PÂTES



La sélection des professionnels.

Commerce de gros
Approvisionnement et distribution

COMPOSER MON DEVIS >

Choisissez vos gammes, le nombre de camions et le nombre de palettes.

Barilla

DAL 1877 Barilla

GAMME PÂTES BARILLA

LA QUALITÉ ITALIENNE AU SERVICE DE VOTRE RÉUSSITE

QUALITÉ PREMIUM ★★★★★

GAMME COMPLÈTE • RÉFÉRENCES PERMANENTES EUROPE

PÂTES LONGUES



PÂTES COURTES



PETITES PÂTES / POTAGE



BLÉ DUR DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
Sélection rigoureuse des meilleurs blés durs.

SAVOIR-FAIRE ITALIEN DEPUIS 1877
Plus de 140 ans d'expertise et de passion.

TEXTURE PARFAITE & TENUE IDÉALE
Une cuisson parfaite pour toutes vos recettes.

SANS OGM SANS CONSERVATEURS
Des ingrédients simples pour une alimentation saine.

QUALITÉ CONSTANTE ET FIABLE
Des contrôles stricts à chaque étape de production.

DISPONIBLE PARTOUT EN EUROPE
Un réseau logistique performant à votre service.

De Cecco


DE CECCO
— dal 1886 —
GAMME PÂTES DE CECCO
L'AUTHENTICITÉ ITALIENNE, LA QUALITÉ DEPUIS 1886
QUALITÉ PREMIUM
GAMME COMPLÈTE • RÉFÉRENCES PERMANENTES EUROPE
PÂTES LONGUES
Spaghetti N°12
Spaghettini N°11
Spaghettoni N°412
Capellini N°9
Fedelini N°10
Vermicelli
Bucatini
Linguine
Bavette
Fettuccine
Tagliatelle
PÂTES COURTES
Penne Rigate
Pennette Rigate
Penne Lisce
Fusilli
Farfalle
Rigatoni
Maccheroni
Conchiglie
Paccheri
Mezzi Rigatoni
Casarecce
Orecchiette
SPÉCIALITÉS
Lasagne
Cannelloni
Mafalde
Mafalde Corte
Paccheri
Calamarata
Gnocchi
GAMMES COMPLÉMENTAIRES
PÂTES COMPLÈTES
Source naturelle de fibres et de goût.
PÂTES BIO
Agriculture biologique pour une qualité respectueuse de la nature.
PÂTES SANS GLUTEN
Le goût authentique De Cecco sans gluten.
PÂTES AUX ŒUFS
À base d'œufs frais pour une texture unique.
EGG PASTA
PÂTES HIGH PROTEIN
Riches en protéines pour une alimentation équilibrée et moderne.
HIGH PROTEIN
+30% DI PROTEINE*
BLÉ DUR DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
Sélection rigoureuse des meilleurs blés durs.
FABRICATION ITALIENNE
Savoir-faire italien depuis 1886.
TEXTURE PARFAITE & TENUE IDÉALE
Une cuisson homogène et une tenue irréprochable.
INGRÉDIENTS SÉLECTIONNÉS
Des ingrédients simples pour une alimentation saine.
QUALITÉ CONSTANTE ET FIABLE
Des contrôles stricts à chaque étape.
DISPONIBLE PARTOUT EN EUROPE
Un réseau logistique performant à votre service.

Rummo

RUMMO
MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846

GAMME PÂTES RUMMO

L'AUTHENTICITÉ ITALIENNE, LA QUALITÉ DEPUIS 1846

QUALITÉ PREMIUM

GAMME COMPLÈTE • RÉFÉRENCES PERMANENTES EUROPE

PÂTES LONGUES

- Spaghetti
- Spaghettini
- Linguine
- Bucatini
- Spaghettoni
- Capellini

PÂTES COURTES

- Penne Rigate
- Mezze Penne
- Mezzi Rigatoni
- Maccheroni
- Rigatoni
- Paccheri
- Fusilli
- Calamarata
- Farfalle
- Conchiglie

SPÉCIALITÉS

- Lasagne
- Cannelloni
- Tagliatelle
- Fettuccine
- Mafaldine
- Gnocchi

GAMMES COMPLÉMENTAIRES

CLASSIQUE
La tradition Rummo. Semoule de blé dur de haute qualité pour une texture parfaite et une tenue idéale.

COMPLÈTE
Riche en fibres et en goût, pour une alimentation équilibrée au quotidien.

