



IRIS



Specialità marchigiana
come da tradizione delle nostre bisnonne







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 "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 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"**.

Capellini



COTTURA COOKING TIME		2/3 min.		PESO CONF. WEIGHT PC.		250g/8.8oz	500g/17.6oz
Codice prodotto		00 900		Pezzi / Ct.		24	
Product code / Code du produit / Produktcode		00 000		Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton		12	
Ct. Pallets		36		Ct. Strato		6*6	
PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets		36		Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht		6*6	
H Ct.		350-103		Validità prodotto		24 mesi/months	
H box / H Carton / H Karton / H Cartón		350-103		Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit			
H Caixa / H Karton / H karton / H karton				Validéz producto / Validade produto / Platnost produkt			
Codice barre							
Barcode / Code à barres / Strichcode							
Código Barre / Código Barras /							
čárový kód / Bar Code / Bar Code							

Tagliolini



COTTURA COOKING TIME		3/4 min.		PESO CONF. WEIGHT PC.		250g/8.8oz	500g/17.6oz
Codice prodotto		00 901		Pezzi / Ct.		24	
Product code / Code du produit / Produktcode		00 001		Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton		12	
Ct. Pallets		36		Ct. Strato		6*6	
PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets		36		Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht		6*6	
H Ct.		350-103		Validità prodotto		24 mesi/months	
H box / H Carton / H Karton / H Cartón		350-103		Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit			
H Caixa / H Karton / H karton / H karton				Validéz producto / Validade produto / Platnost produkt			
Codice barre							
Barcode / Code à barres / Strichcode							
Código Barre / Código Barras /							
čárový kód / Bar Code / Bar Code							

Bavette



COTTURA COOKING TIME		3/4 min.		PESO CONF. WEIGHT PC.		250g/8.8oz	500g/17.6oz
Codice prodotto		00 902		Pezzi / Ct.		24	
Product code / Code du produit / Produktcode		00 002		Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton		12	
Ct. Pallets		36		Ct. Strato		6*6	
PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets		36		Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht		6*6	
H Ct.		350-103		Validità prodotto		24 mesi/months	
H box / H Carton / H Karton / H Cartón		350-103		Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit			
H Caixa / H Karton / H karton / H karton				Validéz producto / Validade produto / Platnost produkt			
Codice barre							
Barcode / Code à barres / Strichcode							
Código Barre / Código Barras /							
čárový kód / Bar Code / Bar Code							

SPECIALITÀ ALL'UOVO **Ingredienti:** semola di grano duro, uova 31,7%. / **Ingredients:** durum wheat semolina, eggs 31,7%. / **Ingrediënten:** tarwemeel van harde tarwe, eieren 31,7%. / **Ingrédients:** semoule de blé dur, oeufs 31,7%. / **Zutaten:** hartweizengriess, eier 31,7%. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, huevos 31,7%. / **Ingredienser:** munnagryn av durum vete, ägg 31,7%. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, ovos 31,7%. / **Složení:** semolina a tvrdí a pšenice, vejce 31,7%.

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**

Fettuccine



COTTURA COOKING TIME		3/4 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	250g/8.8oz	500g/17.6oz
Codice prodotto	00 903		Pezzi / Ct.	24	
Product code / Code du produit / Produktcode	00 003		Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton	12	
Código producto / Código produto			Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton		
Kód produktu / Produktkode / Productcode			Stykker/arton / Stukken/karton		
Ct. Pallets	36		Ct. Strato	6*6	
PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets	36		Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht	6*6	
Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets			Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato		
Karton Pallets / Karton Pallets			Karton lag / Karton opstapelen		
H Ct.	350-103		Validità prodotto	24 mesi/months	
H box / H Carton / H Karton / H Cartón	350-103		Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit		
H Caixa / H Karton / H kanton / H karton			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					

