

Le Specialità Italiane



Specialità *all'*UOVO *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"**.

Tagliolini



COTTURA
COOKING TIME *3/4 min.*

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

Codice prodotto **00 701**

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 **24 mesi/months**

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

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



Bavette



COTTURA
COOKING TIME *3/4 min.*

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

Codice prodotto **00 702**

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 **24 mesi/months**

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

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



Fettuccine



COTTURA
COOKING TIME *3/4 min.*

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

Codice prodotto **00 703**

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 **24 mesi/months**

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

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



SPECIALITÀ ALL'UOVO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, uova bio 20%, curcuma bio 0,1%, acqua - **Sktadniki:** bio semolina z pszenicy durum, bio jaja 20%, bio kurkuma 0,1%, woda - **Ingredients:** bio durum wheat semolina, bio eggs 20%, bio turmeric 0,1%, water - **Zutaten:** Bio-Hartweizen-grieß, Eier bio 20%, Bio-Kurkuma 0,1%, Wasser - **Ingrediénts:** Semoule de blé dur biologique, œufs bio 20%, curcuma bio 0,1%, eau - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, huevos bio 20%, cúrcuma bio 0,1%, agua - **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, vejce bio 20%, bio kurkuma 0,1%, voda - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, ovos bio 20%, açafrao bio 0,1%, água - **Ingrediénten:** bio harde tarwe griesmeel, bio eieren 20%, bio kurkuma 0,1%, water - **Ingredienser:** bio durumwete semolina, bio ägg 20%, bio gurkmeja 0,1%, 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**

Tagliatelle



COTTURA
COOKING TIME

3/4 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

250 g / 8.8 oz

Codice prodotto

00 704

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

48

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

Ct. Strato

6*8

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

H Ct.

200-102

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

Validità prodotto

24 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



Tagliatelle ziglinate



COTTURA
COOKING TIME

3/4 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

250 g / 8.8 oz

Codice prodotto

00 706

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

48

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

Ct. Strato

6*8

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

H Ct.

200-102

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

Validità prodotto

24 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



Pappardelle



COTTURA
COOKING TIME

4/5 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

250 g / 8.8 oz

Codice prodotto

00 742

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

48

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

Ct. Strato

6*8

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

H Ct.

200-102

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

Validità prodotto

24 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



SPECIALITÀ ALL'UOVO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, uova bio 20%, curcuma bio 0,1%, acqua - **Sktadniki:** bio semolina z pszenicy durum, bio jaja 20%, bio kurkuma 0,1%, woda - **Ingredients:** bio durum wheat semolina, bio eggs 20%, bio turmeric 0,1%, water - **Zutaten:** Bio-Hartweizen-grieß, Eier bio 20%, Bio-Kurkuma 0,1%, Wasser - **Ingrediénts:** Semoule de blé dur biologique, œufs bio 20%, curcuma bio 0,1%, eau - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, huevos bio 20%, cúrcuma bio 0,1%, agua - **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, vejce bio 20%, bio kurkuma 0,1%, voda - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, ovos bio 20%, açafraó bio 0,1%, água - **Ingrediénten:** bio harde tarwe griesmeel, bio eieren 20%, bio kurkuma 0,1%, water - **Ingredienser:** bio durumwete semolina, bio ägg 20%, bio gurkmeja 0,1%, 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**

Paglia e fieno



COTTURA COOKING TIME	4/5 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	250 g / 8.8 oz
Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktkode / Productcode	00 707	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 Paletes / 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 karten / H karton	200-102	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 Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code	 8 003714 007077		

SPECIALITÀ ALL'UOVO BIO PAGLIA E FIEÑO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, uova bio 20%, spinaci disidratati bio 2%, curcuma bio 0,1%, acqua - **Skladniki:** bio semolina z pszenicy durum, bio jaja 20%, suszony szpinak bio 2%, bio kurkuma 0,1%, woda - **Ingredients:** bio durum wheat semolina, bio eggs 20%, bio dried spinach 2%, bio turmeric 0,1%, water - **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Eier bio 20%, getrockneten spinat bio 2%, Bio-Kurkuma 0,1%, Wasser - **Ingrediénts:** Semoule de blé dur biologique, œufs bio 20%, curcuma bio 0,1%, eau - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, huevos bio 20%, espinaca seca bio 2%, cúrcuma bio 0,1%, agua - **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, vejce bio 20%, vysuší špenát bio 2%, bio kurkuma 0,1%, voda - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, ovos bio 20%, espinafre secas bio 2%, açafrão bio 0,1%, água - **Ingrediénten:** bio harde tarwe griesmeel, bio eieren 20%, gedroogde spinaze bio 2%, bio kurkuma 0,1%, water - **Ingredienser:** bio durumvete semolina, bio ägg 20%, organisk torkad spenat 2%, bio gurkmeja 0,1%, vatten.

