

Le Specialità Italiane



Specialità *all'*UOVO



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"**.

Tagliatelle al Porcino



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 Produktcode / Productcode	00 710	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 Validdez 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			

SPECIALITÀ ALL'UOVO AI FUNGHI PORCINI **Ingredienti:** Semola di grano duro, uova 20%, funghi porcini 2.5% (Boletus Edulis), aroma, acqua. **Složení:** semolina z pšeničny durum, vejce 20%, houboviny 2.5% (Boletus Edulis), aromat, voda. **Ingredients:** durum wheat semolina, eggs 20%, porcini mushrooms 2.5% (Boletus Edulis), aroma, water. **Zutaten:** Hartweizengrieß, Eier 20%, Steinpilze 2.5% (Boletus Edulis), Aroma, Wasser. **Ingredients:** semoule de blé dur, oeufs 20%, champignons 2.5% (Boletus Edulis), arôme, eau. **Ingredientes:** sémola de trigo duro, huevos 20%, hongos porcini 2.5% (Boletus Edulis), aroma, agua. **Složení:** krupice z tvrdé pšenice, vejce 20%, houby porcini 2.5% (Boletus Edulis), aroma, voda. **Ingredients:** sémola de trigo duro, ovos 20%, cogumelos porcini 2.5% (Boletus Edulis), aroma, água. **Ingrediënten:** harde tarwegries, eieren 20%, eetkrummepilzbrood 2.5% (Boletus Edulis), aroma, water. **Ingrediënten:** durumwete semolina, egg 20%, porcini swamp 2.5% (Boletus Edulis), arom, vatten.

Tagliolini al Tartufo



COTTURA COOKING TIME	2/3 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	250 g / 8.8 oz
Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktcode / Productcode	00 713	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 Validdez 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			

SPECIALITÀ ALL'UOVO AL TARTUFO (TUBER AESTIVUM VIT) **Ingredienti:** Semola di grano duro, uova 20%, tartufo 1.95% (Tuber aestivum vit), funghi porcini 0.5% (Boletus Edulis), acqua. **Ingredients:** Durum wheat semolina, eggs 20%, truffe 1.95%, porcini mushrooms 0.5%, water. **Ingrediënten:** Tarwemeel van harde tarwe, eieren 20%, truffel 1.95%, paddenstelen 0.5%, water. **Ingredients:** Semoule de blé dur, oeufs 20%, truffe 1.95%, 0.5% de champignons, eau. **Zutaten:** Hartweizengries, eier 20%, Trüffel 1.95%, steinpilzen 0.5%, wasser. **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, huevos 20%, trufa 1.95%, setas 0.5%, agua. **Ingredienser:** Mannagryn av durum vete, ägg 20%, truffel 1.95%, svamp 0.5%, vatten. **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, ovos 20%, trufe 1.95%, cogumelos porcini 0.5%, água. **Složení:** Semolina a tvrdá pšenice, vejce 20%, lanž 1.95%, hříbký 0.5%, voda.

Tagliatelle alla Cipolla



COTTURA COOKING TIME	3/4 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	250 g / 8.8 oz
Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktcode / Productcode	00 718	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 Validdez 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			

SPECIALITÀ ALL'UOVO ALLA CIPOLLA **Ingredienti:** Semola di grano duro, uova 20%, cipolla 3%, acqua. **Ingredients:** Durum wheat semolina, eggs 20%, onion 3%, water. **Ingrediënten:** Tarwemeel van harde tarwe, eieren 20%, ui 3%, water. **Ingredients:** Semoule de blé dur, oeufs 20%, oignon 3%, eau. **Zutaten:** Hartweizengries, eier 20%, Zwiebel 3%, wasser. **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, huevos 20%, cebolla 3%, agua. **Ingredienser:** Mannagryn av durum vete, ägg 20%, lök 3%, vatten. **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, ovos 20%, cebolla 3%, água. **Složení:** Semolina a tvrdá pšenice, vejce 20%, cibule 3%, voda.



Tagliatelle al Nero di seppia

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	00 711	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 karton / H karton	165-101	Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez 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 007114			

SPECIALITÀ ALL'UOVO AL NERO DI SEPPIA **Ingredienti:** Semola di grano duro, uova 20%, nero di seppia 1,5%, acqua. / **Ingredients:** Durum wheat semolina, eggs 20%, Cuttle fi sh ink 1,5%, water. / **Ingrediënten:** Tarwemeel van harde tarwe, eieren 20%, inktvisinkt 1,5%, water. / **Ingédients:** Semoule de blé dur, oeufs 20%, noir de seiche 1,5%, eau. / **Zutaten:** Hartweizengriess, eier 20%, tintenfi sch schwarz 1,5%, wasser. / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, huevos 20%, tinta de sepiá 1,5%, agua. / **Ingredienser:** Mannagnyn av durum vete, ägg 20%, bleksputte bleak 1,5%, vatten. / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, ovos 20%, tinta de choco 1,5%, água. / **Složení:** Semolina a tvrdí a pšenice, vejce 20%, černá z sépie obecná 1,5%, voda.



