

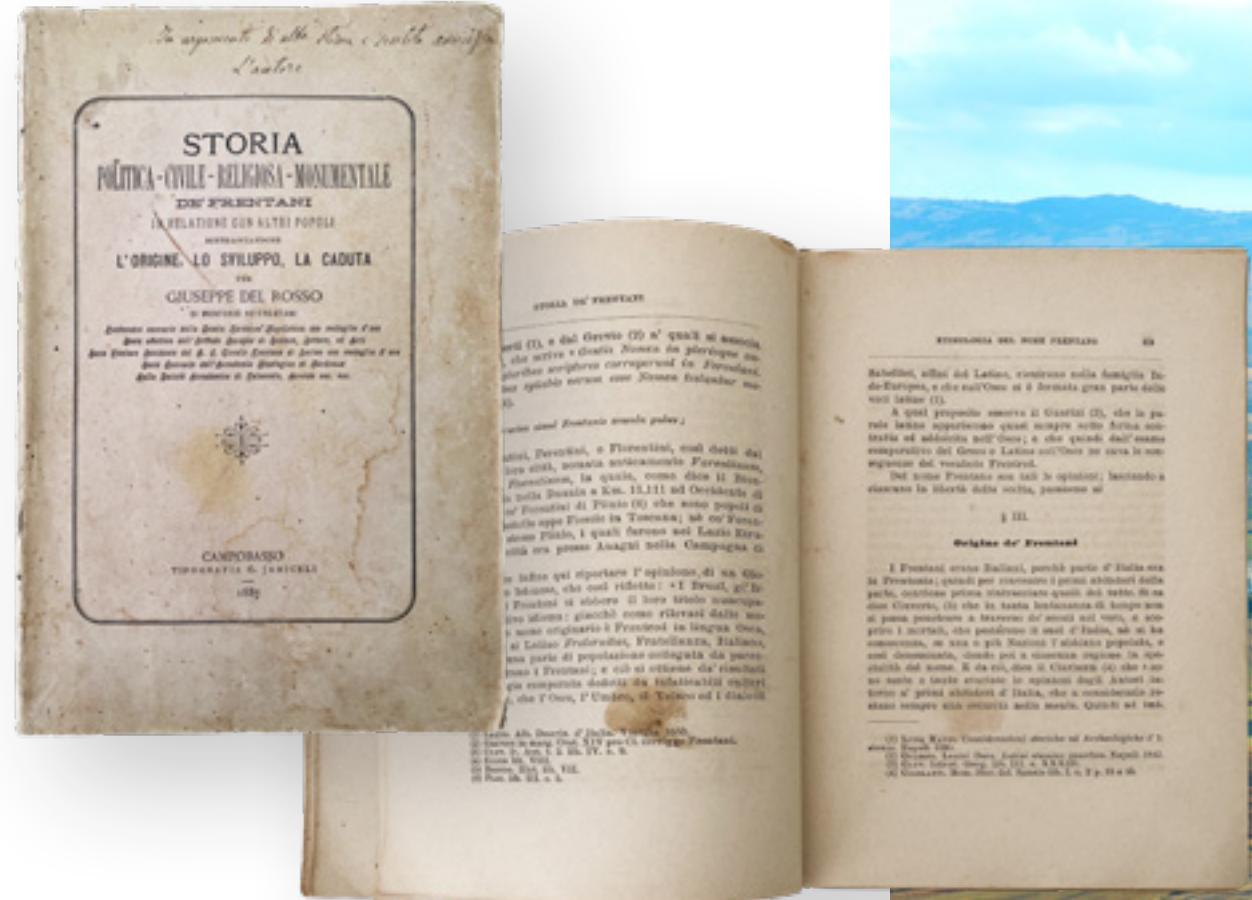


by ZARA CEREALI





Frentana. Una parola potente e piena di energia che diventa protagonista assoluta del nuovo brand, con una carica emotiva che nasce da una storia antica e da una terra da sempre in sintonia con Madre Natura. Ad arricchire il brand di forte valore identitario, il pay off "una storia italiana".
Ribadire che Frentana è un'eccellenza made in Italy, frutto delle migliori materie prime, di un'arte artigianale con una lunga e prestigiosa tradizione alle spalle e di un grande talento innovatore che guarda al futuro.