SANS GLUTEN
Le plaisir des pâtes sans gluten, avec la qualité et le savoir-faire Rummo.

BIO
Ingrédients issus de l'agriculture biologique pour une démarche respectueuse de la nature.

PÂTES AUX ŒUFS
À base d'œufs frais pour une texture fondante et un goût authentique.

PÂTES PROTÉINÉES
Riches en protéines, idéales pour un mode de vie sain et actif.
HIGH PROTEIN

BLÉ DUR DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
Sélection rigoureuse des meilleures semoules.

FABRICATION ITALIENNE
Savoir-faire artisanal depuis 1846.

LENTA LAVORAZIONE®
Séchage lent à basse température pour une pâte plus savoureuse et digeste.

TRAFILATURA AL BRONZO
Une texture rugueuse qui retient mieux les sauces pour plus de goût.

QUALITÉ CONSTANTE ET FIABLE
Des contrôles stricts à chaque étape.

DISPONIBLE PARTOUT EN EUROPE
Un partenaire de confiance à votre service.

Garofalo


Garofalo
LA PASTA DI GRAGNANO DAL 1789
GAMME PÂTES GAROFALO
L'EXCELLENCE ITALIENNE DEPUIS 1789
QUALITÉ PREMIUM
GAMME COMPLÈTE • RÉFÉRENCES PERMANENTES EUROPE
PÂTES LONGUES
Spaghetti
Spaghettini
Linguine
Bucatini
Capellini
Spaghettoni
PÂTES COURTES
Penne Rigate
Fusilli
Rigatoni
Mezzi Rigatoni
Paccheri
Calamarata
Casarecce
Farfalle
Conchiglie
Radiatori
SPÉCIALITÉS
Mafaldine
Pappardelle
Tagliatelle
Lasagne
Cannelloni
Gnocchi
GAROFALO, UN SAVOIR-FAIRE D'EXCEPTION
PASTA DI GRAGNANO IGP
ORIGINE GARANTIE
Semoule de blé dur 100% italienne issue de la Pasta di Gragnano IGP
1789
TRADITION ET PASSION
Plus de 230 ans de savoir-faire artisanal
TRAFILAGE AU BRONZE
Une texture rugueuse qui retient parfaitement les sauces
SÉCHAGE LENT
À basse température pour préserver le goût, les nutriments et la tenue
QUALITÉ SUPÉRIEURE
Goût authentique, tenue parfaite et cuisson homogène
Garofalo
LA PASSION DE LA PASTA, L'ART DE LA PERFECTION
GRAGNANO • NAPOLI • ITALIA

La Molisana

GAMME PÂTES LA MOLISANA

L'AUTHENTICITÉ ITALIENNE DEPUIS 1912

QUALITÉ PREMIUM

GAMME COMPLÈTE • RÉFÉRENCES PERMANENTES EUROPE

PÂTES LONGUES

- Spaghetto Quadrato
- Fettuccine
- Linguine
- Bucatini
- Spaghetti Grossi
- Spaghetti
- Spaghettini
- Capellini
- Spaghettoni

PÂTES COURTES

- Penne Lisce
- Penne Rigate
- Pennette Rigate
- Pennoni Rigati
- Mezze Penne Rigate
- Fusilli
- Rigatoni
- Mezzi Rigatoni
- Maccheroni
- Conchiglie Rigate
- Farfalle Rigate
- Gnocchetti Sardi
- Orecchiette
- Caserecce
- Gemelli
- Sedani
- Ditaloni
- Lumache
- Chifferi

FORMATS PREMIUM / SPÉCIAUX

- Paccheri
- Paccheri Rigati
- Calamarata
- Fusilloni
- Conchiglioni
- Mafalde
- Lasagne
- Tagliatelle
- Tagliolini
- Fettuccine
- Pappardelle

PLUS DE 60 FORMATS DIFFÉRENTS POUR TOUS LES GOÛTS ET TOUTES LES RECETTES

BLÉ 100% ITALIEN — Sélection rigoureuse des meilleurs blés durs italiens.

TRAFILAGE AU BRONZE — Une texture rugueuse qui retient parfaitement les sauces.

SÉCHAGE LENT — À basse température pour préserver le goût, les nutriments et la tenue.

TRADITION & SAVOIR-FAIRE — Plus de 110 ans d'expérience pastière pour une qualité authentique.