Tagliolini all'Arancia

COTTURA COOKING TIME	2/3 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	00 748	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 karton / H karton	165-101	Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez 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 007480			

SPECIALITÀ ALL'UOVO ALL'ARANCIA **Ingredienti:** Semola di grano duro, uova 20%, aroma naturale arancio 1%, acqua. / **Ingredients:** Durum wheat semolina, eggs 20%, natural orange flavor 1%, water. / **Ingrediënten:** Tarwemeel van harde tarwe, eieren 20%, natuurlijke sinaasappelsmaak 1%, water. / **Ingédients:** Semoule de blé dur, oeufs 20%, saveur naturel d'orange 1%, eau. / **Zutaten:** Hartweizengriess, eier 20%, natürliches Orangenaroma 1%, wasser. / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, huevos 20%, sabor natural de naranja 1%, agua. / **Ingredienser:** Mannagnyn av durum vete, ägg 20%, naturligt orange krydderier 1%, vatten. / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, ovos 20%, sabor natural de laranja 1%, água. / **Složení:** Semolina a tvrdí a pšenice, vejce 20%, přírodní pomerančové aroma 1%, voda.



Tagliolini al Limone

COTTURA COOKING TIME	3/4 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	00 716	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 karton / H karton	165-101	Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez 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 007169			

SPECIALITÀ ALL'UOVO AL LIMONE **Ingredienti:** Semola di grano duro, uova 20%, aroma naturale limone 1%, acqua. / **Ingredients:** Durum wheat semolina, eggs 20%, natural lemon fl vor 1%, water. / **Ingrediënten:** Tarwemeel van harde tarwe, eieren 20%, natuurlijke citroensmaak 1%, water. / **Ingédients:** Semoule de blé dur, oeufs 20%, saveur naturel de citron 1%, eau. / **Zutaten:** Hartweizengriess, eier 20%, natürliches Zitronenaroma 1%, wasser. / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, huevos 20%, sabor natural de limón 1%, agua. / **Ingredienser:** Mannagnyn av durum vete, ägg 20%, naturligt citron krydderier 1%, vatten. / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, ovos 20%, sabor natural de limão 1%, água. / **Složení:** Semolina a tvrdí a pšenice, vejce 20%, přírodní citrón aroma 1%, 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**



Tagliolini allo Zafferano

COTTURA COOKING TIME	3/4 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	250 g / 8.8 oz
Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktcode / Productcode	00 717	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 karton / H karton	165-101	Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheidL	24 mesi/months
Codice barre Barcode / Code à barres / Strichcode / Código Barre / Código Barras / Čárový kód / Bar Code / Bar Code		8 003714 007176	

SPECIALITÀ ALL'UOVO ALLO ZAFFERANO **Ingredienti:** Semola di grano duro, uova 20%, zafferano 0,1%, acqua. / **Ingredients:** Durum wheat semolina, eggs 20%, saffron 0,1%, water. / **Ingrediënten:** Tarwemeel van harde tarwe, eieren 20%, saffraan 0,1%, water. / **Ingrédients:** Semoule de blé dur, oeufs 20%, safran 0,1%, eau. / **Zutaten:** Hartweizengriess, eier 20%, safran 0,1%, wasser. / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, huevos 20%, azafrán 0,1%, agua. / **Ingredienser:** Mannagryn av durum vete, ägg 20%, safran 0,1%, vatten. / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, ovos 20%, açafrao 0,1%, água. / **Složení:** Semolina a tvrdí a pšenice, vejce 20%, safran 0,1%, voda.

Garganelli



COTTURA COOKING TIME	3/5 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	500 g / 17.6 oz
Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktcode / Productcode	00 699	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 karton / H karton	165-101	Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheidL	24 mesi/months
Codice barre Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / Čárový kód Bar Code / Bar Code		8 003714 006995	

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. / **Ingrédients:** semoule de blé dur, oeufs 20%, eau. / **Zutaten:** hartweizengriess, 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.



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 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 pastaia italiana**, per portare sulle vostre tavole la gioia e la fantasia che da sempre ci contraddistingue.

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

