

BRUNITTA

Culture senza tempo

BRUNITTA
Culture senza tempo

La tua scelta naturale per un'alimentazione equilibrata

PASTA DI GRANO SENATORE CAPPELLI BIOLOGICO

L'unica pasta ottenuta esclusivamente con il nostro grano, coltivato nei campi di famiglia nel Salento, nel cuore della terra d'Otranto, e lavorato con un metodo unico che preserva tutto il sapore e i valori nutrizionali. Grazie alla particolare macinazione a pietra e alla lavorazione lenta a bassa temperatura, conserviamo la qualità autentica della nostra terra.



BRUNITTA

Culture senza tempo



Perché scegliere la nostra pasta

La nostra pasta nasce da un grano antico unico: Senatore Cappelli, coltivato secondo metodi tradizionali e rispettosi della terra. È un alimento che racchiude storia, gusto e benessere, capace di riportare in tavola il sapore autentico di un tempo.

BRUNITTA

Culture senza tempo



Fonte naturale di fibre e proteine: nutre in modo equilibrato, sostenendo il corpo con energia genuina.

Naturalmente a basso contenuto di glutine: più digeribile rispetto ai grani moderni, adatta a chi cerca leggerezza senza rinunciare al piacere della pasta.

Macinatura a pietra: preserva le proprietà organolettiche del chicco, esaltando aroma e gusto.

Filiera sostenibile e senza glifosato: un impegno concreto per la salute e per l'ambiente.

La nostra è una pasta ottenuta da grano antico Senatore Cappelli, apprezzato per la sua purezza, la sua digeribilità e il suo carattere autentico.

BRUNITTA
Culture senza tempo



**Il nostro
Metodo**

BRUNITTA
Culture senza tempo



Agricoltura Rigenerativa: Nutrire la Terra, Non Forzarla

- Il Nostro Metodo: Coltiviamo senza l'uso di concimi o fertilizzanti chimici di sintesi. La salute del nostro suolo dipende esclusivamente dalla rotazione dei campi e dal cd sovescio naturale.
- Il Valore Aggiunto: Rispettiamo i ritmi della terra, anche a costo di produrre fino al 60-75% in meno rispetto alle coltivazioni intensive. Questo ci permette di ottenere cereali intrinsecamente più ricchi, sani e densi di nutrienti. Ogni annata riflette l'autenticità del Salento.

BRUNITTA

Culture senza tempo



Conservazione Naturale: Difesa Antica e Certificata

- La Pulizia: Rimuoviamo paglia, semi estranei, polvere e metalli attraverso puliture meccaniche delicate che rispettano l'integrità del chicco.
- Lo Stoccaggio: I nostri grani sono stoccati senza pesticidi. Utilizziamo esclusivamente tecniche contadine antiche e naturali.
- Il Vantaggio Aggiunto: Queste metodologie sono validate e certificate da analisi chimiche, assicurando che le qualità nutrizionali del cereale rimangano intatte e protette nel tempo.

BRUNITTA

Culture senza tempo



Macinatura a Pietra: Lentezza per la Vita

- Il Processo: Decorticiamo leggermente il chicco e lo maciniamo lentamente. La bassa temperatura è cruciale.
- Il Valore Aggiunto: Preserviamo il germe vitale del grano (ricco di sostanze preziose), le fibre, le vitamine e tutti i profumi naturali, così da ottenere una farina più viva, digeribile e nutrizionalmente superiore.

