



F.lli
CELLINO

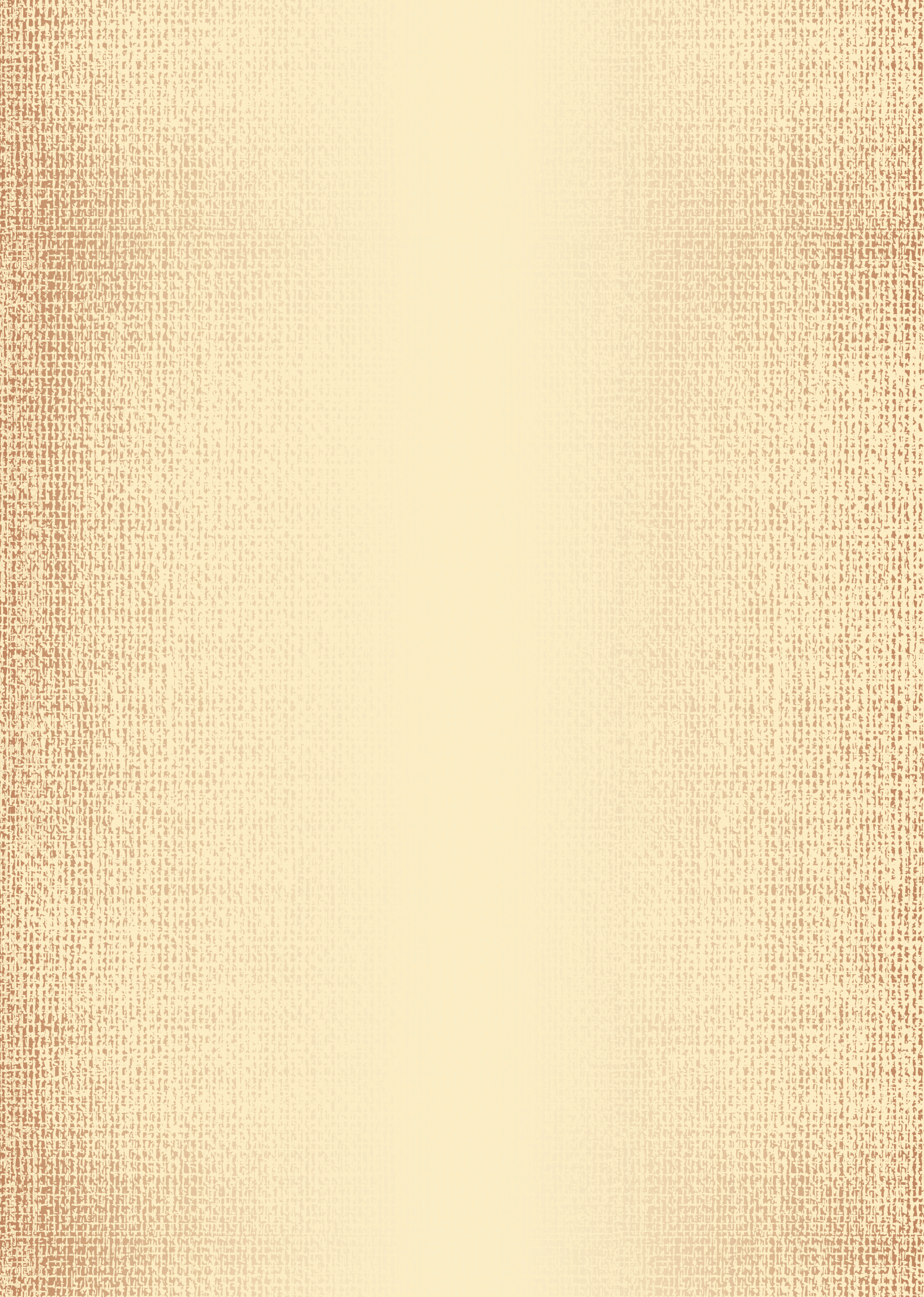
MASTRI MUGNAI DAL 1955
SANLURI



METODO ALMA[®]
DOPPIA DECORTICAZIONE
per un grano più puro



Catalogo Pasta





*La nostra pasta affonda le sue radici nella saggezza millenaria della Marmilla,
l'Antico Granaio d'Italia, dove secoli di storia
hanno tramandato la sapiente arte di lavorare il grano.
Arte che da tre generazioni custodiamo e perpetuiamo
sin dal nostro inizio nel mondo cerealicolo nel 1955 a Sanluri,
culla del grano e del pane.*

*Ecco perché siamo riusciti a dar vita al Metodo Alma®
a Doppia Decorticazione con pietra diamantata, per un grano più puro.*

