Pasta Armando vince il Quality Award 2023

Scritto da Red.
Mercoledì 21 Dicembre 2022 10:36



FLUMERI – Pasta Armando, prodotto premium realizzato con grano 100% italiano della Filiera Armando, si aggiudica per il quarto anno consecutivo il Quality Award con la sua pasta e con la linea “Pronti e Sani”: i mix di grano, legumi e frutta di origine 100% italiana, cotti al vapore e pronti da gustare.

Un nuovo riconoscimento per il grano 100% italiano coltivato nella Filiera Armando, avviata su intuizione del Presidente Cavaliere del Lavoro Armando Enzo De Matteis nel 2010. Anche la linea “Pronti e Sani”, infatti, è realizzata con lo stesso grano di Filiera, proposto in sfiziosi mix cotti al vapore con legumi o frutta di provenienza italiana.

“Vincere per la quarta edizione consecutiva il Quality Award è per noi motivo di grande orgoglio. La continuità del riconoscimento ricevuto conferma la solidità e la bontà del percorso intrapreso da Pasta Armando - afferma Fabrizio Nucifora, Brand Sales & Marketing Director di De Matteis Agroalimentare - L’apprezzamento costante da parte dei consumatori nei confronti dei nostri prodotti, infatti, testimonia la qualità e l’eccellenza della nostra offerta, sempre più ampia e diversificata”.

La linea “Pronti e Sani” di Armando è pensata per quelle occasioni in cui si ha poco tempo per cucinare ma si desidera un pasto sano e ricco di gusto. Si compone di quattro prodotti in cui il grano 100% italiano della Filiera Armando è proposto da solo o in mix con legumi (lenticchie o ceci) o frutta (castagne), da aprire e consumare così come sono oppure da utilizzare come base per ricette più complesse, come sfiziose zuppe o insalate. Tutti gli ingredienti sono cotti al vapore per preservarne le proprietà organolettiche e nutrizionali.

Pasta Armando viene prodotta utilizzando soltanto due ingredienti, semola di grano 100% italiano di Filiera controllata e acqua, lavorati con metodo tradizionale e sono certificate da Bureau Veritas® per il loro “Metodo Zero Residui di Pesticidi e Glifosato”.

Il grano utilizzato per produrre Pasta Armando è infatti coltivato dalle aziende agricole che con il pastificio De Matteis ogni anno sottoscrivono un patto diretto, il “Patto Armando”, che le impegna a rispettare un rigoroso disciplinare anche sul fronte della sostenibilità. Grazie a questo controllo del prodotto, che parte dalla materia prima sul campo e passa attraverso il molino di proprietà integrato al pastificio, Pasta Armando può garantire lo zero tecnico di residui (meno dello 0,00001 g) dei più diffusi prodotti fitosanitari utilizzati nella coltivazione e nella conservazione del grano duro impiegato per produrle, come ad esempio il glifosato.

Quality Award è l’unico premio in Italia che coinvolge ampi campioni di consumatori - heavy user rispetto alla tipologia di prodotto in esame - in un’esperienza di valutazione diretta tramite blind test. Una garanzia di qualità per tutti i consumatori che possono affidarsi al giudizio indipendente e spontaneo di chi prima di loro ha potuto provare e apprezzare un prodotto.