QUALITÉ PREMIUM — Goût authentique, tenue parfaite et cuisson homogène.

LA PASSIONE DI OGNI GIORNO

Divella


DIVELLA
PASSIONE MEDITERRANEA
DAL 1890
GAMME PÂTES DIVELLA
L'AUTHENTICITÉ ITALIENNE DEPUIS 1890
QUALITÉ PREMIUM
GAMME COMPLÈTE • RÉFÉRENCES PERMANENTES EUROPE
PÂTES LONGUES
Spaghetti
Spaghettini
Linguine
Bucatini
Capellini
Fettuccine
PÂTES COURTES
Penne Rigate
Penne Lisce
Fusilli
Farfalle
Rigatoni
Tortiglioni
Maccheroni
Mezze Maniche
Conchiglie
Pipe Rigate
SPÉCIALITÉS
Orecchiette
Cavatelli
Trofie
Paccheri
Lasagne
Cannelloni
DIVELLA, LE MEILLEUR DU BLÉ DUR POUR DES PÂTES SAVOUREUSES ET PARFAITEMENT TENUES À LA CUISSON
BLÉ 100% ITALIEN
Sélection rigoureuse des meilleurs blés durs italiens.
QUALITÉ SUPÉRIEURE
Semoule fine pour une texture parfaite et un goût authentique.
TENUE PARFAITE À LA CUISSON
Des pâtes qui ne collent pas et gardent toute leur tenue.
TRADITION & PASSION
Plus de 130 ans de savoir-faire pour une qualité constante depuis 1890.
IDÉALES POUR TOUTES LES RECETTES
Parfaites pour sublimer toutes vos préparations.
DISPONIBLES PARTOUT EN EUROPE
Un réseau logistique efficace pour vous servir.
DIVELLA • PASSIONE MEDITERRANEA DAL 1890

Granoro

granoro il Primo
DAL 1967

GAMME PÂTES GRANORO

L'AUTHENTICITÉ ITALIENNE DEPUIS 1967

PLUS DE 180 FORMATS DISPONIBLES

PLUS DE 180 FORMATS POUR RÉPONDRE À TOUS LES BESOINS DES PROFESSIONNELS

PÂTES LONGUES

- Spaghetti
- Spaghettoni
- Spaghettini
- Linguine
- Vermicelli

PÂTES COURTES

- Penne Rigate
- Penne Lisce
- Fusilli
- Rigatoni
- Mezze Maniche
- Sedani Rigati
- Farfalle

PÂTES SPÉCIALES

- Caserecce
- Cavatelli
- Orecchiette
- Trofie
- Conchiglie

AUTRES FORMATS

- Lasagne
- Cannelloni
- Maccheroni
- Tubetti
- Stelline
- Ditalini

NOS GAMMES

- **CLASSIQUE** — La tradition italienne au quotidien.
- **100% BLÉ DUR ITALIEN** — Une sélection rigoureuse des meilleures semoules italiennes.
- **DEDICATO** — Des pâtes d'exception pour les palais exigeants.
- **COMPLÈTE** — Riches en fibres, bonnes pour votre équilibre.
- **BIO** — Issue de l'agriculture biologique.
- **SANS GLUTEN** — Le plaisir des pâtes sans gluten.
- **SPÉCIALITÉS RÉGIONALES** — Les saveurs authentiques de l'Italie.

Un savoir-faire italien, des pâtes de qualité supérieure pour toutes vos recettes

CLASSIQUE · 100% BLÉ DUR ITALIEN · DEDICATO · COMPLÈTE · BIO · SANS GLUTEN · SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

- **QUALITÉ SUPÉRIEURE** — Sélection rigoureuse des meilleures semoules de blé dur.
- **FABRICATION ITALIENNE** — Un savoir-faire transmis de génération en génération.
- **SÉCHAGE LENT** — À basse température pour une meilleure tenue à la cuisson.
- **PARFAITE TENUE** — Une texture idéale qui sublime toutes vos préparations.
- **GOÛT AUTHENTIQUE** — Le goût unique d'une pâte italienne de qualité supérieure.
- **DISPONIBLE PARTOUT EN EUROPE** — Un partenaire de confiance pour les professionnels.