Frentana. A powerful word full of energy that becomes the absolute protagonist of the new brand, with an emotional charge that comes from an ancient history and from a land that has always been in tune with Mother Nature. To enrich the brand with a strong identity value, the pay-off "an Italian Story". To reiterate that Frentana is an excellence made in Italy, the fruit of the best raw materials, of a craftsmanship with a long and prestigious tradition behind it and a great innovative talent that looks to the future.



Perché Frentana?

Why Frentana?

Frentana racconta una storia antica e di carattere. Quella di una stirpe italica, i Frentani, popolo fiero e valoroso vissuto nel primo millennio A.C. fra le foci del fiume Sangro e Fortore, nel basso Molise e in Abruzzo. Pastori, agricoltori e commercianti, si distinsero anche per le loro doti di guerrieri coraggiosi, capaci di sfidare Roma durante le guerre sannitiche, e, in seguito, Pirro, i Galli e Annibale.

Frentana tells an ancient story of character. That of an Italic race, Frentani, a proud and valiant people who lived in the first millennium B.C. between the mouths of the rivers Sangro and Fortore, in lower Molise and Abruzzo. Shepherds, farmers and traders, they also distinguished themselves for their warriors, capable of challenging Rome during the Samnite wars, and later Pyrrhus, the Gauls and Hannibal.





Frentana esprime il valore di prodotti agricoli e artigianali creati secondo Natura. Prodotti che sono il frutto di materie prime selezionate con cura, espressione di un'agricoltura sana e sostenibile, di una filiera trasparente e certificata, di un'arte d'antica tradizione che si rinnova grazie al supporto delle nuove tecnologie, di creatività e scelte strategiche generate da esperienza e lungimiranza.

Frentana expresses the value of agricultural and craft products created according to Nature. Products that are the fruit of carefully selected raw materials, the expression of a healthy and sustainable agriculture, of a transparent and certified short chain, of an art of ancient tradition that is renewed thanks to the support of new technologies, of creativity and strategic choices generated by experience and foresight.





Dalla terra alla tavola From the land to the table

Frentana identifica una terra solare e generosa. Quella del Molise, piccola ma preziosa regione dal cuore arcaico. Terra incontaminata, verace, spontanea. Ricca di paesaggi suggestivi, di arte millenaria, di sapori e saperi straordinari. Lontana dai riflettori, esprime una bellezza schiva, silenziosa e un'anima pura, in sintonia con il respiro profondo di una natura abbondante e rigogliosa.

Frentana identifies a sunny and generous land. Molise, a small but precious region with an archaic heart. An uncontaminated, genuine, spontaneous land. Rich in evocative landscapes, age-old art, of extraordinary flavours and knowledge. Far from the spotlight, it expresses a shy beauty, and a pure soul, in tune with the deep breath of an abundant and luxuriant nature.

integrali di semola di grano duro
Senatore Cappelli
decorticato e molito a pietra

di semola di grano duro
decorticato e molito a pietra

di semola di grano duro
Senatore Cappelli
decorticato e molito a pietra

integrali di farro dicozzo
decorticato e molito a pietra



integrale di semola di grano duro Senatore Cappelli decorticato e molito a pietra



CASERECCE

14/15 min.

500 g
250 g

CODE: PA31
CODE: PA32

12 pz
24 pz



LINGUINE

9/10 min.

500 g
250 g

CODE: PA03
CODE: PA27

12 pz
24 pz



SPAGHETTI

7/8 min.

500 g
250 g

CODE: PA04
CODE: PA28

12 pz
24 pz



RIGATONI

12/13 min.

