

Le Specialità Italiane



Pasta di semola di
GRANO DURO
INTEGRALE *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"**.



Spaghetti

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

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

Codice prodotto **01 150**

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

Pezzi / Ct. **12**

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

Ct. Pallets **54**

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

Ct. Strato **6*9**

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

H Ct. **142-100**

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

Validità prodotto **36 mesi/months**

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

Codice barre

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



Penne

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

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

Codice prodotto **01 151**

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

Pezzi / Ct. **12**

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

Ct. Pallets **54**

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

Ct. Strato **6*9**

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

H Ct. **165-101**

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

Validità prodotto **36 mesi/months**

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

Codice barre

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



Strozzapreti

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

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

Codice prodotto **01 152**

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

Pezzi / Ct. **12**

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

Ct. Pallets **54**

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

Ct. Strato **6*9**

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

H Ct. **165-101**

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

Validità prodotto **36 mesi/months**

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

Codice barre

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



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO INTEGRALE BIO

Ingredienti: Semola di grano duro integrale bio, acqua / **Skladniki:** Integralny bio makaron semoliny z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** Whole bio durum wheat semolina pasta, water / **Zutaten:** Vollkorn Bio Hartweizengrieß Teigwaren, Wasser / **Ingredientes:** Pâtes de semoule de blé dur intégral biologique, eau / **Ingredientes:** Pasta de sémola de trigo duro integral bio, água / **Složení:** Integralní bio těstoviny z tvrdé pšenice, voda / **Ingredients:** Massa de sémola de trigo duro integral bio, água / **Ingredientes:** Bio harde tarwe semolina, water / **Ingredienser:** Bio hård vete semolina, vatten.

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

Conchigliette



COTTURA
COOKING TIME

6/8 min.

Codice prodotto

01 153

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

36 mesi/months

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

Codice barre

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



Tagliatelle

COTTURA
COOKING TIME

4/5 min.

Codice prodotto

01 154

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

Ct. Pallets

48

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

H Ct.

200-102

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

PESO CONF.
WEIGHT PC.

250 g / 8.8 oz

Pezzi / Ct.

12

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

Ct. Strato

6*8

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

Validità prodotto

36 mesi/months

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

Codice barre

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



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO INTEGRALE BIO

Ingredienti: Semola di grano duro integrale bio, acqua / **Skladniki:** Integralny bio makaron semoliny z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** Whole bio durum wheat semolina pasta, water / **Zutaten:** Vollkorn Bio Hartweizengrieß Teigwaren, Wasser / **Ingédients:** Pâtes de semoule de blé dur intégral biologique, eau / **Ingredientes:** Pasta de sêmola de trigo duro integral bio, agua / **Složení:** Integrovaný bio těstoviny z tvrdé pšenice, voda / **Ingrediënten:** Massa de sêmola de trigo duro integral bio, água / **Ingrediënten:** Bio harde tarwe semolina, water / **Ingredienser:** Bio hård vete semolina, vatten.

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



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

