

Le Specialità Italiane



Pasta di semola di
GRANO
DURO *bio*



Firma le specialità dal 1972





Firma le specialità dal 1972



Una storia di famiglia fatta di passione e tradizione

Nicola Acrisio Columbro era un agente di commercio sempre in giro per lavoro. Con mille idee e due passioni: la famiglia e la pasta fatta in casa di sua moglie Iris.

Trovare in tavola i propri figli e il suo piatto di pasta preferito, era il momento migliore della giornata.

Grazie agli insegnamenti delle tradizioni pastaie della nonna, Iris Ghiandoni aveva imparato fin da bambina a fare la sfoglia. Una sfoglia che, come da **tradizione marchigiano-romagnola, risulta porosa, saporita e, soprattutto, sottile**: ovvero il frutto di tanta "mattrà e matarell" (madia e mattarello in dialetto locale), ma anche di lunghi viaggi in bicicletta per andare prendere gli ingredienti naturalmente biologici del tempo. Iris,

infatti, aveva ben appreso che una pasta di qualità deriva sempre dalle farine macinate direttamente dai padroni del campo di grano e dalle uova genuine del contadino di fiducia.

Fu così che, durante un pranzo domenicale in famiglia, Nicola Acrisio Columbro realizza di dover lasciare il suo lavoro per dedicarsi in tutto e per tutto alle sue passioni. Era il 1972 quando, sotto casa, nasce il primo negozio del Pastificio Columbro, "Iris – Pasta all'uovo". Con un'unica semplice grande regola: **"Ogni nostro prodotto deve poter essere mangiato dai miei figli"**.

A family story, made of passion and tradition

Nicola Acrisio Columbro was a sales rep, constantly travelling on business. He was a man with a thousand ideas and two passions: his family and his wife Iris' homemade pasta. The best moment in his day was when he came home to his children around the table and a plate of his favourite pasta.

Iris Ghiandoni's grandmother had taught her how to prepare traditional handmade pasta as a little girl. This rolled out pasta was, as per **tradition in the Marche and Romagna regions, porous, flavoursome and, above all, thin**. It was the result of plenty of "mattrà and matarell" (the dresser where the dough was rolled out and the

rolling pin, in local dialect), but also of long bike rides to collect the naturally organic ingredients of that era. Indeed, Iris was well aware that quality pasta was always the result of flour ground directly by the wheat field owners and natural wholesome eggs from a local trusted farmer. This was how, during one family Sunday lunch, Nicola Acrisio Columbro decided he had to leave his job to devote himself completely to his passions. It was 1972 when the first Pastificio Columbro shop, "Iris – Egg Pasta", opened under their home. It had one simple important rule: **"All our products must be good enough to be eaten by my children"**.

Pennette chef



COTTURA
COOKING TIME **7/9 min.**

PESO CONF.
WEIGHT PC. **400 g / 14.1 oz**

Codice prodotto **01 116**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*9**

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **165-101**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Validità prodotto **36 mesi/months**

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Maccheroni al torchio



COTTURA
COOKING TIME **4/6 min.**

PESO CONF.
WEIGHT PC. **400 g / 14.1 oz**

Codice prodotto **01 117**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*9**

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **165-101**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Validità prodotto **36 mesi/months**

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Pennoni



COTTURA
COOKING TIME **10/12 min.**

PESO CONF.
WEIGHT PC. **400 g / 14.1 oz**

Codice prodotto **01 118**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **42**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*7**

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **270-102B**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Validità prodotto **36 mesi/months**

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Skladniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sêmola de trigo duro bio, água / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete semolina, vatten.

LENTA ESSICCAZIONE 45°-50° - TRAFILATURA RUVIDA / SLOW DRYING 45°-50° - ROUGH DRAWING Paese di coltivazione del grano: **Italia** (Marche) - Country of grain cultivation: **Italy** (Marche) - Paese di molitura: **Italia** - Country of milling: **Italy**

Paccheri



COTTURA
COOKING TIME *11/13 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 119**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **42**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*7**

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **270-102B**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H kerton / H kerton

Validità prodotto **36 mesi/months**

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Paccheri rigati



COTTURA
COOKING TIME *12/14 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 120**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **42**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*7**

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **270-102B**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H kerton / H kerton

Validità prodotto **36 mesi/months**

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Conchiglioni



COTTURA
COOKING TIME *11/13 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 121**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **42**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*7**

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **270-102B**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H kerton / H kerton

Validità prodotto **36 mesi/months**

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Skladniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingrediens:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingrédients:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, agua / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, água / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete semolina, vatten.