500 g
250 g

CODE: PA02
CODE: PA26

12 pz
24 pz



PENNE RIGATE

11/12 min.

500 g
250 g

CODE: PA01
CODE: PA25

12 pz
24 pz



Frentana
una Storia Italiana

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER:
Average nutritional values for: - Valeurs nutritionnelles moyennes pour: - Durchschnittliche Nährwerte je:

	100 g
VAL. ENERGETICI / Energy values / Valeurs énergétiques / Energie-Werte	347 kcal / 1471 KJ
GRASSI / Fats / Matières grasses / Fett	1,92 g
DI CUI SATURI / Of which saturate / Dont acides gras saturés / Davon gesättigte Fettsäuren	0,30 g
CARBOIDRATI / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate	66,77 g
DI CUI ZUCCHERI / Of which sugars / Don't sucres / Davon Zucker	2,42 g
PROTEINE / Protein / Proteins / Eiweiße	15,39 g
FIBRE / Fibers / Fibres alimentaires / Ballaststoffe	5,20 g
SALE / Salt / Sel / Salz	0,06 g
CENERI / Ashes / Cendres / Asche	1,31 g
UMIDITÀ / Humidity / Humidité / Feuchtigkeit	11,56%



di semola di grano duro decorticato e molito a pietra



PENNE RIGATE

	11/12 min
	500 g 250 g
	CODE: PGD01 CODE: PGD04
	12 pz 24 pz



PACCHERI LISCI

	15/16 min
	500 g 250 g
	CODE: PGD07 CODE: PGD12
	12 pz 24 pz



GNOCCHETTI

	8/9 min
	500 g 250 g
	CODE: PGD11 CODE: PGD16
	12 pz 24 pz

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO DURO DECORTICATO E MOLITO A PIETRA, ACQUA. **INGREDIENTS:** Decorticated and stone-milled durum wheat semolina, water. **INGRÉDIENTS:** Décortage et broyage de pierres semoule de blé dur, eau. **ZUTATEN:** Hartweizenvollkornriegel, entschält und steingemahlen, wasser.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER:

Average nutritional values for: - Valeurs nutritionnelles moyennes pour: - Durchschnittliche Nährwerte je:

100 g

VAL. ENERGETICI / Energy values / Valeurs énergétiques / Energie-Werte	358 kcal / 1517 KJ
GRASSI / Fats / Matières grasses / Fett	1,58 g
DI CUI SATURI / Of which saturate / Dont acides gras saturés / Davon gesättigte Fettsäuren	0,23 g
CARBOIDRATI / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate	68,44 g
DI CUI ZUCCHERI / Of which sugars / Don't sucre / Davon Zucker	2,63 g
PROTEINE / Protein / Proteins / Eiweiße	17,65 g
FIBRE / Fibers / Fibres alimentaires / Ballaststoffe	3,65 g
SALE / Salt / Sel / Salz	0,014 g
CENERI / Ashes / Cendres / Asche	0,95 g
UMIDITÀ / Humidity / Humidité / Feuchtigkeit	9,68%