*Ci impegniamo a tutelare l'arte molitoria della Sardegna, per poi declinarla nella produzione
di farina, semola, pasta e fette biscottate che esportiamo in 54 paesi al mondo.*

Alberto e Lucina Cellino

DALL' ANTICA TERRA DEL GRANO NASCE IL

METODO ALMA®

DOPPIA DECORTICAZIONE per un grano più puro

La decorticazione è la fase finale del nostro **METODO ALMA®**. Ha il compito di eliminare tutte le impurità rimaste nel chicco di grano preservando le sostanze nutritive. Per raggiungere l'anima del grano delicatamente non ci limitiamo ad un unico passaggio decorticante, bensì a due.

LE FASI DEL METODO ALMA®

Il **METODO ALMA®**, dal latino "Anima",
raggiunge l'anima del chicco di grano, la parte più pura.

I PRIMA PULITURA

Consiste in 3 passaggi che eliminano
le impurità più grosse del grano.

II LETTORE OTTICO

Un lettore ottico
ad alta precisione
individua ed elimina
le micro impurità rimaste.



III BAGNATURA

Bagniamo il grano
e lo lasciamo riposare
almeno 10 ore per favorire
l'ultima fase.

IV DOPPIA DECORTICAZIONE A PIETRA DIAMANTATA

Elimina le impurità residue raggiungendo l'anima del grano
e dando alla nostra pasta un colore brillante.

COSA AVVIENE CON LA DECORTICAZIONE?

Decorticazione a Pietra Classica in un unico passaggio:

- X Una sola decorticazione è più aggressiva** perché deve eliminare tutti i residui in un unico passaggio;
- X Genera il Surriscaldamento** del chicco di grano con conseguente perdita delle sostanze nutritive;
- X La pietra classica è più soggetta a usura**, con il rischio che i residui intacchino la semola utilizzata.

Doppia Decorticazione a Pietra Diamantata:

- ✓** La doppia decorticazione **non aggredisce** il chicco perché i passaggi sono ripetuti delicatamente;
- ✓** **Evita il fenomeno del surriscaldamento** preservando le sostanze nutritive;
- ✓** **Le fasce diamantate** sono più resistenti, evitando così la contaminazione della semola.

Grano non decorticato



Prima decorticazione



Seconda decorticazione



PIÙ PURO E BRILLANTE

**ECCO PERCHÉ LA PASTA F.LLI CELLINO È PIÙ BRILLANTE
E HA UN SAPORE INTENSO CHE ESALTA I CONDIMENTI**

ALLA BASE DEL METODO

La miglior tecnologia

Grazie al recente rinnovo della linea produttiva di grano duro, possiamo garantirti il più alto standard di lavorazione della materia prima con i migliori macchinari presenti nel mercato.

Selezione e analisi del grano

Nel nostro pastificio si trova un dipartimento di Ricerca e Sviluppo che si occupa di analizzare e selezionare i migliori grani al mondo (tra cui il grano duro sardo) affinché rispettino i parametri di qualità previsti.

Grano fresco di annata

Maciniamo solo grano raccolto nell'anno di produzione. Questo ti garantisce la freschezza della materia prima.

PERCHÉ CELLINO?



Da **tre generazioni** portiamo avanti la tradizione cerealicola della Marmilla, l'**antico granaio d'Italia**.



Grazie a questa nostra esperienza abbiamo creato **ALMA®**: il metodo di lavorazione per un **grano più puro**.



Utilizziamo solo grani certificati con l'aggiunta dell'inimitabile **grano sardo**, di cui abbiamo creato la **prima filiera certificata**.