LENTA ESSICCAZIONE 45°-50° - TRAFILATURA RUVIDA / SLOW DRYING 45°-50° - ROUGH DRAWING Paese di coltivazione del grano: **Italia** (Marche) - Country of grain cultivation: **Italy** (Marche) - Paese di molitura: **Italia** - Country of milling: **Italy**



Sedanini

COTTURA
COOKING TIME *8/10 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 135**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*9**

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **142-100**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Validità prodotto **36 mesi/months**

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validéz producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Fusilli lunghi

COTTURA
COOKING TIME *11/13 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 123**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **42**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*7**

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **270-102B**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Validità prodotto **36 mesi/months**

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validéz producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Spaghetti chitarra

COTTURA
COOKING TIME *9/11 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 124**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*9**

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **165-101**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Validità prodotto **36 mesi/months**

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validéz producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Skladniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingrediënten:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sêmola de trigo duro bio, água / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingrediënten:** Sêmola de trigo duro bio, água / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete semolina, vatten.

LENTA ESSICCAZIONE 45°-50° - TRAFILATURA RUVIDA / SLOW DRYING 45°-50° - ROUGH DRAWING Paese di coltivazione del grano: **Italia** (Marche) - Country of grain cultivation: **Italy** (Marche) - Paese di molitura: **Italia** - Country of milling: **Italy**

Fileia



COTTURA
COOKING TIME *9/11 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 125**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*9**

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **165-101**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Validità prodotto **36 mesi/months**

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Cavatelli



COTTURA
COOKING TIME *9/11 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 126**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*9**

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **165-101**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Validità prodotto **36 mesi/months**

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Riccioli marchigiani



COTTURA
COOKING TIME *10/12 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 127**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **42**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*7**

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **270-102B**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Validità prodotto **36 mesi/months**

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Skladniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, agua / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingrediënten:** Sémola de trigo duro bio, água / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete semolina, vatten.

LENTA ESSICCAZIONE 45°-50° - TRAFILATURA RUVIDA / SLOW DRYING 45°-50° - ROUGH DRAWING Paese di coltivazione del grano: **Italia** (Marche) - Country of grain cultivation: **Italy** (Marche) - Paese di molitura: **Italia** - Country of milling: **Italy**

Calamarata



COTTURA
COOKING TIME *10/12 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 128**

Pezzi / Ct. **12**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktcode / Productcode

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **42**

Ct. Strato **6*7**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **270-102B**

Validità prodotto **36 mesi/months**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H kerton / H kerton

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validéz producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Spaghettini

COTTURA
COOKING TIME *5/7 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 129**

Pezzi / Ct. **12**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktcode / Productcode

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**

Ct. Strato **6*9**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **142-100**

Validità prodotto **36 mesi/months**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H kerton / H kerton

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validéz producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Spaghetti

COTTURA
COOKING TIME *8/10 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 130**

Pezzi / Ct. **12**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktcode / Productcode

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**

Ct. Strato **6*9**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **142-100**

Validità prodotto **36 mesi/months**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H kerton / H kerton

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validéz producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Skladniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sêmola de trigo duro bio, água / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingredientes:** Sêmola de trigo duro bio, água / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete semolina, vatten.

LENTA ESSICCAZIONE 45°-50° - TRAFILATURA RUVIDA / SLOW DRYING 45°-50° - ROUGH DRAWING Paese di coltivazione del grano: Italia (Marche) - Country of grain cultivation: Italy (Marche) - Paese di molitura: Italia - Country of milling: Italy

Linguine



COTTURA
COOKING TIME *16/18 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 131**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktcode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*9**

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **165-101**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karten / H karten

Validità prodotto **36 mesi/months**

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validéz producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Spaghettoni



COTTURA
COOKING TIME *11/13 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 100**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktcode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*9**

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **142-100**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karten / H karten

Validità prodotto **36 mesi/months**

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validéz producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Bucatini



COTTURA
COOKING TIME *14/16 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 115**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktcode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*9**

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **165-101**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karten / H karten

Validità prodotto **36 mesi/months**

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validéz producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Składniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingrediënten:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, água / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete semolina, vatten.