BRUNITTA

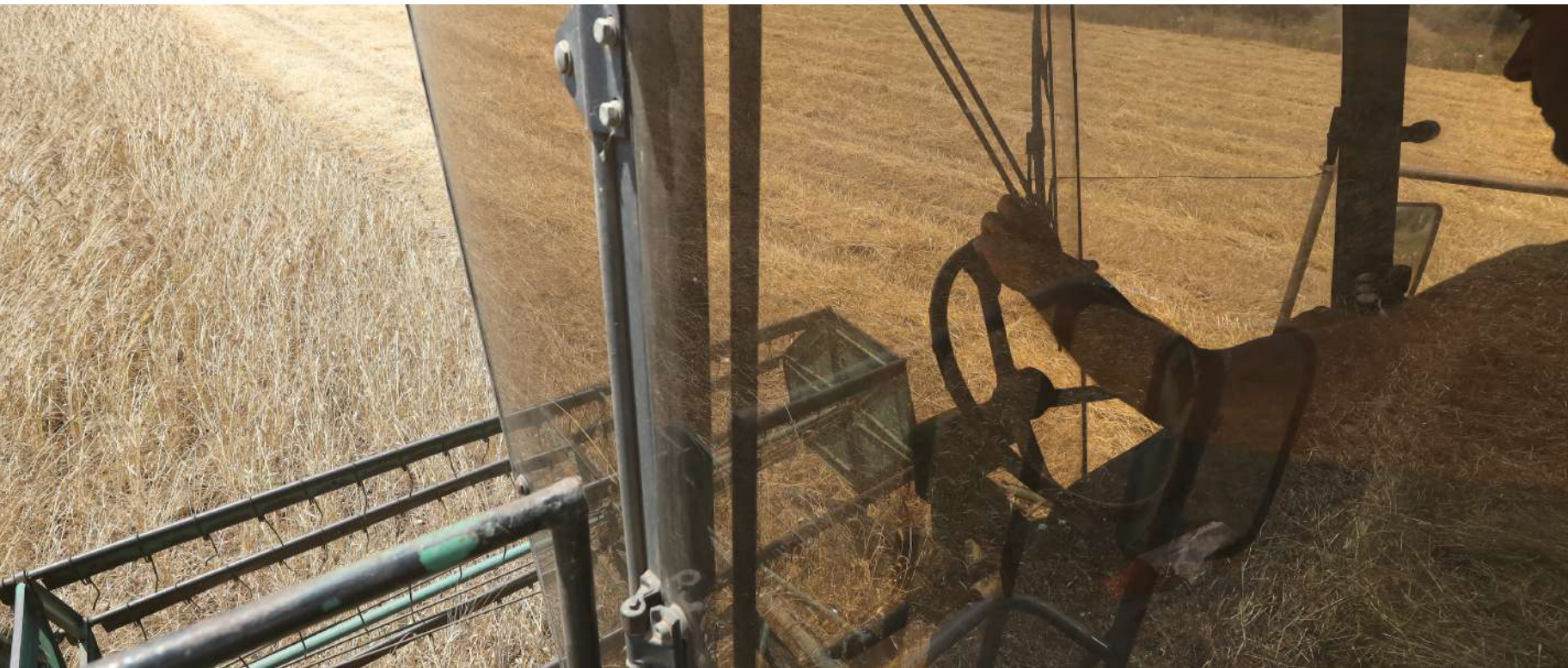
Culture senza tempo



Impegno Green e Sostenibilità

- Ambiente: Trasformiamo i nostri cereali con rispetto, riducendo in modo concreto l’impatto ambientale della nostra produzione.
- Packaging Sostenibile: Massimizziamo l’utilizzo di materiali riciclabili in ogni fase della filiera.

BRUNITTA
Culture senza tempo



Riuso Circolare: Nessuno Spreco in Azienda

- La Filosofia: Non sprechiamo nulla. Crusca, sottoprodotti della macinazione e scarti vengono reimmessi nel ciclo produttivo.
- Il Valore Aggiunto: I residui tornano alla terra come fertilizzanti naturali per i nostri campi o diventano mangimi di alta qualità. La nostra filiera è un circolo virtuoso che massimizza l'efficienza e l'etica.

valori nutrizionali

per 100gr di pasta

 Energia → 356 Kcal / 1492,50 kJ

Energia a Lento Rilascio: I carboidrati complessi forniscono l'energia necessaria per affrontare la giornata, rilasciata gradualmente per sostenere le tue attività senza picchi glicemici improvvisi.