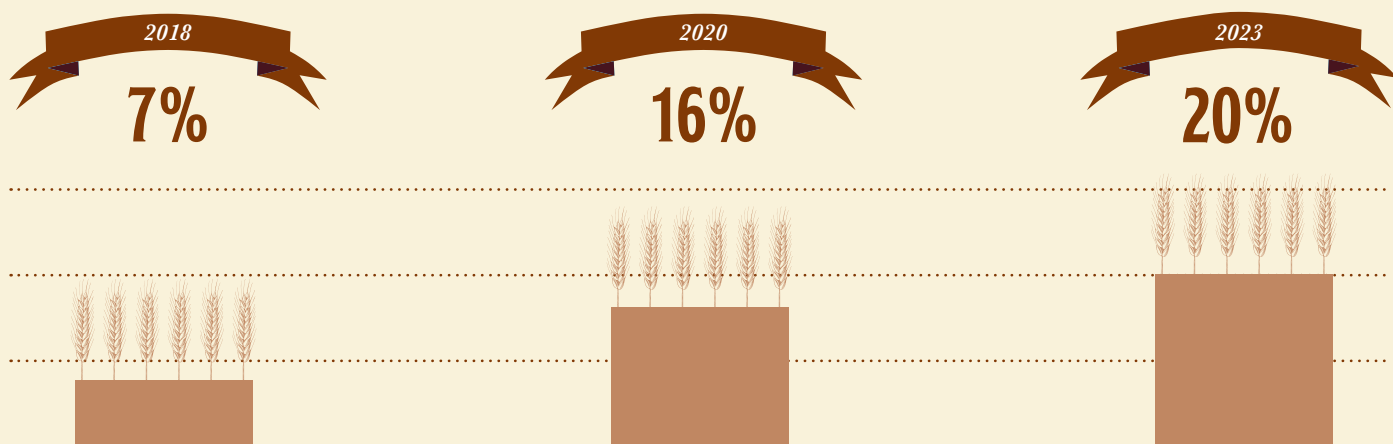
LA NOSTRA FORZA



MISSIONE PIÙ GRANO SARDO

Dal 2018 ci impegniamo ad aumentare la produzione del grano duro in Sardegna

Percentuale del grano duro della filiera Ercole Punto Zero 100% sarda all'interno della produzione del molino F.lli Cellino



CERTIFICAZIONI

	<p>La produzione e confezionamento dei prodotti soddisfa i requisiti di sicurezza alimentare e la gestione dei processi con particolare attenzione alle esigenze dei clienti.</p>
	<p>Sicurezza alimentare e qualità dei processi e dei prodotti. Lo Standard è fondamentale per tutte le industrie alimentari, specialmente per i prodotti a marchio privato, perché contiene molti requisiti che riguardano il rispetto delle specifiche del cliente.</p>
	<p>Traccia il percorso di ogni lotto produttivo lungo la filiera Ercole Punto Zero 100% sarda, consentendo di risalire in qualsiasi momento a localizzazione e provenienza. Dimostra l'origine dei prodotti e del grano duro sardo impiegato nella nostra produzione.</p>
	<p>La carta della confezione del prodotto proviene da materiale certificato FSC, materiale riciclato e/o legno controllato (non meno del 70% di materiali certificati e/o materiali riciclati).</p>
	<p>Prodotti confezionati che contengono almeno il 95% di ingredienti BIO. Il paese segnalato specifica che il 100% degli ingredienti sono stati coltivati in quel territorio.</p>
	<p>Prevede diversi livelli di controlli, per verificare che non solo il prodotto non contiene al suo interno ingredienti di origine animale, ma anche la loro assenza nella confezione.</p>
	<p>Una campagna per ispirare, educare e fornire i mezzi ai consumatori per ridurre lo spreco alimentare all'interno del contesto domestico.</p>
	<p>Produzione di alimenti idonei al consumo e conformi alle norme di alimentazione Kosher.</p>
	<p>La più ampia piattaforma in Europa che raccoglie ed elabora dati sul comportamento etico delle catene di fornitura per una selezione responsabile dei fornitori.</p>

Linea Chef



Pensata per soddisfare le esigenze dei professionisti della ristorazione, la nuova Linea Chef si presenta in pratici pacchi da 3 kg, garantendo prestazioni eccellenti in ogni preparazione. Grazie a una selezione attenta di materie prime, esalta ogni condimento e valorizza ogni ingrediente: un'ottima stabilità in cottura per piatti sempre al dente.



COTTURA ESPRESSA

- **Veloce:** perfetta per chi cerca rapidità e precisione in cucina. Pronta in pochi minuti;
- **Sempre al dente:** la sua stabilità in cottura mantiene una consistenza perfetta;
- **Facile da preparare:** ottima per un servizio immediato.



DOPPIA COTTURA

- **Versatile:** ideale per piatti più elaborati o preparazioni in anticipo;
- **Pratica:** puoi cuocerla in anticipo e completare il piatto successivamente;
- **Resistente:** non si sfalda, né si spezza dopo la seconda cottura.

OTTIMA STABILITÀ IN COTTURA

Offre una consistenza perfetta, sia per cotture esprese che per la doppia cottura. Ciò permette di ottenere piatti sempre al dente, resistenti alle lunghe cotture e adatti a preparazioni anticipate, senza rischio di sfaldature o perdita di consistenza.