LENTA ESSICCAZIONE 45°-50° - TRAFILATURA RUVIDA / SLOW DRYING 45°-50° - ROUGH DRAWING Paese di coltivazione del grano: **Italia** (Marche) - Country of grain cultivation: **Italy** (Marche) - Paese di molitura: **Italia** - Country of milling: **Italy**



Penne

COTTURA
COOKING TIME *12/14 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 101**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*9**

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **165-101**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Validità prodotto **36 mesi/months**

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Fusilli

COTTURA
COOKING TIME *10/12 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 102**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*9**

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **165-101**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Validità prodotto **36 mesi/months**

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Lumache

COTTURA
COOKING TIME *8/10 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 103**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*9**

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **165-101**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Validità prodotto **36 mesi/months**

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Składniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, agua / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, água / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete semolina, vatten.

LENTA ESSICCAZIONE 45°-50° - TRAFILATURA RUVIDA / SLOW DRYING 45°-50° - ROUGH DRAWING Paese di coltivazione del grano: **Italia** (Marche) - Country of grain cultivation: **Italy** (Marche) - Paese di molitura: **Italia** - Country of milling: **Italy**

Cappellacci



COTTURA
COOKING TIME *6/8 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 104**

Pezzi / Ct. **12**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**

Ct. Strato **6*9**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **165-101**

Validità prodotto **36 mesi/months**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Tagliatelle



COTTURA
COOKING TIME *3/4 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *250 g / 8.8 oz*

Codice prodotto **00 757**

Pezzi / Ct. **12**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **48**

Ct. Strato **6*8**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **200-102**

Validità prodotto **36 mesi/months**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Pappardelle



COTTURA
COOKING TIME *4/5 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *250 g / 8.8 oz*

Codice prodotto **01 106**

Pezzi / Ct. **12**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **48**

Ct. Strato **6*8**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **200-102**

Validità prodotto **36 mesi/months**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Skladniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingrediënten:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, água / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete semolina, vatten.

LENTA ESSICCAZIONE 45°-50° - TRAFILATURA RUVIDA / SLOW DRYING 45°-50° - ROUGH DRAWING Paese di coltivazione del grano: Italia (Marche) - Country of grain cultivation: Italy (Marche) - Paese di molitura: Italia - Country of milling: Italy

Lasagne



COTTURA
COOKING TIME **5 min.**

PESO CONF.
WEIGHT PC. **400 g / 14.1 oz**

Codice prodotto **01 107**

Pezzi / Ct. **12**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**

Ct. Strato **6*9**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **142-100**

Validità prodotto **36 mesi/months**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karten / H karten

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Semi



COTTURA
COOKING TIME **6/8 min.**

PESO CONF.
WEIGHT PC. **400 g / 14.1 oz**

Codice prodotto **01 108**

Pezzi / Ct. **12**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **60**

Ct. Strato **12*5**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **201-90**

Validità prodotto **36 mesi/months**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karten / H karten

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Sedani



COTTURA
COOKING TIME **8/10 min.**

PESO CONF.
WEIGHT PC. **400 g / 14.1 oz**

Codice prodotto **01 110**

Pezzi / Ct. **12**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**

Ct. Strato **6*9**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **165-101**

Validità prodotto **36 mesi/months**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karten / H karten

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Skladniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, agua / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete semolina, vatten.

LENTA ESSICCAZIONE 45°-50° - TRAFILATURA RUVIDA / SLOW DRYING 45°-50° - ROUGH DRAWING Paese di coltivazione del grano: **Italia** (Marche) - Country of grain cultivation: **Italy** (Marche) - Paese di molitura: **Italia** - Country of milling: **Italy**

Garganelli marchigiani



COTTURA
COOKING TIME *4/6 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 111**
Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**
Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**
PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*9**
Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **165-101**
H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Validità prodotto **36 mesi/months**
Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validéz producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre
Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Calamarata rigata



COTTURA
COOKING TIME *9/11 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 112**
Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**
Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **42**
PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*7**
Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **270-102B**
H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Validità prodotto **36 mesi/months**
Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validéz producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre
Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Tubetti



COTTURA
COOKING TIME *9/11 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 113**
Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**
Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**
PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*9**
Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **142-100**
H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Validità prodotto **36 mesi/months**
Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validéz producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre
Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Składniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, agua / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, água / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete semolina, vatten.