Agnesi

AGNESI
DAL 1824

GAMME PÂTES AGNESI

L'AUTHENTICITÉ ITALIENNE DEPUIS 1824

QUALITÉ • TRADITION • PASSION

QUALITÉ PREMIUM ★★★★★

DES PÂTES ITALIENNES D'EXCELLENCE POUR TOUS LES GOÛTS ET TOUTES LES RECETTES

CLASSIQUES

- Spaghetti — AGNESI SPAGHETTI N.3
- Spaghettini — AGNESI SPAGHETTINI N.2
- Linguine — AGNESI LINGUINE N.10
- Penne — AGNESI PENNE
- Penne Rigate — AGNESI PENNE RIGATE
- Fusilli — AGNESI FUSILLI
- Farfalle — AGNESI FARFALLE
- Rigatoni — AGNESI RIGATONI
- Maccheroni — AGNESI MACCHERONI
- Mezze Penne — AGNESI MEZZE PENNE
- Lasagne — AGNESI LASAGNE
- Cannelloni — AGNESI CANNELLONI

SPÉCIALITÉS

- Bucatini — AGNESI BUCATINI
- Paccheri — AGNESI PACCHERI
- Calamarata — AGNESI CALAMARATA
- Casarecce — AGNESI CASARECCE
- Orecchiette — AGNESI ORECCHIETTE
- Mafaldine — AGNESI MAFALDINE



BLÉ DUR 100% ITALIEN
Sélection rigoureuse des meilleurs blés durs italiens

EXPÉRIENCE ET TRADITION
Plus de 200 ans de savoir-faire pastier depuis 1824

FABRIQUÉ EN ITALIE
Production 100% italienne, contrôlée et certifiée



AGNESI — IL PIACERE DELLA PASTA, OGNI GIORNO

Voiello

GAMME PÂTES VOIELLO

Voiello
DAL 1879
L'ARTE DELLA PASTA

L'AUTHENTICITÉ ITALIENNE DEPUIS 1879
QUALITÉ PREMIUM • TRADITION • PASSION

QUALITÉ PREMIUM ★★★★★

DES PÂTES D'EXCELLENCE POUR LES AMATEURS DE LA VRAIE PASTA ITALIENNE

PÂTES CLASSIQUES

- Spaghetti
- Spaghettoni
- Linguine
- Penne Rigate
- Fusilli
- Rigatoni
- Farfalle
- Mezze Maniche
- Paccheri
- Bucatini
- Lasagne
- Cannelloni

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

Orecchiette Pugliesi	La forme traditionnelle des Pouilles, idéale avec des légumes ou sauces rustiques.
Fusilli Napoletani	Inspirés de la tradition napolitaine, parfaits avec des sauces riches et savoureuses.
Casarecci	Une forme artisanale qui capture la sauce à la perfection.
Busiate Trapanesi	Spécialité sicilienne idéale avec des pestos et sauces méditerranéennes.
Troccoli	Originaire des Abruzzes, parfaite avec des sauces à base de viande ou légumes.



L'EXCELLENCE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

BLÉ 100% ITALIEN
Sélection des meilleurs blés durs italiens pour une qualité supérieure.

TRAFILAGE AU BRONZE
Une texture rugueuse qui retient la sauce et révèle toute la saveur.

SÉCHAGE LENT
Plus de temps pour préserver le goût, les nutriments et la tenue.

TRADITION ITALIENNE
Plus de 140 ans de savoir-faire pour des pâtes d'exception.



VOIELLO – LA PASSIONE PER LA PASTA, OGNI GIORNO DAL 1879

Afeltra

DAL 1848
PREMIATO PASTIFICIO
AFELTRA
• 100% GRANO ITALIANO •

GAMME PÂTES AFELTRA
L'AUTHENTICITÉ ITALIENNE DEPUIS 1848
TRADITION • QUALITÉ • PASSION

PREMIUM ARTISANAL ITALIEN ★★★★★

L'EXCELLENCE ARTISANALE NAPOLITAINE POUR LES CONNAISSEURS ET LES PROFESSIONNELS

PÂTES CLASSIQUES

- Spaghetti
- Spaghettoni
- Linguine
- Penne
- Fusilli

PÂTES GOURMANDES

- Paccheri
- Rigatoni
- Calamarata
- Mezzi Paccheri

PÂTES D'EXCEPTION

- Mafaldine

FORMATS ARTISANAUX

LA TRADITION PREND FORME

Des formats artisanaux réalisés avec des moules en bronze et un séchage lent à basse température pour une texture idéale et un goût authentique.

