sie werden einerseits mit den traditionellen Verfahren erzeugt und andererseits wird durch moderne Qualitätskontrollen der hohe Standard unserer Pasta Produkte garantiert. Seit drei Generationen erzeugen wir Teigwaren ausschließlich mit ausgewähltem Hartweizengrieß und eigenem Quellwasser, wie die Natur und die Tradition es verlangen. Wir produzieren über 100 verschiedene Formate (auch abgerundet durch Zugabe von rotem Pfeffer, Pilzen, Spinat oder Tomaten), damit sich jeden Tag die Gelegenheit bietet, ihn mit Phantasie zu begehen. Die Methode der langsamen Trocknung an der Luft (je nach Format von 24 bis 120 Stunden) bewahrt den hohen Nährwert und den unverwechselbaren Geschmack unserer Produkte gänzlich.

El pastificio Setaro, eselúnicoque mantiene su sede de producción a Torre Annunziata antigua capital del Arte Blanca, la nuestraes una pasta para entendedores, producida con métodos tradicionales pero garantizados por modernos controles de calidad. Desdehacetresgeneraciones producimos pasta únicamentecon harina de trigo duro seleccionada y agua de fuente, en elrespeto de la naturaleza y de la tradición. Ofrecemosmás de 100 tipos de pasta diferente, de maneraque cada día seauna ocasiónúnica para celebrar con fantasía. El método de secado lento (desde 24 hasta 120 horassegún tipo de pasta) consiente de preservar el alto valor nutricional y el gusto del producto.



Il Pastificio Setaro è l'unico che conserva la sua sede di produzione a Torre Annunziata, antica capitale dell'arte bianca. La nostra è una pasta per intenditori, prodotta con metodi tradizionali ma garantita dai più moderni controlli di qualità. Da tre generazioni produciamo pasta unicamente con semola di grano duro selezionata ed acqua di fonte, nel rispetto della natura e della tradizione. Offriamo più di 100 formati diversi perché ogni giorno sia un'occasione unica da festeggiare con fantasia. Il metodo di prosciugazione lento (dalle 24 alle 120 ore dipendentemente dal formato) consente di preservare l'alto valore nutritivo ed il gusto del prodotto.

The "Pastificio Setaro" is the sole pasta producer which still keeps its offices and premises in Torre Annunziata, ancient capital of the "white" culinary art. Our pasta is for connoisseur; it is produced in a traditional way but guaranteed by the most modern quality controls. Along the last three generations our family has been producing pasta, using only selected bran of hard wheat and spring water, respecting nature and tradition. We can produce over 100 different shapes and sizes (also flavoured with red pepper, mushrooms, spinach and tomato) to let you make of everyday a unique occasion to be celebrated with fantasy. The slow drying method (from 24 to 120 hours, depending on the shapes) allows to preserve the high nutritional value and taste of our products.



Pastificio Fratelli Setaro s.r.l.

Via Mazzini, 47  
80058 Torre Annunziata (Na) Italy  
tel. +39 081 861 14 64 +39 081 862 69 13  
fax +39 081 861 91 59  
e-mail: [info@setaro.it](mailto:info@setaro.it)  
sito internet: [www.setaro.it](http://www.setaro.it)

Il Pastificio F.lli Setaro s.r.l. è aperto  
dal Lunedì al Venerdì  
ore 08.00 → 13.00 - 14.00 → 17.00  
Sabato - ore 08.00 → 13.00



Pastificio Setaro

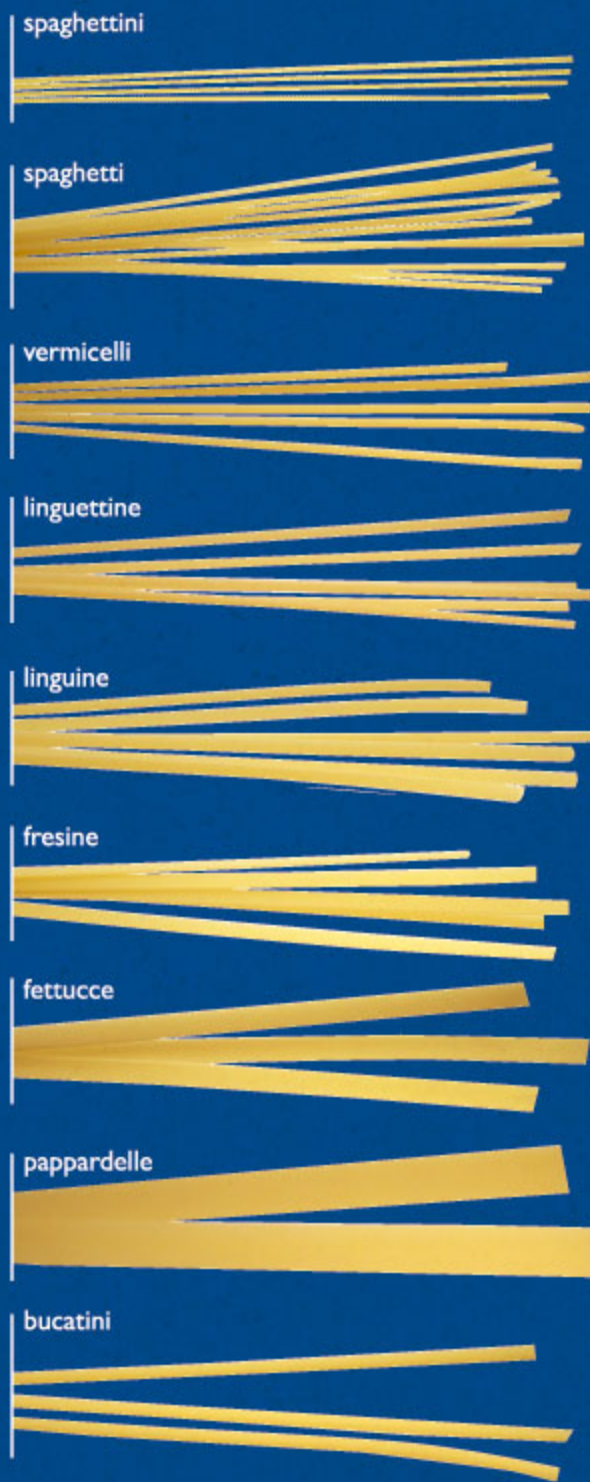
Pastai...dal 1939  
lavorazione artigianale con trafile in bronzo  
Torre Annunziata - provincia di Napoli (Italy)

Felice scelta  
e buon appetito!

"Pastificio Setaro" est l'unique fabrique de pâtes alimentaires dont le siège de production est encore à Torre Annunziata, vieille capitale de l'art blanc. Nos pâtes sont pour les vrais connaisseurs parce qu'elles sont produites selon des méthodes traditionnels mais garanties par les contrôles de qualité les plus modernes. Depuis trois générations nous produisons des pâtes uniquement avec de la semoule de blé dur sélection et de l'eau de source, dans le respect de la nature et de la tradition. Nous produisons plus de 100 formats différents (même au goût de piment, champignon, épinard et tomate) afin que chaque jour soit occasion unique de fêter avec fantaisie. La méthode d'assèchement lent (de 24 à 120 heures selon le format) permet de préserver la grande valeur nutritive et le goût unique du produit.



**Pasta lunga**



**Pasta corta**

