



IRIS



Specialità marchigiana
come da tradizione delle nostre bisnonne







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 "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 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"**.

Capellini



COTTURA
COOKING TIME

2/3 min.

Codice prodotto

00 900

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

00 000

Ct. Pallets

36

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

36

H Ct.

350-103

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

350-103

Codice barre

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



PESO CONF.
WEIGHT PC.

250g/8.8oz 500g/17.6oz

Pezzi / Ct.

24

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

12

Ct. Strato

6*6

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

6*6

Validità prodotto

24 mesi/months

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

Tagliolini



COTTURA
COOKING TIME

3/4 min.

Codice prodotto

00 901

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

00 001

Ct. Pallets

36

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

36

H Ct.

350-103

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

350-103

Codice barre

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



PESO CONF.
WEIGHT PC.

250g/8.8oz 500g/17.6oz

Pezzi / Ct.

24

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

12

Ct. Strato

6*6

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

6*6

Validità prodotto

24 mesi/months

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

Bavette



COTTURA
COOKING TIME

3/4 min.

Codice prodotto

00 902

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

00 002

Ct. Pallets

36

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

36

H Ct.

350-103

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

350-103

Codice barre

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



PESO CONF.
WEIGHT PC.

250g/8.8oz 500g/17.6oz

Pezzi / Ct.

24

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

12

Ct. Strato

6*6

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

6*6

Validità prodotto

24 mesi/months

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

SPECIALITÀ ALL'UOVO **Ingredienti:** semola di grano duro, uova 31,7%. / **Ingredients:** durum wheat semolina, eggs 31,7%. / **Ingrediënten:** tarwemeel van harde tarwe, eieren 31,7%. / **Ingrédients:** semoule de blé dur, oeufs 31,7%. / **Zutaten:** hartweizengriess, eier 31,7%. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, huevos 31,7%. / **Ingredienser:** mannagryn av durum vete, ägg 31,7%. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, ovos 31,7%. / **Složení:** semolína a tvrdí a pšenice, vejce 31,7%.

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**

Fettuccine



COTTURA
COOKING TIME *3/4 min.*

Codice prodotto **00 903**
Product code / Code du produit / Produktcode
00 003
Código producto / Código produto
Kód produktu / Produktcode / Productcode

Ct. Pallets **36**
PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cortón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets **36**

H Ct. **350-103**
H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H kerton / H karton **350-103**

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



PESO CONF. **250g/8.8oz** **500g/17.6oz**
WEIGHT PC.

Pezzi / Ct. **24**
Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton **12**

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

Validità prodotto **24 mesi/months**
Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validiez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Tagliatelle



COTTURA
COOKING TIME *3/4 min.*

Codice prodotto **00 904**
Product code / Code du produit / Produktcode
00 004
Código producto / Código produto
Kód produktu / Produktcode / Productcode

Ct. Pallets **36**
PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cortón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets **36**

H Ct. **350-103**
H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H kerton / H karton **350-103**

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



PESO CONF. **250g/8.8oz** **500g/17.6oz**
WEIGHT PC.

Pezzi / Ct. **24**
Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton **12**

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

Validità prodotto **24 mesi/months**
Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validiez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

Tagliatelle ziglinate



COTTURA
COOKING TIME *3/4 min.*

Codice prodotto **00 925**
Product code / Code du produit / Produktcode
00 025
Código producto / Código produto
Kód produktu / Produktcode / Productcode

Ct. Pallets **30**
PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets
Cortón Pallets / Caixa Pallets / Karton Pallets
Karton Pallets / Karton Pallets **30**

H Ct. **405-106**
H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H kerton / H karton **405-106**

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



PESO CONF. **250g/8.8oz** **500g/17.6oz**
WEIGHT PC.

Pezzi / Ct. **24**
Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton
Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton
Stykker/arton / Stukken/karton **12**

Ct. Strato **6*5**
Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht
Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato
Karton lag / Karton opstapelen **6*5**

Validità prodotto **24 mesi/months**
Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit
Validiez producto / Validade produto / Platnost produkt
Produktes holdbarhed / Product geldigheid.

SPECIALITÀ ALL'UOVO Ingredienti: semola di grano duro, uova 31,7% / **Ingredients:** durum wheat semolina, eggs 31,7% / **Ingrediënten:** tarwemeel van harde tarwe, eieren 31,7% / **Ingrédients:** semoule de blé dur, oeufs 31,7% / **Zutaten:** hartweizengriess, eier 31,7% / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, huevos 31,7% / **Ingredienser:** manngryn av durum vete, ägg 31,7% / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, ovos 31,7% / **Složení:** semolina a tvrdí a pšenice, vejce 31,7%.