CALAMARI

	13/14 min
	500 g 250 g
	CODE: PGD08 CODE: PGD13
	12 pz 24 pz



RIGATONI

	18/19 min
	500 g 250 g
	CODE: PGD10 CODE: PGD15
	12 pz 24 pz



LINGUINE

	7/8 min
	500 g 250 g
	CODE: PGD09 CODE: PGD14
	12 pz 24 pz



SPAGHETTI N°5

	8/9 min
	500 g 250 g
	CODE: PGD02 CODE: PGD05
	12 pz 24 pz



MAFALDINE

	9/10 min
	500 g 250 g
	CODE: PGD03 CODE: PGD06
	12 pz 24 pz



di semola di grano duro Senator Cappelli decorticato e molito a pietra



CASERECCE

14/15 min
500 g
250 g
 CODE: PSC10
CODE: PSC26
 12 pz



ELICHE GIGANTI

15/16 min
500 g
250 g
 CODE: PSC05
CODE: PSC21
 12 pz



PASTA MISTA

12/13 min
500 g
250 g
 CODE: PSC15
CODE: PSC31
 12 pz



GIGLI

6/7 min
500 g
250 g
 CODE: PSC14
CODE: PSC30
 12 pz



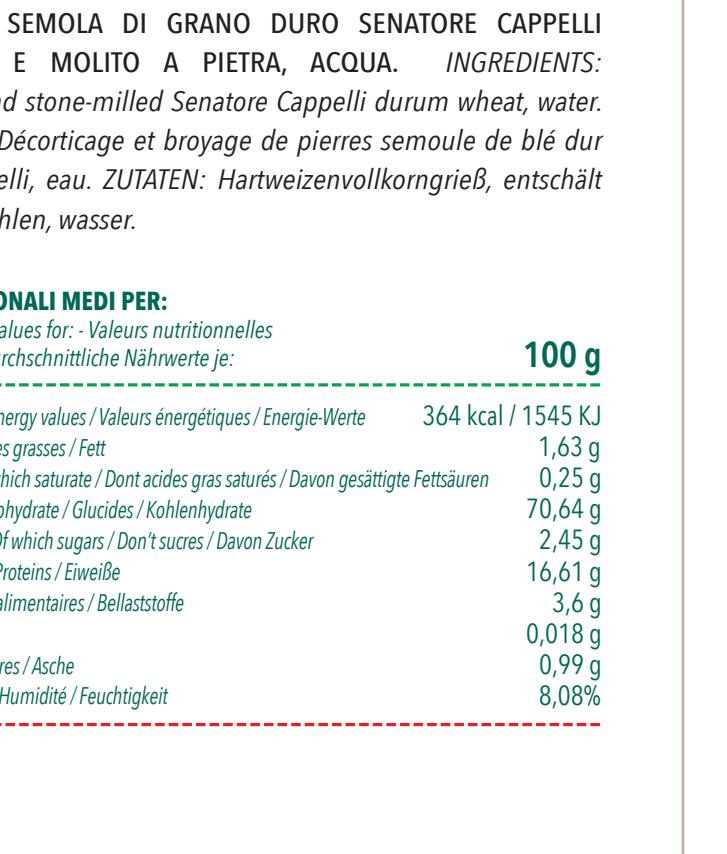
MEZZI RIGATONI

18/19 min
500 g
250 g
 CODE: PSC08
CODE: PSC24
 12 pz



RIGATONI

18/19 min
500 g
250 g
 CODE: PSC04
CODE: PSC20
 24 pz



TAGLIATELLE

7/8 min
500 g
250 g
 CODE: PSC06
CODE: PSC22
 12 pz



PENNONI LISCI

15/16 min
500 g
250 g
 CODE: PSC16
CODE: PSC32
 12 pz



PACCHERI LISCI

15/16 min
500 g
250 g
 CODE: PSC01
CODE: PSC17
 12 pz



CALAMARI

13/14 min
500 g
250 g
 CODE: PSC03
CODE: PSC19
 12 pz



TUBETTI RIGATI

10/11 min
500 g
250 g
 CODE: PSC13
CODE: PSC29
 12 pz



SEDANI RIGATI

10/11 min
500 g
250 g
 CODE: PSC11
CODE: PSC27
 12 pz



SPAGHETTI N°7

12/13 min
500 g
250 g
 CODE: PSC02
CODE: PSC18
 12 pz



SPAGHETTI QUADRATI

7/8 min
500 g
250 g
 CODE: PSC09
CODE: PSC25
 12 pz

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO DURO SENATOR CAPPELLI DECORTICATO E MOLITO A PIETRA. INGREDIENTS: Decorticated and stone-milled Senator Cappelli durum wheat, water.