 Grassi → 2,54 g
di cui saturi: 0,45 g

Leggerezza Assicurata: La pasta di semola è un alimento naturalmente povero di grassi, il che la rende adatta a una dieta ipocalorica e sana, fornendo gusto senza appesantire. Livelli minimi di acidi grassi saturi sono ideali per mantenere l'equilibrio cardiovascolare e dietetico.

 Carboidrati → 70,88 g
di cui zuccheri: 1,68 g

Costituiscono la nostra fonte principale di energia complessa. Sono l'alimento essenziale per sportivi e per chi cerca un pasto sostanzioso e tradizionale. Il contenuto di zuccheri semplici è naturalmente basso, confermando che il nostro prodotto è focalizzato sull'apporto di carboidrati complessi di alta qualità.

 Proteine → 12,58 g

Un tenore proteico superiore garantisce un pasto bilanciato e, in cucina, assicura una straordinaria tenuta al dente. La nostra pasta mantiene intatta la sua struttura.

 Fibre → 3,27 g

Con g 3.27 di Fibre, la nostra pasta supporta una corretta digestione e favorisce il transito intestinale. Contribuisce inoltre ad aumentare il senso di sazietà, aiutandoti a controllare l'appetito.

 Sale → 0,005 g

Purezza Senza Aggiunte. Non aggiungiamo sale nella nostra semola, consentendoti di gestire liberamente la salinità del piatto.

BRUNITTA

Culture senza tempo



Nella Pasta Brunitta, la Purezza è una Certezza.
Il glifosato è uno degli erbicidi più utilizzati al mondo in agricoltura intensiva.
Noi abbiamo scelto una strada diversa: prevenzione agronomica, rispetto dei
tempi naturali e cura del suolo.

Le analisi eseguite da laboratori terzi accreditati, confermano:

GLIFOSATO RESIDUO: 0
Zero assoluto. Non Rilevabile

Zero Glifosato

BRUNITTA

Culture senza tempo



Cosa Significa per Te: La totale assenza di Glifosato è la prova che il nostro processo agricolo è pulito. Rimuoviamo ogni incertezza, garantendoti di portare in tavola un alimento puro, privo di uno dei diserbanti più discussi al mondo.

La Nostra Promessa: Questo risultato non è un caso, ma il frutto di una scelta agricola precisa: coltiviamo il nostro grano duro salentino rispettando i cicli naturali, senza forzature né trattamenti aggressivi, dal campo fino al mulino e pastificio.

Zero Glifosato

BRUNITTA

Culture senza tempo



Nel cuore del Salento, l'Agro di Cocumola custodisce una tradizione agricola che affonda le sue radici nella storia.

Su questa terra rossa, disegnata da muretti a secco e circondata da ulivi secolari, coltiviamo con metodo biologico il grano duro Senatore Cappelli, simbolo di autenticità e qualità.

Qui il vento di mare nutre le spighe, il sole le accompagna nella maturazione e la memoria contadina guida ancora oggi ogni gesto nei campi.

Il nostro grano nasce in un paesaggio che non è solo terra da coltivare, ma patrimonio da custodire: un luogo dove il tempo scorre lento, secondo il ritmo naturale delle stagioni, per offrire un prodotto genuino e fedele alle sue origini.



Agro di Cocumola

Salento

BRUNITTA
Culture senza tempo

le fasi fenologiche

del grano Senatore Cappelli

Il ciclo del nostro grano inizia con la **germinazione**, quando il seme si risveglia nella terra rossa e la vita comincia a fiorire sotto la superficie. Segue la **levata**, con le prime foglie che si aprono verso il sole, annunciando un nuovo inizio.

Durante la **spigatura**, le spighe si innalzano, fiere e dorate, mentre nella **fioritura** il campo si anima di colori e profumi, segno della formazione dei chicchi. Infine, nella **maturazione**, le spighe raggiungono il pieno oro e il raccolto è pronto, portando con sé il sapore autentico e la forza della nostra terra.