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**



Caserecce

COTTURA COOKING TIME		4/5 min.		PESO CONF. WEIGHT PC.		250g/8.8oz		500g/17.6oz	
Codice prodotto		00 905		Pezzi / Ct.		24			
Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto Kód produktu / Produktcode / Productcode		00 005		Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/arton / Stukken/karton		12			
Ct. Pallets		30		Ct. Strato		6*5			
PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets Karton Pallets / Karton Pallets		30		Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen		6*5			
H Ct.		405-106		Validità prodotto		24 mesi/months			
H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton		405-106		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		8 003714 009057		8 003714 000054					



Pappardelle

COTTURA COOKING TIME		4/5 min.		PESO CONE. WEIGHT PC.		250g/8.8oz		500g/17.6oz	
Codice prodotto		00 921		Pezzi / Ct.		24			
Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto Kód produktu / Produktcode / Productcode		00 021		Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/arton / Stukken/karton		12			
Ct. Pallets		30		Ct. Strato		6*5			
PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets Karton Pallets / Karton Pallets		30		Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen		6*5			
H Ct.		405-106		Validità prodotto		24 mesi/months			
H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton		405-106		Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid					
Codice barre		8 003714 009217		8 003714 000214					
Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód / Bar Code / Bar Code									



Pappardelle ziglinate

COTTURA COOKING TIME		4/5 min.		PESO CONF. WEIGHT PC.		250g/8.8oz		500g/17.6oz	
Codice prodotto		00 929		Pezzi / Ct.		24			
Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto Kód produktu / Produktcode / Productcode		00 029		Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/arton / Stukken/karton		12			
Ct. Pallets		30		Ct. Strato		6*5			
PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets Karton Pallets / Karton Pallets		30		Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen		6*5			
H Ct.		405-106		Validità prodotto		24 mesi/months			
H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton		405-106		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		8 003714 009293		8 003714 000290					

SPECIALITÀ ALL'UOVO **Ingredienti:** semola di grano duro, uova 31,7%. / **Ingredients:** durum wheat semolina, eggs 31,7%. / **Ingrediënten:** tarwemeel van harde tarwe, eieren 31,7%. / **Ingrédients:** semoule de blé dur, oeufs 31,7%. / **Zutaten:** hartweizengriess, eier 31,7%. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, huevos 31,7%. / **Ingredienser:** mannagryn av durum vete, ägg 31,7%. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, ovos 31,7%. / **Složení:** semolina a tvrdí a pšenice, vejce 31,7%.

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**



SPECIALITÀ ALL'UOVO PAGLIA E FENO

Inгредиенты: Семьola di grano duro, uova 20%, spinaci disidratati 2%, acqua. **/Ingredients:** Durum wheat semolina, eggs 20%, dried spinach 2%, water. **/Ingredienten:** Tarwemeel van harde tarwe, eieren 20%, gedroogde spinaze 2%, water. **/Ingredients:** Semoule de blé dur, oeufs 20%, épinards séchés 2%, eau. **Zutaten:** Hartweizengrass, eier 20%, getrockneten spinat 2%, wasser. **/Ingredientes:** sémola de trigo duro, huevos 20%, espinaca seca 2%, agua. **/Ingredienser:** Mannamann ar durum vete, ægg 20%, tørket spinat 2%, vætten. **/Ingredientes:** Sémola de trigo duro, ovos 20%, espinaca secas 2%, água. **/Složení:** Semolina a tvrdý a oševce, veice 20%, vsuší spinát 2%, voda.



SPECIALITÀ ALL'UOVO

Ingredienti: Semola di grano duro, uova 20%, acqua. / **Ingredients:** Durum wheat semolina, eggs 20%, water. / **Ingrediënten:** Tarwemeel van harde tarwe, eieren 20%, water. / **Ingédients:** Semoule de blé dur, oeufs 20%, eau. / **Zutaten:** Hartweizen-griess, eier 20%, wasser. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, huevos 20%, agua. / **Ingredienser:** Mannagnyn av durum vete, ägg 20%, vatten. / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, ovos 20%, água. / **Složení:** Semolina a tvrdý a pšenice, vejce 20%, 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**

Paglia e fieno

COTTURA COOKING TIME	4/5 min.	PESO CONFE. WEIGHT PC.	250g/8.8oz	500g/17.6oz
Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código produto / Código producto Kód produktu / Produktcode / Productcode	00 907	Pezzi / Ct. Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/arton / Stukken/karton	24	12
Ct. Pallets PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets Karton Pallets / Karton Pallets	36	Ct. Strato Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	6*6	6*6
H Ct. H box / H Karton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton	350-103	Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validéz producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid	24 mesi/months	
Codice barre Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barra / Código Barras / čárový kód / Bar Code / Bar Code	8 003714 009071	8 003714 000078		