INGRÉDIENTS: Décorticage et broyage de pierres semoule de blé dur Senator Cappelli, eau. ZUTATEN: Hartweizenvollkornriegel, entschält und steingemahlen, wasser.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER:

Average nutritional values for: - Valeurs nutritionnelles moyennes pour: - Durchschnittliche Nährwerte je:

VAL. ENERGETICI / Energy values / Valeurs énergétiques / Energie-Werte

GRASSI / Fats / Matières grasses / Fett

DI CUI SATURI / Of which saturate / Dont acides gras saturés / Davon gesättigte Fettsäuren

CARBOIDRATI / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate

DI CUI ZUCCHERI / Of which sugars / Don't suces / Davon Zucker

PROTEINE / Protein / Proteins / Eiweiße

FIBRE / Fibers / Fibres alimentaires / Ballaststoffe

SALE / Salt / Sel / Salz

CENERI / Ashes / Cendres / Asche

UMIDITÀ / Humidity / Feuchtigkeit

100 g

364 kcal / 1545 kJ

1,63 g

0,25 g

70,64 g

2,45 g

16,61 g

3,6 g

0,018 g

0,99 g

8,08%

integrale di farro dicocco decorticato e molito a pietra



GNOCCHETTI

8/9 min
 500 g
 CODE: PA06
 12 pz

250 g
 CODE: PA29
 24 pz



FETTUCCINE

7/8 min
 500 g
 CODE: PA07
 12 pz

250 g
 CODE: PA30
 24 pz

INGREDIENTI: SEMOLA INTEGRALE DI FARRO DICOCCO DECORTICATO E MOLITO A PIETRA, ACQUA. INGREDIENTS: Decorticated and stone-milled "dicoccum" spelt whole semolina, water. INGRÉDIENTS: Décorticage et broyage de pierres semoule complet d'épeautre "dicoccum", eau. ZUTATEN: vollkorn "dicoccum" dinkel grieß, wasser.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER:

Average nutritional values for: - Valeurs nutritionnelles moyennes pour: - Durchschnittliche Nährwerte je:

100 g

VAL. ENERGETICI / Energy values / Valeurs énergétiques / Energie-Werte	351 kcal / 1486 kJ
GRASSI / Fats / Matières grasses / Fett	2,83 g
DI CUI SATURI / Of which saturate / Dont acides gras saturés / Davon gesättigte Fettsäuren	0,58 g
CARBOIDRATI / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate	64,19 g
DI CUI ZUCCHERI / Of which sugars / Don't sucre / Davon Zucker	2,39 g
PROTEINE / Protein / Proteins / Eiweiße	15,11 g
FIBRE / Fibers / Fibres alimentaires / Ballaststoffe	8,51 g
SALE / Salt / Sel / Salz	0,028 g
CENERI / Ashes / Cendres / Asche	1,64 g
UMIDITÀ / Humidity / Humidité / Feuchtigkeit	9,60%