LENTA ESSICCAZIONE 45°-50° - TRAFILATURA RUVIDA / SLOW DRYING 45°-50° - ROUGH DRAWING Paese di coltivazione del grano: Italia (Marche) - Country of grain cultivation: Italy (Marche) - Paese di molitura: Italia - Country of milling: Italy

Ruote piccole



COTTURA
COOKING TIME **7/9 min.**

PESO CONF.
WEIGHT PC. **400 g / 14.1 oz**

Codice prodotto **01 114**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*9**

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **142-100**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Validità prodotto **36 mesi/months**

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Mafaldine



COTTURA
COOKING TIME **8/10 min.**

PESO CONF.
WEIGHT PC. **400 g / 14.1 oz**

Codice prodotto **01 133**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **42**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*7**

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **270-102B**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Validità prodotto **36 mesi/months**

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Penne lisce



COTTURA
COOKING TIME **9/11 min.**

PESO CONF.
WEIGHT PC. **400 g / 14.1 oz**

Codice prodotto **01 141**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pezzi / Ct. **12**

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Ct. Strato **6*9**

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **165-101**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Validità prodotto **36 mesi/months**

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Skladniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, agua / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete semolina, vatten.

LENTA ESSICCAZIONE 45°-50° - TRAFILATURA RUVIDA / SLOW DRYING 45°-50° - ROUGH DRAWING Paese di coltivazione del grano: **Italia** (Marche) - Country of grain cultivation: **Italy** (Marche) - Paese di molitura: **Italia** - Country of milling: **Italy**

Conchigliette



COTTURA COOKING TIME	7/9 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	400 g / 14.1 oz
Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktkode / Productcode	01 134	Pezzi / Ct. Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/arton / Stukken/karton	12
Ct. Pallets PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets Karton Pallets / Karton Pallets	54	Ct. Strato Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	6*9
H Ct. H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton	142-100	Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validéz producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid.	36 mesi/months
Codice barre Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code	 8 003714 011340		

Mezze maniche



COTTURA COOKING TIME	11/13 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	400 g / 14.1 oz
Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktkode / Productcode	01 142	Pezzi / Ct. Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/arton / Stukken/karton	12
Ct. Pallets PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets Karton Pallets / Karton Pallets	42	Ct. Strato Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	6*7
H Ct. H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton	270-102B	Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validéz producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid.	36 mesi/months
Codice barre Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code	 8 003714 011425		

Cannelloni



COTTURA COOKING TIME	8/10 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	400 g / 14.1 oz
Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktkode / Productcode	01 140	Pezzi / Ct. Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/arton / Stukken/karton	12
Ct. Pallets PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets Karton Pallets / Karton Pallets	48	Ct. Strato Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	6*8
H Ct. H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton	200-102	Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validéz producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid.	36 mesi/months
Codice barre Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code	 8 003714 011401		

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Składniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, água / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingredientes:** Sêmola de trigo duro bio, água / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete semolina, vatten.

LENTA ESSICCAZIONE 45°-50° - TRAFILATURA RUVIDA / SLOW DRYING 45°-50° - ROUGH DRAWING Paese di coltivazione del grano: **Italia** (Marche) - Country of grain cultivation: **Italy** (Marche) - Paese di molitura: **Italia** - Country of milling: **Italy**

Gigantoni



COTTURA
COOKING TIME *10/12 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 122**

Pezzi / Ct. **12**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **48**

Ct. Strato **6*8**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **200-102**

Validità prodotto **36 mesi/months**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Mezze candele



COTTURA
COOKING TIME *12/14 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **01 143**

Pezzi / Ct. **12**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **48**

Ct. Strato **6*8**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **200-102**

Validità prodotto **36 mesi/months**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



Scialatielli



COTTURA
COOKING TIME *14/16 min.*

PESO CONF.
WEIGHT PC. *400 g / 14.1 oz*

Codice prodotto **00 788**

Pezzi / Ct. **12**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktkode / Productcode

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **42**

Ct. Strato **6*7**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **270-102B**

Validità prodotto **36 mesi/months**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H karton / H karton

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / čárový kód
Bar Code / Bar Code



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Składniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, água / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete semolina, vatten.

