

**TRADIZIONE
CHE VIVE DA
GENERAZIONI**

**Regno
Partenope**

LA PASTA DELLA TRADIZIONE CAMPANA

IL SAPORE AUTENTICO DEI NONNI,
tramandato nel tempo.

NAPOLI
NEL CUORE, LA PASTA SULLA TAVOLA.

Acqua
del nostro
territorio

Regno Partenope
LA PASTA DELLA TRADIZIONE CAMPANA
PENNE RICATE
Trafilata al Bronzo

Regno Partenope
LA PASTA DELLA TRADIZIONE CAMPANA
PACCHERI
Trafilata al Bronzo

Regno Partenope
LA PASTA DELLA TRADIZIONE CAMPANA
SPAGHETTI
Trafilata al Bronzo

Regno Partenope
LA PASTA DELLA TRADIZIONE CAMPANA
FUSILLI
Trafilata al Bronzo

Regno Partenope
LA PASTA DELLA TRADIZIONE CAMPANA
FARFALLE
Trafilata al Bronzo

Regno Partenope
LA PASTA DELLA TRADIZIONE CAMPANA
LINGUINE
Trafilata al Bronzo

**PASTA DI SEMOLA
DI GRANO DURO
100% ITALIANO**

TRAFILATA AL BRONZO

**ESSICCAZIONE LENTA
A BASSA TEMPERATURA**

**GUSTO, TENUTA
E TRADIZIONE
IN OGNI FORMATO**

**RICETTE ANTICHE
Come
una volta
SAPORI VERI**

LA NOSTRA PROMESSA

Solo grano selezionato, acqua pura del nostro territorio e la passione di chi, ogni giorno, lavora come facevano i nostri nonni.

La qualità è il nostro regno.



DISTRIBUITO DA

MDM

DISTRIBUZIONE
QUALITÀ CHE ARRIVA LONTANO



TRADIZIONE CAMPANA
RISPETTIAMO LE RICETTE DI UNA VOLTA



GRANO 100% ITALIANO
FILIERA CONTROLLATA E CERTIFICATA



LENTA ESSICCAZIONE
PER UN SAPORE UNICO E INCONFONDIBILE



IL GUSTO DI CASA
COME LO PREPARAVANO I NONNI

REGNO PARTENOPE. LA PASTA CHE PROFUMA DI CASA, DI MARE E DI NAPOLI.



GLI ANTICHI METODI, IL GUSTO DI SEMPRE

La nostra pasta viene prodotta seguendo gli antichi metodi della tradizione italiana: dalla selezione del grano 100% italiano, alla macinazione lenta, fino alla trafilatura al bronzo e all'essiccazione lenta a bassa temperatura. Un processo naturale e rispettoso dei tempi della tradizione, che garantisce una pasta ruvida, porosa e tenace, capace di trattenere al meglio ogni condimento.

Una lavorazione che richiede tempo e dedizione, ma che regala ogni giorno una qualità senza compromessi.



GRANO
100% ITALIANO



TRAFILATURA
AL BRONZO



ESSICCAZIONE LENTA
A BASSA TEMPERATURA



MAGGIORE
TENUTA DI COTTURA

LA NOSTRA PROMESSA



SOLO GRANO DURO
100% ITALIANO



SENZA COLORANTI
NÉ CONSERVANTI



QUALITÀ ARTIGIANALE
OGNI GIORNO



100% MADE IN ITALY

Regno Partenope
100% GRANO ITALIANO

DALLA TERRA ALLA TAVOLA

Ogni fase della nostra pasta è seguita con attenzione e amore: dalla terra che ci dona il grano, fino alla tua tavola.

Regno Partenope porta ogni giorno nelle case italiane il piacere della buona pasta, simbolo di convivialità, tradizione e benessere.

Regno Partenope
100% GRANO ITALIANO



PASTA SECCA

Pasta di semola di grano duro
Trafilata al bronzo, a lenta essiccazione
e bassa temperatura


100%
GRANO ITALIANO

Tutti i formati possono essere prodotti
sia con farine **biologiche** sia con farine **non biologiche**



ANELLINI SICILIANI



CALAMARATA



CONCHIGLIONI



LUMACONI



PACCHERI RIGATI



MEZZI PACCHERI RIGATI



PACCHERI



RIGATONI



PENNE RIGATE



PENNONI



MACCARONARA



ZITI



RADIATORI



ELICHE



GIGLI



RICCIA



FUSILLONI



FUSILLI AL FERRETTO



FILEI



FUSILLI AVELLINESI



TROFIE



CAVATELLI



CORTECCE



FOGLIA D'ULIVO



ORECCHIETTE



STRASCINATI



PAPPARDELLE



CASARECCE



FETTUCCINE



TAGLIATELLE



SCIALATIELLI



SCIALATIELLI A NIDO



LASAGNETTA



LINGUINE



FUSILLI AL FERRETTO MEDI



MATRICIANI



CANDELE



SPAGHETTONI



SPAGHETTI alla CHITARRA



CANNAZZE



FETTUCCINE AL TARTUFO



SCIALATIELLI AL BASILICO



SCIALATIELLI AL LIMONE



SCIALATIELLI agli SPINACI

PASTA FRESCA

**Pasta di semola
di grano duro**


100%
GRANO ITALIANO



ORECCHIETTE



CORTECCE



FILEI



**FUSILLI
AL FERRETTO**



**FUSILLI
AVELLINESI**



ELICHE



CALAMARATA



RIGATONI



PACCHERI



CAVATELLI



TROFIE



FETTUCCINE



SCIALATIELLI



**SCIALATIELLI
AI FUNGHI PORCINI**



**SCIALATIELLI
AL PREZZEMOLO**



**SCIALATIELLI
AL NERO DI SEPPIA**



**SCIALATIELLI
AL PEPERONCINO**



RADIATORI COLORATI



FUSILLI TRICOLORE



SCIALATIELLI TRICOLORE



RICCIA AL CIOCCOLATO

MdM

GRUPPO MdM

SRL

COSTRUIAMO VALORE, GENERIAMO FUTURO.


**Regno
Partenope**

PASTA DI SEMOLA
DI GRANO DURO
100% ITALIANO



LA TRADIZIONE ITALIANA CHE VIVE OGNI GIORNO SULLE NOSTRE TAVOLE

Regno Partenope è il marchio che racchiude la passione per la vera pasta italiana. Ogni formato nasce dalla selezione di grano duro 100% italiano e da una lavorazione che rispetta gli antichi metodi della tradizione: trafilatura al bronzo, lenta essiccazione e costante attenzione alla qualità.

Il risultato è una pasta dal gusto autentico, dalla consistenza perfetta e dall'eccellente tenuta in cottura, pensata per valorizzare ogni ricetta della cucina italiana.

Regno Partenope è un marchio del Gruppo MdM Srl, realtà impegnata nella valorizzazione dei prodotti Made in Italy, con l'obiettivo di offrire qualità, affidabilità e tradizione ai propri clienti.



GRUPPO MdM SRL



SEDE LEGALE E OPERATIVA
Via Curti, 45
80030 Casamarciano (NA) - Italia



TEL.
081 633 4724



SITO WEB
www.gruppomdmsrl.it

REGNO PARTENOPE
È UN PRODOTTO DEL
GRUPPO MdM SRL


GRUPPO MdM
SRL

COSTRUIAMO VALORE,
GENERIAMO FUTURO.

