

Le Specialità Italiane

linea

ANTICHE SPIGHE



Specialità integrale di
FARRO *bio*
DICOCCO



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



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	00 147	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 karten / H karton	200-102	Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez 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 010473	

Spaghetti



COTTURA COOKING TIME	13/15 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	00 148	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 karten / H karton	142-100	Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez 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 010480	

Penne



COTTURA COOKING TIME	9/11 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	00 150	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 karten / H karton	165-101	Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez 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 010503	

SPECIALITÀ INTEGRALE DI FARRO DICOCCO BIO

Ingredienti: Semola integrale di farro dicocco (Triticum dicoccum) bio, acqua / **Skladniki:** Ekologiczna mąka orkiszowa pełnoziarnista (Triticum dicoccum), woda / **Ingredients:** Organic wholemeal spelled semolina (Triticum dicoccum), water / **Zutaten:** Bio-Dinkelvollkornmehl (Triticum dicoccum), Wasser / **Ingredientes:** Semoule d'épeautre complète biologique (Triticum dicoccum), eau / **Ingredientes:** Sémola de espelta integral ecológica (Triticum dicoccum), agua / **Složení:** Bio celozrnná špaldová krupice (Triticum dicoccum), voda / **Ingredientes:** Sémola de espelta integral orgánica (Triticum dicoccum), água / **Ingrediënten:** Biologische volkoren speltgriesmeel (Triticum dicoccum), water / **Ingredienser:** Ekologisk fullkorns dinkelgrøn (Triticum dicoccum), vatten.

LENTA ESSICCAZIONE 45°-50° - TRAFILATURA RUVIDA / SLOW DRYING 45°-50° - ROUGH DRAWING Paese di coltivazione del farro: Italia - Country of spelt cultivation: Italy - Paese di molitura: Italia - Country of milling: Italy

Mezze penne



COTTURA COOKING TIME	9/11 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	00 151	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	142-100	Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez 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 010510
---	------------------------

Tubetti



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	00 152	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	142-100	Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez 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 010527
---	------------------------

Stelline



COTTURA COOKING TIME	3/5 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	00 153	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	60	Ct. Strato Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	12*5
H Ct. H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton	201-90	Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez 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 010534
---	------------------------

SPECIALITÀ INTEGRALE DI FARRO DICOCCO BIO

Ingredienti: Semola integrale di farro dicocco (Triticum dicoccum) bio, acqua / **Skladniki:** Ekologiczna mąka orkiszowa pełnoziarnista (Triticum dicoccum), woda / **Ingredients:** Organic wholemeal spelled semolina (Triticum dicoccum), water / **Zutaten:** Bio-Dinkelvollkornmehl (Triticum dicoccum), Wasser / **Ingredientes:** Semoule d'épeautre complète biologique (Triticum dicoccum), eau / **Ingredientes:** Sémola de espelta integral ecológica (Triticum dicoccum), água / **Složení:** Bio celozrnná špaldová krupice (Triticum dicoccum), voda / **Ingredientes:** Sémola de espelta integral orgánica (Triticum dicoccum), água / **Ingrediënten:** Biologische volkoren speltgriesmeel (Triticum dicoccum), water / **Ingredienser:** Ekologisk fullkorns dinkelgrøn (Triticum dicoccum), vatten.

LENTA ESSICCAZIONE 45°-50° - TRAFILATURA RUVIDA / SLOW DRYING 45°-50° - ROUGH DRAWING Paese di coltivazione del farro: Italia - Country of spelt cultivation: Italy - Paese di molitura: Italia - Country of milling: Italy



Fusilli

COTTURA COOKING TIME	8/10 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	400 g / 14.1 oz
Codice prodotto	00 154	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 karton / H karton		Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheidL	
Codice barre			
Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code		8 003714 010541	

Rigatoni

COTTURA COOKING TIME	7/9 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	400 g / 14.1 oz
Codice prodotto	00 148	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 karton / H karton		Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheidL	
Codice barre			
Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code		8 003714 010565	

SPECIALITÀ INTEGRALE DI FARRO DICOCO BIO

Ingredienti: Semola integrale di farro dicocco (Triticum dicoccum) bio, acqua / **Skladniki:** Ekologiczna mąka orkiszowa pełnoziarnista (Triticum dicoccum), woda / **Ingredients:** Organic wholemeal spelled semolina (Triticum dicoccum), water / **Zutaten:** Bio-Dinkelvollkornmehl (Triticum dicoccum), Wasser / **Ingrédients:** Semoule d'épeautre complète biologique (Triticum dicoccum), eau / **Ingredientes:** Sémola de espelta integral ecológica (Triticum dicoccum), agua / **Složení:** Bio celozrnná špaldová krupice (Triticum dicoccum), voda / **Ingredientes:** Sémola de espelta integral orgánica (Triticum dicoccum), água / **Ingrediënten:** Biologische volkoren speltgriesmeel (Triticum dicoccum), water / **Ingredienser:** Ekologisk fullkorns dinkelgrøn (Triticum dicoccum), vatten.

LENTA ESSICCAZIONE 45°-50° - TRAFILATURA RUVIDA / SLOW DRYING 45°-50° - ROUGH DRAWING Paese di coltivazione del farro: Italia - Country of spelt cultivation: Italy - Paese di molitura: Italia - Country of milling: Italy



Firma le specialità dal 1972

Le Specialità Italiane

linea

ANTICHE SPAGHE

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