100 g

351 kcal / 1486 kJ

2,83 g

0,58 g

64,19 g

2,39 g

15,11 g

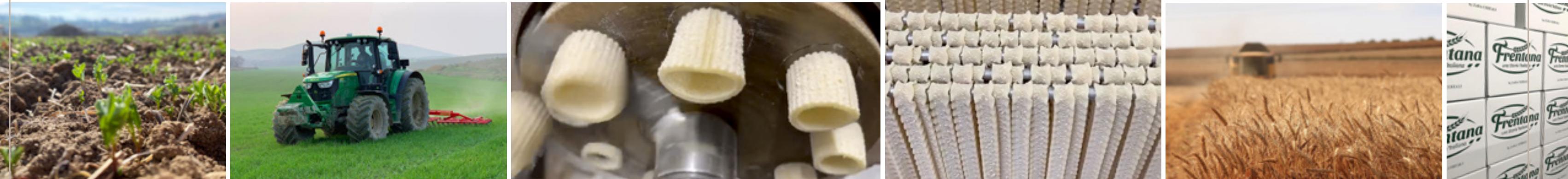
8,51 g

0,028 g

1,64 g

9,60%





La nostra filiera 100% italiana Our 100% Italian short chain

Frentana by Zara Cereali® evoca un'azienda di prima qualità, rispettosa dell'ambiente e delle persone. Un'azienda che, passo dopo passo, è cresciuta mettendo in primo piano valori fondamentali quali l'impegno, l'onestà, l'amore per la terra nella quale affonda le radici. Un'impresa solida e rigorosa che ha scelto la strada della trasparenza, dell'ecosostenibilità, della genuinità rigorosamente italiana.

Frentana by Zara Cereali® evokes a first-class company, respectful of the environment and of people. A company that has grown step by step by putting in the foreground fundamental values such as commitment, honesty, love of the land in which it is rooted. A solid and rigorous company that has chosen the path of transparency, eco-sustainability and genuineness strictly Italian.



1 Acquisto semi - Seed purchase

I semi vengono acquistati da fornitori selezionati e controllati uno ad uno, per garantire l'acquisizione di materia prima esclusivamente di alta qualità certificata.

Seeds are purchased from selected suppliers and checked one by one, to ensure that only high quality certified raw material is purchased.



8 Dalla terra alla tavola From the land to the table

Il prodotto ora è pronto per essere confezionato in modo che i nostri legumi, la nostra pasta e tutti i nostri prodotti possano arrivare sulle tavole degli italiani ed essere gustati in compagnia e allegria.

The product is now ready to be packaged, so that our legumes, our pasta and all our products can arrive on the tables and be enjoyed in company and joy.

2 Semina - Sowing

La materia prima, dopo un'accurata selezione, viene seminata lungo circa 11.000 ettari di terreni, prevalentemente sul territorio molisano puro ed incontaminato.

The raw material, after careful selection, is sown along about 11,000 hectares of land, mainly in the pure and uncontaminated Molise territory.

7 Trasformazione Processing

Il prodotto raccolto viene lavorato e trasformato nei nostri prodotti finali, dopo esser stato analizzato accuratamente e controllato dai nostri esperti.

The harvested product is processed into our final products, after being carefully analysed and checked by our experts.

3 Crescita - Growth

Ogni chicco, viene coccolato e curato per garantire una crescita vigorosa ed ottimale del prodotto, garantendo solo il meglio.

Each grain is pampered and cared for to ensure vigorous and optimal growth of the product, guaranteeing only the best result.

6 Deposito Deposit

Il prodotto raccolto viene depositato nei nostri silos e depositi, al centro di stoccaggio, in attesa della successiva lavorazione.

The harvested product is stored in our silos and warehouses, awaiting further processing.

4 Controllo - control

Il prodotto viene costantemente monitorato e curato, garantendo eventuali trattamenti preventivi o curativi atti a perfezionarlo nel miglior modo possibile prima della raccolta.

The product is constantly monitored and cared for, ensuring any preventive or curative treatments to perfect it in the best possible way before harvesting.

5 Raccolta Harvesting

Ormai maturo e perfezionato, il prodotto viene raccolto dai nostri esperti agricoltori in modo tradizionale, come ai vecchi tempi.

Now mature and perfected, the product is harvested by our experienced farmers in the traditional way, just like in the old days.



SEDE E DEPOSITI
Headquarter and deposits

86030 Mafalda (CB) c. da Granciara
Zona Artigianale
Tel. & Fax +39 0875 978521

FILIALE
Branch

86036 Montenero di Bisaccia (CB)
c.da Cannivieri Zona Ind.le
Tel. +39 0875 966759

FILIALE
Branch

86030 Mafalda (CB)
Via Emilia, 3
Tel. & Fax +39 0875 978521

www.pastafrentana.it
info@zaracereali.com | www.zaracereali.it

WhatsApp number: 329 6966988