LENTA ESSICCAZIONE 45°-50° - TRAFILATURA RUVIDA / SLOW DRYING 45°-50° - ROUGH DRAWING Paese di coltivazione del grano: **Italia** (Marche) - Country of grain cultivation: **Italy** (Marche) - Paese di molitura: **Italia** - Country of milling: **Italy**

Penne al peperoncino

COTTURA **8/10 min.**
COOKING TIME

PESO CONF. **400 g / 14.1 oz**
WEIGHT PC.

Codice prodotto **01 139**

Pezzi / Ct. **12**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktcode / Productcode

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**

Ct. Strato **6*9**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **165-101**

Validità prodotto **36 mesi/months**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H kerton / H karton

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validdez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / Čárový kód
Bar Code / Bar Code



SPECIALITÀ DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO AL PEPERONCINO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, peperoncino disidratato in polvere bio 2%, acqua / **Skladnik:** Bio kasza mianka z pszenicy durum, 2% bio odvodniona chili w proszku, woda / **Ingredients:** Bio durum wheat semolina, 2% bio dehydrated chilli powder, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, 2% Bio-dehydriertes-Chilipulver, Wasser / **Ingrediēts:** semoule de blé dur bio, poudre de piment bio déshydraté 2%, eau / **Ingredientes:** sémola de trigo duro bio, 2% de chile en polvo bio deshidratado, agua / **Složení:** Bio kroupice z tvrdé pšenice, 2% bio ho sušeného chilli prašku, voda / **Ingredientes:** sémola de trigo duro bio, 2% de pimenta em pó desidratado bio, água / **Ingrediēntes:** bio griesmeel van harde tarwe, 2% bio gedroogde brandnetel, water / **Ingrediēns:** bio durumwete semolina, 2% organiskt torkat chili pulver, vatten.

LENTA ESSICCAZIONE 45°-50° - TRAFILATURA RUVIDA / SLOW DRYING 45°-50° - ROUGH DRAWING Paese di coltivazione del grano: **Italia** (Marche) - Country of grain cultivation: **Italy** (Marche) - Paese di molitura: **Italia** - Country of milling: **Italy**

Fusilli all'ortica

COTTURA **9/11 min.**
COOKING TIME

PESO CONF. **400 g / 14.1 oz**
WEIGHT PC.

Codice prodotto **01 138**

Pezzi / Ct. **12**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktcode / Productcode

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**

Ct. Strato **6*9**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **165-101**

Validità prodotto **36 mesi/months**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H kerton / H karton

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validdez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / Čárový kód
Bar Code / Bar Code



SPECIALITÀ DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO ALL'ORTICA

Ingredienti: Semola di grano duro bio, ortica essiccata bio 2%, acqua / **Skladnik:** Bio kasza mianka z pszenicy durum, 2% organiczna suszona pokrzywa, woda / **Ingredients:** Bio durum wheat semolina, 2% organic dried nettle, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, 2% Bio-getrocknetes Brennnessel, Wasser / **Ingrediēts:** Semoule de blé dur bio, 2% d'ortie bio, séchée eau - **Ingredientes:** sémola de trigo duro bio, 2% ortiga seca bio, agua / **Složení:** Bio kroupice z tvrdé pšenice, 2% bio sušená kopřiva, voda / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, 2% de urtiga seca bio, água / **Ingrediēntes:** bio griesmeel van harde tarwe, 2% bio gedroogde brandnetel, water / **Ingrediēns:** Bio durumwete semolina, 2% bio torkad nässta, vatten.

LENTA ESSICCAZIONE 45°-50° - TRAFILATURA RUVIDA / SLOW DRYING 45°-50° - ROUGH DRAWING Paese di coltivazione del grano: **Italia** (Marche) - Country of grain cultivation: **Italy** (Marche) - Paese di molitura: **Italia** - Country of milling: **Italy**

Spaghetti nero di seppia

COTTURA **13/15 min.**
COOKING TIME

PESO CONF. **500 g / 17.6 oz**
WEIGHT PC.

