



DAL 1912
ANTICA PASTA DI GRAGNANO
NAPOLI - ITALY



BRAND STORY



전통 방식으로 생산한 신선한 밀의 향기

딱딱한 밀이라는 뜻의 듀럼밀은 글루텐 함량이 높은 경질밀로 우리가 일상적으로 알고 있는 밀과 다른 타입의 글루텐 함량이 높은 경질밀입니다. 디마르티노는 그라냐노 지역에서 생산한 듀럼밀을 브론즈 금형을 통해 천천히 추출하고 저온에서 천천히 건조되는 과정을 통해 거친 표면을 만들어 소스와 면이 잘 밀착할 수 있도록 최상의 파스타 면을 만듭니다. 봉지를 개봉하는 순간 구수한 밀의 향을 강하게 느낄 수 있을 정도로 신선한 밀로 만든 전통 파스타면을 경험할 수 있습니다.

고품질의 듀럼밀의 산지 “그라냐노”

19세기부터 이탈리아 나폴리 남쪽의 그라냐노 지방은 파스타 생산의 최적지로 알려져 있습니다. 그 이유는 앞에서는 나폴리만으로부터 불어오는 해풍과 마을 뒷편으로 폼페이와 종말을 가져온 베수비오 산이 자리잡고 있어 파스타 건조에 최적된 곳이기 때문입니다.

디마르티노(DI MARTINO)는 그라냐노에서 생산된 듀럼밀로 만든 파스타만이 받을 수 있는 PGI (Protected Geographical Indication)를 획득한 전통 방식의 이탈리아 파스타 면 브랜드입니다.



PASTIFICIO

WHY DI MARTINO



- 디마르티노 파스타는 100년 이상의 역사를 지닌 그라냐노에서 가장 큰 전통 기업입니다.
- 100% 이탈리아산 듀럼 밀을 사용합니다.
- 디마르티노 파스타는 IGP 제품 규격 보다 높은 단백질을 함유하고 있습니다.
- 브론즈 금형을 통해 면을(도우) 추출하여 파스타 표면이 거칠어 소스와 면이 잘 밀착합니다.
- 전통 방식으로 저온에서 장시간 건조를 해 파스타의 맛과 풍미가 뛰어납니다.
- 이탈리아 돌체앤가바나 (Dolce&Gabbana) 디자인을 입혀 고급스러움을 더한 유니크한 감성의 제품입니다.



DI MARTINO CERTIFICATIONS



Protected Geographical Indication (보호된 지리적 표시)의 약자로 PGI 마크는 특정 장소, 지역 또는 국가에서 생산된 제품을 지정하는 것으로 해당 제품의 품질, 평판 또는 특성이 기본적으로 지리적인 출처에 기인이 되거나 적어도 생산 단계의 한 부분이라도 해당 지역에 기인해야 함



소비자 보호를 위해 식품 제조업체의 안전성, 품질, 운영 기준을 규정하여 관리하기 위한 목적으로 개발하여 식품 안전 위험을 식별하고 통제할 수 있는 시스템으로 활용



International Features Standard 의 약자로 설립취지와 인증 과정은 BRC과 동일



제품 및 서비스에 이르는 전 생산과정에 걸친 품질 보증 체계를 의미하며, 제품을 생산 및 공급하는 품질경영시스템을 평가하여 주어지는 인증서



EU 유기농 인증서



유대교 율법에 따라 원재료부터 최종식품까지 엄격한 절차를 거쳐 생산된 식품에 주어지는 인증서

PASTIFICIO G.

DI MARTINO PRODUCT_ 롱파스타 (Long Pasta)



1. 스파게티 (Spaghetti)

D&G



- 가장 널리 알려진 길고 가는 파스타면
- 단면이 원형이고 롱파스타 중 가장 많이 사용되는 면
- 두께 : 1.70 mm

규격	원산지	식품유형	유통기한	조리시간 (알덴테)
500g	이탈리아	건면	24개월	8 Min

2. 스파게티니 (Spaghettoni)



- 가장 널리 알려진 길고 가는 파스타면
- 단면이 원형이고 롱파스타 중 가장 많이 사용되는 면
- 스파게티면보다 더 가는 면
- 두께 : 1.30 mm

규격	원산지	식품유형	유통기한	조리시간 (알덴테)
500g	이탈리아	건면	24개월	6 Min

3. 유기농 스파게티 (Spaghetti Bio)



- 가장 널리 알려진 길고 가는 파스타면
- 단면이 원형이고 유기농 인증을 받은 밀 사용
- 두께 : 1.70 mm

규격	원산지	식품유형	유통기한	조리시간 (알덴테)
500g	이탈리아	건면	24개월	8 Min

* 알덴테(al dente)란?

영어로 'to the teeth', 스파게티 면을 삶았을 때 안쪽에서 단단함이 살짝 느껴지는 정도를 뜻합니다.

DI MARTINO PRODUCT_ 롱파스타 (Long Pasta)



4. 통밀 스파게티 (Whole Wheat Spaghetti)



- 통밀로 만들어져 거친 표면과 특유의 향과 맛을 지닌 파스타면
- 동그란 단면
- 두께 : 1.70 mm (동그란 단면)

규격	원산지	식품유형	유통기한	조리시간 (알덴테)
500g	이탈리아	건면	24개월	8 Min

5. 링귀니 (Linguini)

D&G



- 스파게티를 납작하게 눌러 놓은 듯한 형태의 파스타면
- 면적이 넓어 소스가 중요한 파스타를 만들 때 유용
- 두께 : 1.55 mm

규격	원산지	식품유형	유통기한	조리시간 (알덴테)
500g	이탈리아	건면	24개월	9 Min

6. 프레지니 (Fresine)

D&G



- 스파게티 면 보다 납작하게 만들어진 파스타면
- 면적이 넓어 소스가 중요한 파스타를 만들 때 유용
- 두께 : 1.65 mm

규격	원산지	식품유형	유통기한	조리시간 (알덴테)
500g	이탈리아	건면	24개월	11 Min

* 알덴테(al dente)란?

영어로 'to the teeth', 스파게티 면을 삶았을 때 안쪽에서 단단함이 살짝 느껴지는 정도를 뜻합니다.

DI MARTINO PRODUCT_숏파스타 (Short Pasta)



1. 펜네 메차니 리가테 (Penne Mezzani Rigate)

D&G



- 끝부분이 날카로운 펜촉처럼 뾰족한 모양의 파스타면
- 가는 줄무늬가 세로로 있는 얇은 튜브형 파스타면

규격	원산지	식품유형	유통기한	조리시간 (알덴테)
500g	이탈리아	건면	24개월	10 Min

2. 토르틸리오니 (Tortiglioni)

D&G



- 줄무늬가 사선으로 되어있는 파스타면
- 토마토소스, 리구소스, 생크림 소스 등과 잘 어울리는 파스타면

규격	원산지	식품유형	유통기한	조리시간 (알덴테)
500g	이탈리아	건면	24개월	10 Min

3. 토페테 (Tofette)

D&G



- 숏 파스타 중에서 조개 모양을 가진 파스타면
- 샐러드나 토마토, 크림 소스 등과 잘 어울리는 파스타면

규격	원산지	식품유형	유통기한	조리시간 (알덴테)
500g	이탈리아	건면	24개월	11 Min

* 알덴테(al dente)란?

영어로 'to the teeth', 스파게티 면을 삶았을 때 안쪽에서 단단함이 살짝 느껴지는 정도를 뜻합니다.