MÉTHODE ARTISANALE
TRAFILÉES AU BRONZE

SÉCHAGE LENT
Plus de 48 heures à basse température

L'ART DE LA PASTA NAPOLITAINE DEPUIS 1848

100% BLÉ DUR ITALIEN
Sélection rigoureuse des meilleurs blés d'origine italienne.

TRAFILAGE AU BRONZE
Des moules en bronze qui donnent à la pâte une surface rugueuse idéale pour retenir les sauces.

SÉCHAGE LENT
Plus de 48 heures à basse température pour préserver toutes les qualités gustatives et nutritionnelles.

TRADITION NAPOLITAINE
Un savoir-faire transmis depuis 1848, symbole d'excellence et d'authenticité.

GOÛT & TEXTURE
Une pâte ferme, savoureuse et toujours al dente, pour une expérience gastronomique unique.

AFELTRA – LA PASSIONE DI NAPOLI, DAL 1848

Delverde


DELVERDE
SORGENTE DEL FIUME VERDE
ITALY
PURO GUSTO PURE TASTE
GAMME PÂTES DELVERDE
L'EXCELLENCE ITALIENNE DEPUIS 1913
QUALITÉ • PURETÉ • AUTHENTICITÉ
QUALITÉ PREMIUM
PÂTES ITALIENNES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE – SÉLECTION DE RÉFÉRENCES PERMANENTES EUROPE
PRINCIPALES FORMES
Spaghetti
Spaghettini
Linguine
Bucatini
Penne Rigate
Fusilli
Farfalle
Rigatoni
Maccheroni
Conchiglie
Lasagne
Cannelloni
Paccheri
Casarecce
LA QUALITÉ DELVERDE
Semoule de blé dur de qualité supérieure
Eau pure de source du fleuve Verde
Séchage lent à basse température
pour une texture parfaite et une tenue idéale.
100% BLÉ DUR ITALIEN
QUALITÉ SUPÉRIEURE
Sélection rigoureuse des meilleurs blés durs italiens.
EAU PURE
Issue des sources naturelles du fleuve Verde.
SÉCHAGE LENT
À basse température pour préserver les qualités nutritives et le goût.
TENUE PARFAITE
Une cuisson homogène et une texture idéale pour toutes les recettes.
100% ITALIEN
Tradition, savoir-faire et passion depuis plus de 110 ans.
DELVERDE – IL GUSTO AUTENTICO DELL'ITALIA

Di Martino

PASTIFICIO G. Di Martino
1912
ANTICA PASTA DI GRAGNANO
NAPOLI · ITALIA

GAMME PÂTES DI MARTINO

L'EXCELLENCE NAPOLITAINE DEPUIS 1912

TRADITION • QUALITÉ • PASSION

QUALITÉ PREMIUM ITALIENNE ★★★★★

LA TRADITION PASTAIOLE NAPOLITAINE – DES PÂTES D'EXCEPTION, FAÇONNÉES AVEC PASSION

NOS FORMATS ICONIQUES

Spaghetti



Spaghettoni



Linguine



Bucatini



Penne



Rigatoni



Paccheri



Mezzi Paccheri



Calamarata



Mafaldine



Ziti



Lasagne



L'ART DE LA PASTA NAPOLITAINE

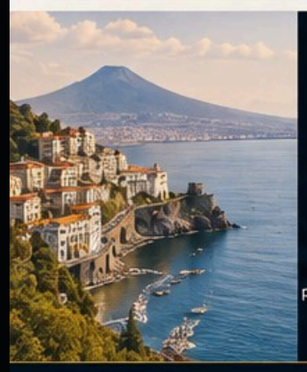
Depuis 1912, Pastificio Di Martino perpétue la tradition des maîtres pastaiois de Gragnano. Nos pâtes sont fabriquées avec des semoules de blé dur sélectionnées et tréfilées au bronze pour une texture parfaite et une tenue idéale à la cuisson.



100% BLÉ DUR DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
Sélection rigoureuse des meilleures semoules.

TRAFILAGE AU BRONZE
Pour une pâte rugueuse qui retient parfaitement les sauces.

FABRIQUÉ À GRAGNANO AU CŒUR DE LA TRADITION NAPOLITAINE
Savoir-faire artisanal depuis 1912.



FORMATI NAPOLETANI TRADIZIONALI

DES FORMES AUTHENTIQUES, HÉRITÉES DE LA TRADITION

HÉRITAGE NAPOLITAIN
Plus d'un siècle de passion et de savoir-faire pastaiole.