Garganelli marchigiani



COTTURA COOKING TIME	6/8 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	00 709	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 Paletes / 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 karten / H karton	165-101	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 Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code	 8 003714 007091		

Tonnarelli (Chitarra)



COTTURA COOKING TIME	10/12 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	00 750	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 Paletes / 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 karten / H karton	165-101	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 Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code	 8 003714 007503		

SPECIALITÀ ALL'UOVO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, uova bio 20%, curcuma bio 0,1%, acqua - **Skladniki:** bio semolina z pszenicy durum, bio jaja 20%, bio kurkuma 0,1%, woda - **Ingredients:** bio durum wheat semolina, bio eggs 20%, bio turmeric 0,1%, water - **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Eier bio 20%, Bio-Kurkuma 0,1%, Wasser - **Ingrediénts:** Semoule de blé dur biologique, œufs bio 20%, curcuma bio 0,1%, eau - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, huevos bio 20%, cúrcuma bio 0,1%, agua - **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, vejce bio 20%, bio kurkuma 0,1%, voda - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, ovos bio 20%, açafrão bio 0,1%, água - **Ingrediénten:** bio harde tarwe griesmeel, bio eieren 20%, bio kurkuma 0,1%, water - **Ingredienser:** bio durumvete semolina, bio ägg 20%, bio gurkmeja 0,1%, 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 Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktkode / Productcode	00 698	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 Paletes / 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 karten / H karten	142-100	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 Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code		 8 003714 006988	

Gigli



COTTURA COOKING TIME	5/7 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	00 708	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 Paletes / 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 karten / H karten	165-101	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 Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code		 8 003714 007084	

Maltagliati



COTTURA COOKING TIME	5/7 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	01 091	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 Paletes / 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 karten / H karten	165-101	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 Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code		 8 003714 010916	

SPECIALITÀ ALL'UOVO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, uova bio 20%, curcuma bio 0,1%, acqua - **Sktadniki:** bio semolina z pszenicy durum, bio jaja 20%, bio kurkuma 0,1%, woda - **Ingredients:** bio durum wheat semolina, bio eggs 20%, bio turmeric 0,1%, water - **Zutaten:** Bio-Hartweizen-grieß, Eier bio 20%, Bio-Kurkuma 0,1%, Wasser - **Ingrediénts:** Semoule de blé dur biologique, œufs bio 20%, curcuma bio 0,1%, eau - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, huevos bio 20%, cúrcuma bio 0,1%, agua - **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, vejce bio 20%, bio kurkuma 0,1%, voda - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, ovos bio 20%, açafrão bio 0,1%, água - **Ingrediénten:** bio harde tarwe griesmeel, bio eieren 20%, bio kurkuma 0,1%, water - **Ingredienser:** bio durumwete semolina, bio ägg 20%, bio gurkmeja 0,1%, 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**

Stelline



COTTURA
COOKING TIME *9/11 min.*

Codice prodotto **01 092**

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 Paletes / 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. *400 g / 14.1 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



Quadrettini



COTTURA
COOKING TIME *3/5 min.*

Codice prodotto **01 090**

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 Paletes / 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. *400 g / 14.1 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



Quadretti



COTTURA
COOKING TIME *2/4 min.*

Codice prodotto **01 093**

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 Paletes / 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. *400 g / 14.1 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 BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, uova bio 20%, curcuma bio 0,1%, acqua - **Sktadniki:** bio semolina z pszenicy durum, bio jaja 20%, bio kurkuma 0,1%, woda - **Ingredients:** bio durum wheat semolina, bio eggs 20%, bio turmeric 0,1%, water - **Zutaten:** Bio-Hartweizen-grieß, Eier bio 20%, Bio-Kurkuma 0,1%, Wasser - **Ingrediénts:** Semoule de blé dur biologique, œufs bio 20%, curcuma bio 0,1%, eau - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, huevos bio 20%, cúrcuma bio 0,1%, agua - **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, vejce bio 20%, bio kurkuma 0,1%, voda - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, ovos bio 20%, açafrão bio 0,1%, água - **Ingrediénten:** bio harde tarwe griesmeel, bio eieren 20%, bio kurkuma 0,1%, water - **Ingrediensers:** bio durumwete semolina, bio ägg 20%, bio gurkmeja 0,1%, vatten.

LENTE 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**

Filini



COTTURA
COOKING TIME

2/3 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

400 g / 14.1 oz

Codice prodotto

01 094

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 karton / H karton

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





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