BRUNITTA

Culture senza tempo

La mietitura del grano Senatore Cappelli

Quando le spighe raggiungono il loro pieno oro, arriva il momento della mietitura, il culmine di un anno di cura e dedizione. È un gesto che unisce tradizione e rispetto per la natura: le spighe vengono raccolte con attenzione, preservando ogni chicco, ogni aroma e ogni segno della terra che le ha nutrite. La mietitura non è solo un raccolto, ma un rito che celebra il lavoro contadino, il ritmo delle stagioni e la promessa di un grano genuino, pronto a trasformarsi in farine e prodotti che custodiscono l'autenticità del Salento.

La mietitura



BRUNITTA

Culture senza tempo

Dalla terra al pastificio



Il viaggio del nostro grano: dalla terra al gusto autentico

Nel cuore del Salento, coltiviamo con passione il grano antico Senatore Cappelli, una varietà che rappresenta la storia, la forza e l'identità della nostra terra.

Dopo la mietitura, il grano entra nel nostro pastificio, dove ogni fase della trasformazione è guidata da cura artigianale e rispetto per la materia prima.

I chicchi vengono selezionati e macinati lentamente, per preservarne le qualità nutritive, il profumo e il sapore autentico.

Durante la lavorazione, il Senatore Cappelli sprigiona un aroma unico e inconfondibile, che nasce solo da questo grano speciale: un profumo che racconta la genuinità della nostra produzione e la differenza rispetto alle varietà moderne.

Così prende vita la nostra farina e la nostra pasta, espressione sincera del territorio e della tradizione contadina salentina.

Un prodotto genuino, tracciabile e ricco di storia, pensato per chi sceglie ogni giorno qualità, salute e autenticità.

BRUNITTA

Culture senza tempo

La nostra
Pasta
Senatore
Cappelli





Fonte di fibre e proteine naturali
Naturalmente basso contenuto di glutine
Più digeribile
Macinatura a pietra
Zero Glifosato (CERTIFICATO)

Calamarata

Ampia e generosa, richiama la cucina mediterranea e i sapori decisi. La sua forma accoglie il condimento e regala una masticazione piena, intensa e appagante.



Tempi di cottura: 9 – 11 min



Fonte di fibre e proteine naturali
Naturalmente basso contenuto di glutine
Più digeribile
Macinatura a pietra
Zero Glifosato (CERTIFICATO)

Fusilloni

La loro spirale profonda nasce per trattenere il sugo in ogni curva. Un formato dinamico, pensato per preparazioni ricche e creative, dove ogni boccone è completo.



Tempi di cottura: 9 – 11 min



Fonte di fibre e proteine naturali
Naturalmente basso contenuto di glutine
Più digeribile
Macinatura a pietra
Zero Glifosato (CERTIFICATO)

Paccheri

Grandi e consistenti, sono espressione di una pasta che non ha bisogno di eccessi. La loro struttura valorizza la materia prima e lascia spazio al gusto, con una presenza decisa nel piatto.



Tempi di cottura: 8 – 10 min



Fonte di fibre e proteine naturali
Naturalmente basso contenuto di glutine
Più digeribile
Macinatura a pietra
Zero Glifosato (CERTIFICATO)

Tubetti

Piccoli e regolari, fanno parte della cucina quotidiana di un tempo. Ideali per zuppe e piatti semplici, mantengono sempre struttura e armonia.



Tempi di cottura: 8 - 10 min



Fonte di fibre e proteine naturali
Naturalmente basso contenuto di glutine
Più digeribile
Macinatura a pietra
Zero Glifosato (CERTIFICATO)

Orecchiette

Simbolo della tradizione pugliese, nascono per essere modellate a mano e accogliere il condimento nella loro forma concava. Un formato che racconta territorio, famiglia e cucina condivisa.



Tempi di cottura: 9 - 11 min



Fonte di fibre e proteine naturali
Naturalmente basso contenuto di glutine
Più digeribile
Macinatura a pietra
Zero Glifosato (CERTIFICATO)

Sagne 'ncannulate

Nate nelle cucine contadine del Salento, prendono forma da un gesto antico: la pasta arrotolata a mano per accogliere il sugo e valorizzare anche gli ingredienti più semplici. Un formato che racconta lentezza, ingegno e rispetto per la materia prima.