Quadrettini

COTTURA COOKING TIME		3/5 min.	
Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código produto / Código produto / Kód produktu Produktcode / Productcode		00 960	
Ct. Pallets PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets Karton Pallets / Karton Pallets		60	
H Ct. H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton		201-90	
Codice barre Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code		PESO CONF. WEIGHT PC.	
350 g / 12.3 oz		Pezzi / Ct. Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/karton / Stukken/karton	
12		Ct. Strato Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	
12*5		Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid	
24 mesi/months			
8 003714 009606			

Quadretti

COTTURA COOKING TIME	PESO CONF. WEIGHT PC.
3/5 min.	350 g / 12.3 oz
Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktkode / Productcode	Pezzi / Ct. Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/arton / Stukken/karton
Ct. Pallets PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets Karton Pallets / Karton Pallets	Ct. Strato Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen
H Ct. H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton	Validità prodotto 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	 8 003714 009613



Quadrucci

COTTURA
COOKING TIME

3/5 min.

Codice prodotto

00 962

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

Ct. Pallets

60

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

H Ct.

201-90

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

PESO CONF.
WEIGHT PC.

350 g / 12.3 oz

Pezzi / Ct.

12

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

Ct. Strato

12*5

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

Validità prodotto

24 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



Stelline

COTTURA
COOKING TIME

3/5 min.

Codice prodotto

00 963

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

Ct. Pallets

60

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

H Ct.

201-90

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

PESO CONF.
WEIGHT PC.

350 g / 12.3 oz

Pezzi / Ct.

12

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

Ct. Strato

12*5

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

Validità prodotto

24 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



Semi

COTTURA
COOKING TIME

3/5 min.

Codice prodotto

00 964

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

Ct. Pallets

60

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

H Ct.

201-90

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

PESO CONF.
WEIGHT PC.

350 g / 12.3 oz

Pezzi / Ct.

12

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

Ct. Strato

12*5

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

Validità prodotto

24 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



SPECIALITÀ ALL'UOVO

Ingredienti: Semola di grano duro, uova 20%, acqua. / **Ingredients:** Durum wheat semolina, eggs 20%, water. / **Ingrediënten:** Tarwemeel van harde tarwe, eieren 20%, water. / **Ingredientes:** Semoule de blé dur, oeufs 20%, eau. / **Zutaten:** Hartweizen-griess, eier 20%, wasser. / **Ingredientes:** semola de trigo duro, huevos 20%, agua. / **Ingredienser:** Mannagryn av durum vete, ägg 20%, vatten. / **Ingredientes:** Sêmola de trigo duro, ovos 20%, água. / **Složení:** Semolina a tvrdí a pšenice, vejce 20%, 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**



Grattini

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

Codice prodotto **00 965**

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

Ct. Pallets **60**

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

H Ct. **201-90**

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

PESO CONF.
WEIGHT PC. **350 g / 12.3 oz**

Pezzi / Ct. **12**

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

Ct. Strato **12*5**

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

Validità prodotto **24 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



Filini

COTTURA
COOKING TIME **2/3 min.**

Codice prodotto **00 966**

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

Ct. Pallets **60**

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

H Ct. **201-90**

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

PESO CONF.
WEIGHT PC. **350 g / 12.3 oz**

Pezzi / Ct. **12**

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

Ct. Strato **12*5**

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

Validità prodotto **24 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



Maltagliati

COTTURA
COOKING TIME **3/5 min.**

Codice prodotto **00 967**

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

Ct. Pallets **60**

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

H Ct. **201-90**

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

PESO CONF.
WEIGHT PC. **350 g / 12.3 oz**

Pezzi / Ct. **12**

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

Ct. Strato **12*5**

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

Validità prodotto **24 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



SPECIALITÀ ALL'UOVO

Ingredienti: Semola di grano duro, uova 20%, acqua. / **Ingredients:** Durum wheat semolina, eggs 20%, water. / **Ingrediënten:** Tarwemeel van harde tarwe, eieren 20%, water. / **Ingédients:** Semoule de blé dur, oeufs 20%, eau. / **Zutaten:** Hartweizen-griess, eier 20%, wasser. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, huevos 20%, agua. / **Ingredienser:** Mannagryn av durum vete, ägg 20%, vatten. / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, ovos 20%, água. / **Složení:** Semolina a tvrdí a pšenice, vejce 20%, 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**





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