

Le Specialità Italiane



Pasta di semola di
GRANO
DURO *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"**.



Pennette chef

COTTURA
COOKING TIME

7/9 min.

Codice prodotto

01 116

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

Ct. Pallets

54

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

H Ct.

165-101

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

6*9

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
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



Maccheroni al torchio

COTTURA
COOKING TIME

4/6 min.

Codice prodotto

01 117

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

Ct. Pallets

54

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

H Ct.

165-101

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

6*9

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
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



Pennoni

COTTURA
COOKING TIME

10/12 min.

Codice prodotto

01 118

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

Ct. Pallets

42

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

H Ct.

270-102B

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

6*7

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
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 BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Składniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, agua / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, água / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete 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



Paccheri

COTTURA COOKING TIME	11/13 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	01 119	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	42	Ct. Strato Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	6*7
H Ct. H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton	270-102B	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 011197	



Paccheri rigati

COTTURA COOKING TIME	12/14 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	01 120	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	42	Ct. Strato Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	6*7
H Ct. H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton	270-102B	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 011203	



Conchiglioni

COTTURA COOKING TIME	11/13 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	01 121	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	42	Ct. Strato Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	6*7
H Ct. H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton	270-102B	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 011210	

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Składniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, agua / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, água / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete 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**



Sedanini

COTTURA
COOKING TIME

8/10 min.

Codice prodotto

01 135

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

Ct. Pallets

54

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

H Ct.

142-100

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

6*9

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
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



Fusilli lunghi

COTTURA
COOKING TIME

11/13 min.

Codice prodotto

01 123

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

Ct. Pallets

42

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

H Ct.

270-102B

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

6*7

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
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



Spaghetti chitarra

COTTURA
COOKING TIME

9/11 min.

Codice prodotto

01 124

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

Ct. Pallets

54

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

H Ct.

165-101

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

6*9

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
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 BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Składniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, agua / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingrediënten:** Sémola de trigo duro bio, água / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete 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

Fileia



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	01 125	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 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 011258		

Cavatelli



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	01 126	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 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 011265		

Riccioli marchigiani



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	01 127	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	42	Ct. Strato Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	6*7
H Ct. H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karten / H karton	270-102B	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 011272		

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Składniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingrédients:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, agua / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, água / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete 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**

Calamarata



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 Produktcode / Productcode	01 128	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	42	Ct. Strato Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	6*7
H Ct. H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H kerton / H karton	270-102B	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 011289	

Spaghettini



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 Produktcode / Productcode	01 129	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 kerton / 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 011296	

Spaghetti



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 Produktcode / Productcode	01 130	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 kerton / 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 011302	

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Skladniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, agua / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, água / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete 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**



Linguine

COTTURA COOKING TIME	16/18 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	400 g / 14.1 oz
Codice prodotto	01 131	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		 8 003714 011319	
Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code			



Spaghettoni

COTTURA COOKING TIME	11/13 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	400 g / 14.1 oz
Codice prodotto	01 100	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.	142-100	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		 8 003714 011005	
Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code			



Bucatini

COTTURA COOKING TIME	14/16 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	400 g / 14.1 oz
Codice prodotto	01 115	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		 8 003714 011159	
Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code			

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Składniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, água / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, água / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete 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



Penne

COTTURA
COOKING TIME **12/14 min.**

Codice prodotto **01 101**

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

Ct. Pallets **54**

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

H Ct. **165-101**

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 **6*9**

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
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



Fusilli

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

Codice prodotto **01 102**

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

Ct. Pallets **54**

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

H Ct. **165-101**

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 **6*9**

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
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 Mista

COTTURA
COOKING TIME **5/7 min.**

Codice prodotto **01 109**

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

Ct. Pallets **54**

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

H Ct. **165-101**

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 **6*9**

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
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 BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Składniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingrédients:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, agua / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingrediënten:** Sémola de trigo duro bio, água / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete 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**



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 Produktcode / Productcode	00 757	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 karton / 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 007572			



Pappardelle

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	01 106	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 karton / 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 011067			



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 Produktcode / Productcode	01 107	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 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 011074			

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Składniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, agua / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, água / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete 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**

Semi

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 Produktcode / Productcode	01 108	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 kerton / H karton	201-90	Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheidL	36 mesi/months
Codice barre Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code		 8 003714 011081	

Calamarata rigata

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 Produktcode / Productcode	01 112	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	42	Ct. Strato Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	6*7
H Ct. H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H kerton / H karton	270-102B	Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheidL	36 mesi/months
Codice barre Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code		 8 003714 011128	

Tubetti

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 Produktcode / Productcode	01 113	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 kerton / H karton	142-100	Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheidL	36 mesi/months
Codice barre Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code		 8 003714 011135	

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Składniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, agua / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, água / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete 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**



Ruote piccole

COTTURA COOKING TIME	7/9 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	400 g / 14.1 oz
Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktcode / Productcode	01 114	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			



Mafaldine

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 Produktcode / Productcode	01 133	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	42	Ct. Strato Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	6*7
H Ct. H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton	270-102B	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			



Penne lisce

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 Produktcode / Productcode	01 141	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.	36 mesi/months
Codice barre Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code			



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Składniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, agua / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, água / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete 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	7/9 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	01 134	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			



Mezze maniche



COTTURA COOKING TIME	11/13 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	01 142	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	42	Ct. Strato Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	6*7
H Ct. H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton	270-102B	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			



