

Dal 1932 produttori di macchine per la pasta

Imperia e Monferrina Società per Azioni nasce nel 2010 quando Imperia, fondata nel 1932, acquista La Monferrina, nata nel 1978. La fusione di queste 2 realtà produttive ha creato delle sinergie che hanno portato l'azienda ad avere una gamma di prodotti che risponde a tutte le esigenze nel mondo della produzione di pasta fresca. Attualmente l'azienda esporta in 130 paesi del mondo ed è riconosciuta come un'eccellenza del Made in Italy.

I 2 marchi si differenziano nel target di utenza: Imperia produce macchine per la pasta a uso casalingo e per la piccola ristorazione, mentre La Monferrina è specializzata nella produzione di macchine per pasta, e non solo, per la ristorazione, per laboratori e per l'industria. Infatti oltre alla pasta, la gamma de La Monferrina comprende anche Raviolatrici, Macchine per Crepes e Gnoccatrici, con progetti esclusivi, studiati e sviluppati internamente per realizzare pasta di ogni tipo:

- **Pasta Lunga:** Bigoti, Capellini, Fidelini, Fusilli lunghi, Pici, Spaghetti, Spaghettoni, Spaghettoni, Spilloncini, Troccoli, Vermicelloni, Vermicelli, Spaghetti alla chitarra, Tonnarelli, Sciatatielli, Ciriole, Manfricoli Bavette, Bavettine, Linguine, Linguettine, Mafalde, Mafaldine, Reginette, Trenette, Tripoline, Barbine, Capelli d'angelo, Capelvenere, Fettucce, Fettucchine, Fregnacce, Lasagne, Lasagnette, Lasagnotte, Pappardelle, Pizzoccheri, Sciatatelli o



Scialatielli, Stringozzi, Strangozzi, trongozzi, Tagliatelle, Tagliolini, Taglierini, Bucatini, Calamarata, Calamaretti.

- **Pasta Corta:** Garganelli, Maccheroni, Maniche da frate, Maccheroncini, Maccheroncelli, Manicotti, Mezze Penne, Mezzi Bombardoni, Paccheri, Penne, Penne Zita, Pennette, Pennoni, Perciatelli, Rigatocini, Rigatoni, Sedani, Sedanini, Chiocciolini, Torchietti, Tortiglioni, Tuffoli, Ziti, Campanelle, Casarecce, Castellane, Cataneselle, Cavatelli, Cechetti, Cencioni, Conchiglie, Conchiglioni, Creste di gallo, Farfalle, Fusilli, Fusilli bucati, Gemelli, Gigli, Girandole, Gnocchi, Gnocchetti sardi, Gnocchetti romani, Gramigna, Lanterne, Lumache, Lumaco-

ni, Maltagliati, Malfatti, Maniche, Mezze maniche, Orecchiette, Passatelli, Pipe, Radiatori, Riccioli, Ruote, Spighe, Strozzapreti, Trofie

- **Pasta Ripiena:** Agnolotti, Anolini, Cannelloni, Cappelletti, Casoncelli, Mezzelune, Pelmeni, Pierogi, Ravioli, Tortelli, Tortellini, Tortelloni & Tortellacci.
- **Altri:** Crepes, Gnocchi

In definitiva Imperia e Monferrina Società per Azioni si può definire una società che ha per vo-

cazione la pasta e la tecnologia per realizzarla, in tutte le forme e dimensioni possibili: dalla piccola macchina ad uso casalingo fino alle linee di produzione e ai grandi impianti industriali, venduti in Italia e nel mondo.

Ogni prodotto è un manufatto italiano al 100%, costruito con manodopera e materie prime nazionali.

In poche parole, da 6 a 600 kg di pasta all'ora. 🏠

Visita:
www.imperiamonferrina.com

imperia
dal 1932



La Monferrina
dal 1978

