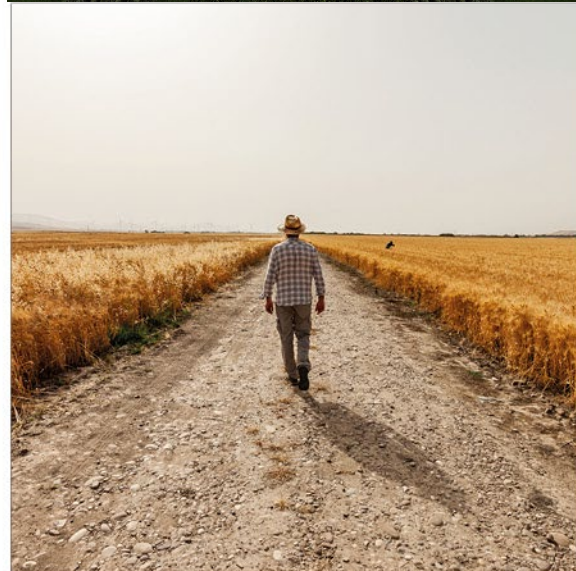




De Matteis

LAND, PEOPLE, PASTA

Chi è De Matteis Agroalimentare



- AZIENDA FAMILIARE
- PRODUTTORE DI PASTA DI GRANO DURO
CON MULINO PROPRIO
 - 230 MLN € DI RICAVI
- 80% QUOTA EXPORT, OLTRE 45 MERCATI
 - 1 FILIALE COMMERCIALE IN USA
 - 2 STABILIMENTI
- 16 LINEE DI PRODUZIONE : UN' INDUSTRIA
DAL CUORE ARTIGIANO
 - 270 DIPENDENTI
- I NOSTRI VALORI : LAND, PEOPLE, PASTA.
TRASFORMIAMO UN PRODOTTO DELLA TERRA
IN UN ALIMENTO GENUINO E RICCO DI VALORE

Il processo circolare della Filiera Armando

Remunerazione per gli agricoltori che coltivano secondo il disciplinare Armando e continuità generazionale.

Produzione di grano duro di prima qualità con zero residui di pesticidi e glifosato e migliore utilizzo del terreno (migliore resa per ettaro).

Produzione di pasta di grano duro di eccellenza 100% italiana confezionata in un pack ecologico.

La Filiera Armando: sostenibilità ambientale, economica e sociale

- Remunerazione per gli agricoltori e valore aggiunto riversato sul territorio
- Riduzione importazioni di grano duro estero
- Migliore utilizzo del terreno, maggiore resa a parità di ettari coltivati
- Impatto controllato dei fitofarmaci e azzeramento dei residui sul prodotto finito
 - Utilizzo di pack ecologico, 100% riciclabile nella carta
 - Sviluppo di uno spirito di cooperazione tra agricoltura e industria con obiettivi comuni
 - Coltivazione di grano duro top quality e valorizzazione agroalimentare made in Italy





È UNA FILIERA UNICA, DAL 2010

Una filiera nata nel 2010.

L'unica con un accordo diretto tra Industria e agricoltore.

Oltre 800 aziende agricole partecipanti in 8 regioni d'Italia.

Circa 30 stocicatori.



ARMANDO

LA CURA DEL GRANO

PASTA DI GRANO DI FILIERA

100% ITALIANO

È RICERCA DELL'ECCELLENZA

In 11 anni di filiera, risultati agronomici eccellenti.

Contenuto proteico del grano di filiera **+20%** vs media nazionale.

Resa di coltivazione per ettaro **+15%** vs media nazionale.



ARMANDO
LA CURA DEL GRANO

PASTA DI GRANO DI FILIERA
=🌿= 100% ITALIANO =🌿=

È METODO, RICERCA E INNOVAZIONE

Disciplinare di coltivazione che prevede regole specifiche per un utilizzo controllato di fitofarmaci agricoli.

Azzeramento dei residui di pesticidi e glifosato nel prodotto finito.

METODO *zero* RESIDUI DI

PESTICIDI E GLIFOSATO



ARMANDO

LA CURA DEL GRANO

PASTA DI GRANO DI FILIERA
=🌿= 100% ITALIANO =🌿=



È UNA STORIA VERA DI SOSTENIBILITÀ

Pasta Armando è confezionata in pack ecosostenibile,
smaltibile al 100% nella carta.



ARMANDO

LA CURA DEL GRANO

PASTA DI GRANO DI FILIERA
100% ITALIANO

È PRIMATO DELLE RELAZIONI

Armando è l'unica filiera in cui Industria e Agricoltori si incontrano ogni anno presso il pastificio per rinnovare il patto per il raccolto successivo (incontrArmando).

Borse di studio e attività di formazione per gli agricoltori.

App 'InformArmando' per la comunicazione all'interno della filiera.



ARMANDO
LA CURA DEL GRANO

PASTA DI GRANO DI FILIERA
=🌿= 100% ITALIANO =🌿=

DALLE FAMIGLIE DEL GRANO, LA CURA DEL GRANO



ARMANDO
LA CURA DEL GRANO

PASTA DI GRANO DI FILIERA
=🌿= 100% ITALIANO =🌿=