Tempi di cottura: 11 - 13 min



Fonte di fibre e proteine naturali
Naturalmente basso contenuto di glutine
Più digeribile
Macinatura a pietra
Zero Glifosato (CERTIFICATO)

Tagliatelle

Larghe e porose, ricordano la pasta fatta in casa della tradizione. La loro superficie trattiene il condimento e restituisce al palato l'equilibrio perfetto tra struttura e morbidezza.



Tempi di cottura: 9 - 11 min



Fonte di fibre e proteine naturali
Naturalmente basso contenuto di glutine
Più digeribile
Macinatura a pietra
Zero Glifosato (CERTIFICATO)

Mafalde

Ondulate ed eleganti, nascono per esaltare la tenuta della pasta e la ricchezza dei sughi. Un formato che unisce forza e raffinatezza, capace di dare carattere a ogni piatto.



Tempi di cottura: 7 - 9 min

BRUNITTA

Culture senza tempo

linea
integrale





Fonte di fibre e proteine naturali
Naturalmente basso contenuto di glutine
Più digeribile
Macinatura a pietra
Zero Glifosato (CERTIFICATO)

Tortiglioni integrali

Dal profilo deciso e dalla superficie ruvida, uniscono la ricchezza del grano integrale a una lavorazione attenta. Un formato intenso, pensato per chi cerca gusto e completezza.



Tempi di cottura: 9 - 11 min



BRUNITTA

Culture senza tempo



UNA GOCCIA DI LUCE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

creato in Salento

estratto a freddo

UNA GOCCIA DI LUCE



Ci sono momenti in cui tutto parte da una scelta semplice, ma profonda:
quella di fare le cose con rispetto.

Il nostro olio nasce così. Da una terra che conosciamo, che viviamo ogni giorno,
e che abbiamo deciso di ascoltare prima ancora di coltivare.

Qui ogni ulivo segue il ritmo delle stagioni. Non ci sono forzature, non c'è fretta.
C'è il tempo necessario perché ogni frutto arrivi a maturazione nel modo giusto,
portando con sé il carattere autentico di questo territorio.

Raccogliamo quando è il momento. Lavoriamo con attenzione, senza scorciatoie.
Ogni passaggio è guidato da un'idea semplice: preservare ciò che la natura ha già fatto bene.

Il risultato è un olio che non ha bisogno di essere spiegato, ma vissuto.

Un olio che parla attraverso il profumo, il gusto, la sua intensità equilibrata.

Un olio che accompagna, senza coprire, e che esalta ogni piatto con naturalezza.

Per noi non è solo una produzione.

È un modo di lavorare, di scegliere, di restare fedeli a ciò che siamo.

Quando lo porti in tavola, porti con te qualcosa di più di un semplice ingrediente.

Porti un gesto quotidiano che diventa esperienza. E in quell'esperienza c'è tutto:
la nostra terra, il nostro lavoro, la nostra idea di autenticità.

250 ml



750 ml



3 LT



5 LT



MONOCULTIVAR LECCINO

100% ITALIANO ESTRATTO A FREDDO

L'estrazione a freddo avviene a temperatura controllata, al di sotto dei 27°C e questo assicura che gli acidi grassi essenziali e gli antiossidanti rimangano intatti, offrendo un olio più ricco di sostanze nutritive e dalle proprietà benefiche per la salute.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al gusto si presenta equilibrato, con note di amaro e piccante in piena armonia.

OTTENUTO DA OLIVE COLTIVATE, RACCOLTE E TRASFORMATE IN ITALIA.

Olio di Oliva di Categoria Superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Olio a decantazione naturale.

Acidità inferiore allo 0,4%

BRUNITTA

Culture senza tempo

☎ +39 3891826991

📍 Via Benedetto Croce 55, Cocumola, Italy

✉ info@brunitta.it

🌐 www.brunitta.it