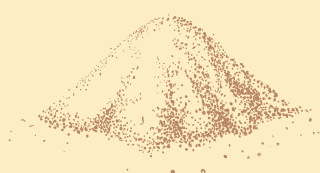


VERSATILITÀ PER PROFESSIONISTI

Ideale sia per una cucina espressa, che per lavorare con alti volumi di servizio: la nostra pasta può essere preparata in anticipo e rifinita al momento senza perdere integrità.

ESALTAZIONE DEI CONDIMENTI

Grazie al Metodo Alma® e alla sua doppia decorticazione a pietra diamantata, la pasta F.lli Cellino presenta un colore brillante e un sapore che valorizza anche i condimenti più semplici.



AMPIA GAMMA DI FORMATI E LINEE

La Linea Chef offre una varietà di formati e due diverse linee, Classica e trafilata al Bronzo, soddisfacendo così ogni esigenza.

SOSTENIBILITÀ E FILIERA

Il prodotto è realizzato con i migliori grani duri certificati e l'inimitabile grano duro sardo di filiera "Ercole Punto Zero". La prima filiera certificata di grano duro 100% sardo in grado di supportare e valorizzare il territorio, mediante pratiche sostenibili.





F.lli
CELLINO

MASTRI MUGNAI DAL 1955
SANLURI

LA CLASSICA



FUSILLI N°98

10 MINUTI AL DENTE

COTTURA ESPRESSA 10' . DOPPIA COTTURA 7'+3'



FARFALLE N°65

11 MINUTI AL DENTE

COTTURA ESPRESSA 9' . DOPPIA COTTURA 6'+3'



CELLENTANI N°97

6 MINUTI AL DENTE



MEZZE PENNE RIGATE N°70

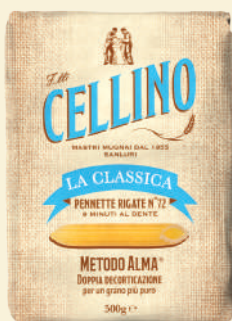
9 MINUTI AL DENTE

COTTURA ESPRESSA 10' . DOPPIA COTTURA 7'+3'



PENNETTE RIGATE N°72

9 MINUTI AL DENTE



PENNE RIGATE N°73

10 MINUTI AL DENTE

COTTURA ESPRESSA 10' . DOPPIA COTTURA 7'+2/3'



TORTIGLIONI N°83

10 MINUTI AL DENTE

COTTURA ESPRESSA 10' . DOPPIA DECORTICAZIONE 7'+3'



MEZZE MANICHE RIGATE N°84

11 MINUTI AL DENTE



CONCHIGLIE RIGATE N°93
11 MINUTI AL DENTE



500g

11b

PIPETTE RIGATE N°86
7 MINUTI AL DENTE



500g

CONCHIGLIETTE RIGATE N°41
8 MINUTI AL DENTE



500g

GNOCCHETTI SARDI N°60
11 MINUTI AL DENTE
COTTURA ESPRESSA 11' . DOPIA COTTURA 8'+3'



500g

3Kg

FILINI N°14
2 MINUTI AL DENTE



500g

DITALINI RIGATI N°47
9 MINUTI AL DENTE



500g

11b

TEMPESTINE N°21
6 MINUTI AL DENTE



500g

STELLINE N°27
6 MINUTI AL DENTE



500g

11b



MACCHERONI N° 166
5 MINUTI AL DENTE



CAPELLINI N° 1
3 MINUTI AL DENTE

1,21 mm



1,38 mm

SPAGHETTINI N° 3

4 MINUTI AL DENTE

NON IDONEA PER LA DOPPIA COTTURA





SPAGHETTI N°5

6 MINUTI AL DENTE

1,68 mm

COTTURA ESPRESSA 6' . DOPPIA COTTURA 4'+2/3'



BAVETTINE N°11

5 MINUTI AL DENTE

COTTURA ESPRESSA 5' . DOPPIA COTTURA 3'+2'

2,2 mm



BAVETTE N°13

7 MINUTI AL DENTE

3,18 mm



FETTUCCINE N°15

6 MINUTI AL DENTE

4,85 mm



NUOVA PASTA



METODO ALMA®
DOPPIA DECORTICAZIONE
per un grano più puro



F.lli
CELLINO

MASTRI MUGNAI DAL 1955
SANLURI

AL BRONZO



2008 G

F.lli
CELLINO

AL BRONZO

FUSILLI N°398

9 MINUTI AL DENTE



FARFALLE N°365

12 MINUTI AL DENTE



CASARECCE N°396

9 MINUTI AL DENTE

COTTURA ESPRESSA 9' . DOPPIA COTTURA 7'+2'



