Pastificio Girolomoni: la new-entry Mezze Maniche con grano Senatore Cappelli

20240112124254girolomonimezzemanichecappelli-orizzontale-bc7e260f

Per la cooperativa biologica marchigiana **Gino Girolomoni** il 2024 inizia con le **Mezze Maniche**, un **nuovo formato della pasta prodotta col grano antico Senatore Cappelli**. Questo particolare tipo di ingrediente garantisce **bassi indici di glutine** e una **diversa composizione proteica** che in alcuni casi può corrispondere a una **migliore digeribilità**, specie per le persone con sensibilità al glutine non celiache.

La pasta Girolomoni prodotta con grani antichi **si contraddistingue anche nel packaging**: oltre all' **imballaggio ecosostenibile** realizzato al 100% in carta, le confezioni vantano una **caratteristica finestrella in cellulosa**, che consente ai consumatori di soffermarsi sul colore particolarmente intenso della pasta, tipico della produzione con i grani antichi.
La gamma delle sette tipologie di pasta prodotta con grano Cappelli – ora **otto, contando le Mezze Maniche** - è disponibile in **confezioni da mezzo chilo,** pensate appositamente per **il settore Horeca e la ristorazione.**

"Grazie alle sue caratteristiche, il Senatore Cappelli è spesso il grano più apprezzato dagli chef e per questo abbiamo voluto aggiungere alla nostra gamma un ulteriore formato particolarmente gourmet come le Mezze Maniche", spiega **Sergio Moretti**, Direttore Commerciale della cooperativa agricola Gino Girolomoni.