GOÛT & TEXTURE UNIQUES
Une pâte qui sublime toutes vos recettes italiennes.

PASSION ET QUALITÉ
Un engagement quotidien pour l'excellence.

IDÉAL POUR LES PROFESSIONNELS
Des formats adaptés à toutes les cuisines et à toutes les envies.



DI MARTINO – L'ESSENZA DI NAPOLI IN OGNI FORMATO

Pastai per tradizione, italiani per passione.

GRAGNANO CITTÀ DELLA PASTA I.G.P.

Panzani

PANZANI
PREMIUM PASTAS
DEPUIS 1946

GAMME PÂTES PANZANI

LA QUALITÉ À LA FRANÇAISE DEPUIS 1946

GOÛT • QUALITÉ • PLAISIR

QUALITÉ FRANÇAISE ★★★★★

DES PÂTES POUR TOUS LES GOÛTS ET TOUTES LES RECETTES

PÂTES LONGUES

- Spaghetti
- Spaghettini
- Spaghettoni
- Capellini
- Linguine
- Tagliatelle

PÂTES COURTES

- Penne Rigate
- Fusilli
- Farfalle
- Coquillettes
- Macaroni
- Torti
- Serpentini
- Conchiglie
- Chifferini
- Rigatoni

PÂTES POUR LE FOUR

- Lasagnes
- Cannelloni

PÂTES POUR POTAGE

- Étoiles
- Cheveux d'ange
- Alphabets
- Perles

NOS GAMMES SPÉCIFIQUES

COMPLÈTEMENT BON! BLÉ COMPLET
Riches en fibres et en goût.

BIO
Des pâtes issues de l'agriculture biologique.

SANS GLUTEN
Sans gluten et sans compromis sur le goût.

PROTÉINÉES
Source de protéines végétales.

3 MINUTES
Cuites en seulement 3 minutes !

MINI PÂTES
Des petits formats ludiques et pratiques.

PÂTES AUX LÉGUMES
Aux légumes de qualité.



LES ENGAGEMENTS PANZANI

BLÉ DE QUALITÉ SÉLECTIONNÉ
Des blés durs soigneusement sélectionnés pour des pâtes savoureuses.

FABRIQUÉ EN FRANCE
Des pâtes fabriquées dans nos usines françaises.

SAVOIR-FAIRE PASTIER
Plus de 75 ans de savoir-faire pour des pâtes de qualité.

DES RECETTES POUR TOUS
Une gamme variée pour toutes les envies et tous les repas.



PANZANI, DES PÂTES FRANÇAISES POUR DES MOMENTS DE PLAISIR AU QUOTIDIEN

Lustucru

LUSTUCRU, L'EXPERT

DES PÂTES FRANÇAISES DEPUIS 1911

QUALITÉ • PLAISIR • SAVOIR-FAIRE

FABRIQUÉ EN FRANCE

FABRIQUE DEPUIS 1911

LES PÂTES CLASSIQUES

Spaghetti



Penne



Fusilli



Farfalle



Coquillettes



Macaroni



Torti



Tagliatelle



NOS GAMMES

PÂTES CLASSIQUES
La qualité Lustucru au quotidien, pour toutes vos recettes.



PÂTES COMPLÈTES
Riches en fibres, pour une alimentation équilibrée et savoureuse.



PÂTES BIO
Des pâtes issues de l'agriculture biologique.



PÂTES SANS GLUTEN
Sans gluten et sans compromis sur le goût.



PÂTES AUX ŒUFS
À base d'œufs frais pour plus de fondant et de gourmandise.



PÂTES CUISSON RAPIDE
Pratiques et savoureuses, prêtes en quelques minutes !





L'ENGAGEMENT LUSTUCRU

FABRIQUÉ EN FRANCE
Des pâtes fabriquées dans nos usines françaises.

BLÉ DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
Sélection rigoureuse de blés pour des pâtes savoureuses.

SAVOIR-FAIRE DEPUIS 1911
Plus de 110 ans d'expertise pastière à votre service.

LE PLAISIR AVANT TOUT
Des pâtes qui donnent envie de cuisiner et de partager.

LUSTUCRU, DES PÂTES QUI RÉUNISSENT

Le plaisir des bonnes choses, tout simplement !



ARTENAIRE DE VOS REPAS DEPUIS PLUS D'UN SIÈCLE

COMPOSER MON DEVIS >