MEZZE PENNE RIGATE N°370

9 MINUTI AL DENTE

COTTURA ESPRESSA 9' . DOPPIA COTTURA 7'+2'



TORTIGLIONI N°383

9 MINUTI AL DENTE

COTTURA ESPRESSA 9' . DOPPIA COTTURA 7'+2'



PENNE RIGATE N°373

10 MINUTI AL DENTE

COTTURA ESPRESSA 10' . DOPPIA COTTURA 7'+2/3'



F.lli
CELLINO

I TRADIZIONALI AL BRONZO

MALLOREDDUS GRANDI N°363
9 MINUTI AL DENTE



500g

MALLOREDDUS MEDI N°362
9 MINUTI AL DENTE



500g

MALLOREDDUS PICCOLI N°361
8 MINUTI AL DENTE



500g

MALLOREDDUS TRICOLORE N°364
14 MINUTI AL DENTE



500g

FREGULA SARDA N°352
10 MINUTI AL DENTE



500g

SPAGHETTI N°305

6 MINUTI AL DENTE

COTTURA ESPRESSA 6' . DOPPIA COTTURA 4'+2'

1,68 mm



2,05 mm

SPAGHETTONI N°308

10 MINUTI AL DENTE

COTTURA ESPRESSA 10' . DOPPIA COTTURA 8'+2'



SPAGHETTI ALLA CHITARRA N°310

9 MINUTI AL DENTE

COTTURA ESPRESSA 9' . DOPPIA COTTURA 5/6'+2'

1,75 mm



BAVETTE N°313

6 MINUTI AL DENTE

COTTURA ESPRESSA 6' . DOPPIA COTTURA 4'+2'

3,18 mm





F.lli CELLINO

MASTRI MUGNAI DAL 1955
SANLURI



FUSILLI N°998
9 MINUTI AL DENTE



FARFALLE N°965
10 MINUTI AL DENTE



PENNE RIGATE N°973
9 MINUTI AL DENTE



SPAGHETTI N°905
6 MINUTI AL DENTE

1,68 mm





F.lli

CELLINO

MASTRI MUGNAI DAL 1955
SANLURI

MINI



F.lli

CELLINO

MASTRI MUGNAI DAL 1955
SANLURI

MINI

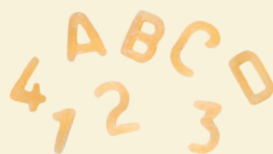
FARFALLINE M58
7 MINUTI AL DENTE



METODO ALMA[®]
DOPPIA DECORTICAZIONE
per un grano più puro

500g e

LETTERINE M20
4 MINUTI AL DENTE



500g

11b

GIOCATTOLINI M56
8 MINUTI AL DENTE



500g

11b

FUSILLINI M99
3 MINUTI AL DENTE



500g

PENNINE M72
9 MINUTI AL DENTE



500g

FARFALLINE M58
7 MINUTI AL DENTE



500g

11b

PAPILLON M59
4 MINUTI AL DENTE



500g

BABALLOTTI M62
9 MINUTI AL DENTE



500g



F.lli
CELLINO

MASTRI MUGNAI DAL 1955
SANLURI

LE LASAGNE

F.lli
CELLINO

MASTRI MUGNAI DAL 1955
SANLURI

LE LASAGNE

**LASAGNE DI SEMOLA
DI GRANO DURO N°200**
NON RICHIEDONO PRECOTTURA

ANTICO GRANAIO
ITALIA
SARDEGNA

500g e

F.lli
CELLINO

MASTRI MUGNAI DAL 1955
SANLURI

LE LASAGNE

**LASAGNE DI SEMOLA
DI GRANO DURO ALL'UOVO N°199**
NON RICHIEDONO PRECOTTURA

ANTICO GRANAIO
ITALIA
SARDEGNA

500g e

LASAGNE DI SEMOLA DI GRANO DURO N°200

NON RICHIEDONO PRECOTTURA



LASAGNE DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL'UOVO N°199

NON RICHIEDONO PRECOTTURA



FETTE BISCOTTATE

Le speciali

senza lattosio



IN MONOPORZIONI DA 4 FETTE
PER UNA FETTA
SEMPRE BISCOTTATA!

FARINE & SEMOLE



UNA PER OGNI GUSTO!

www.molinosimec.it • info@molinosimec.it



*Custodiamo il sapore
dell'antica Terra del grano*

PASTIFICIO F.LLI CELLINO S.P.A

Loc. Cirras - Via Maldiventre snc
09096, Santa Giusta (OR)

www.pastacellino.it

info@pastacellino.it

Tel. 0783 37621