Cannelloni



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	01 140	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 karton / 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			



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Składniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, agua / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete 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**

Mezze candeale



COTTURA
COOKING TIME *12/14 min.*

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

Codice prodotto **01 143**

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 **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 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



Pici



COTTURA
COOKING TIME *24/26 min.*

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

Codice prodotto **01 147**

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 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



Scialatielli



COTTURA
COOKING TIME *14/16 min.*

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

Codice prodotto **00 788**

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 **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 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 BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, acqua / **Składniki:** bio semolina z pszenicy durum, woda / **Ingredients:** bio durum wheat semolina, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Wasser / **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, eau / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, agua / **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, voda / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, água / **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, water / **Ingredienser:** bio durumvete 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**



Spaghetti al limone

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	01 145	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 011456		



Paccheri al limone

COTTURA COOKING TIME	11/13 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	01 146	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	42	Ct. Strato Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	6*7
H Ct. H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karten / H karton	270-102B	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 011463		

SPECIALITÀ DI SEMOLA DI GRANO DURO AL LIMONE BIO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, succo di limone bio 1%, acqua / **Skladniki:** Ekologiczna semolina z pszenicy durum, 1% organiczny sok z cytryny, woda / **Ingredients:** Organic durum wheat semolina, 1% organic lemon juice, water - **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, 1% Bio-Zitronensaft, Wasser / **Ingrediënten:** Semoule de blé dur bio, jus de citron bio 1%, eau - **Ingredientes:** Semola de trigo duro orgánica, suco de limão orgânico 1%, água - **Složení:** Bio kroupice z tvrdé pšenice, 1% Bio citronová šťáva, voda / **Ingredientes:** Semola de trigo duro orgánica, suco de limão orgânico 1%, água - **Ingrediënten:** Biologisch harde tarwegriesmeel, 1% biologisch citroensap, water - **Ingredienser:** Ekologisk durumvetegryn, 1 % økologisk citrussaft, vatten.



Fusilli all'ortica

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	01 138	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 011388		

SPECIALITÀ DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO ALL'ORTICA

Ingredienti: Semola di grano duro bio, ortica essiccata bio 2%, acqua / **Skladniki:** Bio kasza marna z pszenicy durum, 2% organiczna suszona pokrzywa, woda / **Ingredients:** Bio durum wheat semolina, 2% organic dried nettle, water / **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, 2% Bio-getrocknetes Brennnessel, Wasser / **Ingrediënten:** Semoule de blé dur bio, 2% d'ortie bio, séchée eau - **Ingredientes:** semola de trigo duro bio, 2% ortiga seca bio, agua / **Složení:** Bio kroupice z tvrdé pšenice, 2% bio sušená kopřiva, voda / **Ingredientes:** Semola de trigo duro bio, 2% de erva seca bio, água / **Ingrediënten:** bio griesmeel van harde tarwe, 2% bio gedroogde brandnetel, water / **Ingredienser:** Bio durumvete semolina, 2% bio tørket nåssla, 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**



Mezzemaniche GranFumè

COTTURA COOKING TIME	11/13 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	400 g / 14.1 oz
Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktcode / Productcode	01 148	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 Paletes / Karton Pallets Karton Pallets / Karton Pallets	42	Ct. Strato Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	6*7
H Ct. H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H kanton / H karton	270-102B	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			

SPECIALITÀ DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO DAL GUSTO AFFUMICATO

Ingredienti: Semola di grano duro bio, paprika affumicata in polvere bio 7%, acqua - **Skladniki:** Ekologiczna semolina z pszenicy durum, 7% Ekologiczna wędzona papryka w proszku, woda - **Ingredients:** Organic durum wheat semolina, 7% organic smoked paprika powder, water - **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, 7 % Bio geräuchertes Paprikapulver, Wasser - **Ingredijents:** Semoule de blé dur bio, poudre de paprika fumé bio 7%, eau - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro orgánica, pimentón ahumado orgánico en polvo 7%, agua - **Složení:** Bio krupice z tvrdé pšenice, 7% organická uzená paprika v prášku, voda - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro orgánica, páprica defumada orgánica em pó 7%, água - **Ingrediënten:** Biologisch harde tarwegriesmeel, 7% biologisch gerookt paprikapoeder, water - **Ingredienser:** Ekologisk durumvetegryn, 7 % ekologiskt rök paprikapulver, vatten.

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

GRANO DURO



Spaghetti nero di seppia

COTTURA COOKING TIME	9/11 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	00 726	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 kanton / 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			

SPECIALITÀ DI SEMOLA DI GRANO DURO AL NERO DI SEPIA

Ingredienti: Semola di grano duro, nero di seppia 1,5%, acqua. / **Ingredients:** Durum wheat semolina, Cuttle fish ink 1,5%, water. / **Ingrediënten:** Tarwegriesmeel van harde tarwe, Inktvisinkt 1,5%, water. / **Ingredientes:** Semoule de blé dur, noir de seiche 1,5%, eau. / **Zutaten:** Hartweizengrieß, tintenfi sch schwarz 1,5%, wasser. / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, tinta de sepiá 1,5%, água. / **Ingredienser:** Mannagryn av durum vete, blæksputte blæk 1,5%, vatten. / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, tinta de choco 1,5%, água. / **Složení:** Semolina a tvrdí a pšenice, erná z sépie obecná 1,5%, 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