Codice prodotto **00 726**

Pezzi / Ct. **12**

Product code / Code du produit / Produktcode
Código producto / Código produto / Kód produktu
Produktcode / Productcode

Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton

Ct. Pallets **54**

Ct. Strato **6*9**

PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cartón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets

Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen

H Ct. **165-101**

Validità prodotto **36 mesi/months**

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H kerton / H karton

Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validdez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Codice barre

Barcode / Code à barres / Strichcode
Código Barre / Código Barras / Čárový kód
Bar Code / Bar Code



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO AL NERO DI SEPIA

Ingredienti: Semola di grano duro, nero di seppia 1,5%, acqua. / **Ingredients:** Durum wheat semolina, Cuttle fish ink 1,5%, water. / **Ingrediēntes:** Tarwemeel van harde tarwe, Inktvisinkt 1,5%, water. / **Ingrediēts:** Semoule de blé dur, noir de seiche 1,5%, eau. / **Zutaten:** Hartweizengrieß, tinten/ink schwarz 1,5%, wasser. / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, tinta de sepiia 1,5%, agua. / **Složení:** Mannaagnyn av durum wete, blaeksputte blaek 1,5%, watten. / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, tinta de choco 1,5%, água. / **Složení:** Semolina a tvrdá pšenice, emá z sépie obecná 1,5%, voda.

LENTA ESSICCAZIONE 45°-50° - TRAFILATURA RUVIDA / SLOW DRYING 45°-50° - ROUGH DRAWING Paese di coltivazione del grano: **Italia** (Marche) - Country of grain cultivation: **Italy** (Marche) - Paese di molitura: **Italia** - Country of milling: **Italy**



Firma le specialità dal 1972

Le Specialità Italiane

Qualità

Grani selezionati rigorosamente **marchigiani** e **italiani** e coltivati con metodi biologici, uova italiane provenienti da **allevamenti a terra**, tecnologie su misura brevettate che permettono la produzione di una sfoglia ruvida e porosa per mantenere la stessa qualità di una pasta fatta a mano, **una vera essiccazione lenta (oltre le 36 ore) e a bassa temperatura (45°-50°)** per preservare tutti i valori nutrizionali dei nostri ingredienti. Ogni giorno ci impegniamo per mantenere standard qualitativi altissimi, per farti gustare un prodotto buono e sano come una volta, ma con la qualità e la sicurezza di oggi.

i Formati

Gigantoni, trofie, riccioli marchigiani, mafaldine, cavatelli... **dai formati più classici a quelli più curiosi vi offriamo il meglio dell'eccellenza pasta italiana**, per portare sulle vostre tavole la gioia e la fantasia che da sempre ci contraddistinguono.

Le trafile al bronzo che vengono utilizzate per produrre la nostra pasta vengono tramandate, custodite e trattate con estrema delicatezza, perché sono loro le **vere testimoni della nostra tradizione**, capaci di donare ad ogni formato quella struttura e quella superficie porosa unica che tanto apprezziamo con ogni tipo di condimento.

Biologico da sempre

Nell'Italia dei primi anni 70 si sentiva parlare pochissimo di biologico. La famiglia Columbro produceva pasta biologica "non etichettata" fin dalle sue primissime origini, **tanto che dal 1972 Columbro diventa uno dei primi produttori conto terzi in Italia ufficialmente riconosciuta come pasta biologica**, in un territorio fortemente vocato per la produzione bio come quello della provincia di Pesaro e Urbino, sostenendo tra l'altro le **prime dure battaglie legali in Italia per poter introdurre una legge** che definisse finalmente un prodotto sano e sicuro per il consumatore.

Ecco perché possiamo definirci veri "pionieri" del biologico. Ecco perché siamo sicuri e orgogliosi di poter dire da più di 50 anni: "Ogni nostro prodotto deve poter essere mangiato dai nostri figli"!





Via Toniolo,3 - 61032 Fano (PU) - Italy
Tel. +39 0721 85 44 76
columbro@columbro.com
www.columbro.com

