



ANTICO PASTIFICIO

Buffa
DAL 1979



L'azienda

Nasce nel 1979 con l'idea di creare dei prodotti che potessero allietare tutti i palati. Sin dal primo giorno il pastificio si è contraddistinto per la qualità e la bontà delle materie prime usate per la realizzazione della pregiatissima pasta.

Con il tempo, ha mantenuto gli stessi standard allargando la varietà e i formati dei propri prodotti, venendo incontro alle esigenze alimentari dei propri clienti.

Oggi questa realtà è diventata un'attività di riferimento per molti. Tutto ciò ha portato nel 2019 ad ampliare l'offerta introducendo un nuovo marchio *Antico Pastificio Buffa* per la produzione di pasta secca di vari formati e diverse farine.

The Company

It was founded in 1979 with the idea of creating products that could cheer all the palates. From the first day, the pasta factory, stood out for the quality and goodness of the raw materials used to make the fine pasta.

Over time, it has maintained the same standards, by expanding the variety and formats of its products, satisfying the food needs of its customers.

Today this reality has become a reference activity for many people. All this led in 2019 to expand the offer by introducing a new brand: "Antico Pastificio Buffa" for the production of dry pasta of various sizes and different flours.

Semola

100% Semola di grano duro siciliano
Molito in Sicilia
Trafilata al bronzo
Essiccazione lenta a bassa
temperatura Tracciabilità di filiera
Formati da 500 g

Semolina

100% Sicilian durum wheat semolina
Milled in Sicily
Bronze drawn
Slow drying at low temperature
Traceability throughout the supply chain
Shapes of 1.1 Lb



A01 - Busiata Corta



A02 - Busiata Lunga



A03 - Fusilloni rustici



A07 - Rigatoni



A08 - Spaghetti Chitarra



A04 - Paccheri



A05 - Calamarata



A06 - Caserecce



A09 - Tagliatelle



A10 - Gnocchetti

Pezzi per cartone
Pieces for package

12

Dimensione cartone
Box dimensions

40x30x29

Boxes per pallet

48

Boxes per layer

8

6

576

120x80x180

Integrale

100% Semola integrale tumminia
di grano duro siciliano
Molito in Sicilia
Trafilata al bronzo
Essiccazione lenta a bassa
temperatura Tracciabilità di filiera
Formati da 500 g

Whole wheat

100% Sicilian grown tumminia durum
integral semolina
Milled in Sicily
Bronze drawn
Slow drying at low temperature
Traceability throughout the supply chain
Shapes of 1.1 Lb

Speciali

100% Semola di grano duro siciliano
Molito in Sicilia
Trafilata al bronzo
Essiccazione lenta a bassa
temperatura Tracciabilità di filiera
Formati da 500 g

Specialties

100% Sicilian durum wheat semolina
Milled in Sicily
Bronze drawn
Slow drying at low temperature
Traceability throughout the supply chain
Shapes of 1.1 Lb



B01 - Busiata Corta



C01 - Busiata



B02 - Casarecce



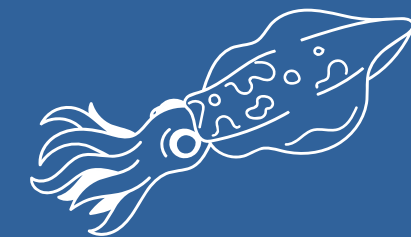
B03 - Rigatoni



B04 - Fusilloni rustici



C02 - Busiata



C01 - Nero di Seppia



C02 - Pistacchio



ANTICO PASTIFICIO BUFFA
Via Vivaldi, 4
91014 - Castellammare del Golfo (TP)
0924 33257
+ 39 3209184782

info@anticopastificiobuffa.it - www.anticopastificiobuffa.it