Tagliatelle



COTTURA COOKING TIME		3/4 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	250g/8.8oz	500g/17.6oz
Codice prodotto	00 904		Pezzi / Ct.	24	
Product code / Code du produit / Produktcode	00 004		Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton	12	
Código producto / Código produto			Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton		
Kód produktu / Produktkode / Productcode			Stykker/arton / Stukken/karton		
Ct. Pallets	36		Ct. Strato	6*6	
PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets	36		Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht	6*6	
Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets			Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato		
Karton Pallets / Karton Pallets			Karton lag / Karton opstapelen		
H Ct.	350-103		Validità prodotto	24 mesi/months	
H box / H Carton / H Karton / H Cartón	350-103		Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit		
H Caixa / H Karton / H kanton / H karton			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					

Tagliatelle ziglinate



COTTURA COOKING TIME		3/4 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	250g/8.8oz	500g/17.6oz
Codice prodotto	00 925		Pezzi / Ct.	24	
Product code / Code du produit / Produktcode	00 025		Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton	12	
Código producto / Código produto			Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton		
Kód produktu / Produktkode / Productcode			Stykker/arton / Stukken/karton		
Ct. Pallets	30		Ct. Strato	6*5	
PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets	30		Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht	6*5	
Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets			Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato		
Karton Pallets / Karton Pallets			Karton lag / Karton opstapelen		
H Ct.	405-106		Validità prodotto	24 mesi/months	
H box / H Carton / H Karton / H Cartón	405-106		Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit		
H Caixa / H Karton / H kanton / H karton			Validez producto / Validade produto / Platnost produkt		
			Produktes holdbarhed / Product geldigheid.		
Codice barre					
Barcode / Code à barres / Strichcode					
Código Barre / Código Barras /					
čárový kód / Bar Code / Bar Code					

SPECIALITÀ ALL'UOVO **Ingredienti:** semola di grano duro, uova 31,7%, **Ingredients:** durum wheat semolina, eggs 31,7%, **Ingrediënten:** tarwemeel van harde tarwe, eieren 31,7%, **Ingrédients:** semoule de blé dur, oeufs 31,7%, **Zutaten:** hartweizengriess, eier 31,7%, **Ingredientes:** sémola de trigo duro, huevos 31,7%, **Ingredienser:** mannegryn av durum vete, ägg 31,7%, **Ingredientes:** sémola de trigo duro, ovos 31,7%, **Složení:** semolina a tvrdí a pšenice, vejce 31,7%.

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**



Caserecce

COTTURA COOKING TIME		4/5 min.		PESO CONF. WEIGHT PC.		250g/8.8oz		500g/17.6oz	
Codice prodotto		00 905		Pezzi / Ct.		24			
Product code / Code du produit / Produktcode				Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton					
Código producto / Código produto		00 005		Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton		12			
Kód produktu / Produktkode / Productcode				Stykker/karton / Stukken/karton					
Ct. Pallets		30		Ct. Strato		6*5			
PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets				Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht					
Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets		30		Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato		6*5			
Karton Pallets / Karton Pallets				Karton lag / Karton opstapelen					
H Ct.		405-106		Validità prodotto		24 mesi/months			
H box / H Carton / H Karton / H Cartón				Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit					
H Caixa / H Karton / H karten / H karton		405-106		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									
		8 003714 009057				8 003714 000054			



Pappardelle

COTTURA COOKING TIME		4/5 min.		PESO CONF. WEIGHT PC.		250g/8.8oz		500g/17.6oz	
Codice prodotto		00 921		Pezzi / Ct.		24			
Product code / Code du produit / Produktcode				Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton					
Código producto / Código produto		00 021		Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton		12			
Kód produktu / Produktkode / Productcode				Stykker/karton / Stukken/karton					
Ct. Pallets		30		Ct. Strato		6*5			
PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets				Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht					
Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets		30		Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato		6*5			
Karton Pallets / Karton Pallets				Karton lag / Karton opstapelen					
H Ct.		405-106		Validità prodotto		24 mesi/months			
H box / H Carton / H Karton / H Cartón				Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit					
H Caixa / H Karton / H karten / H karton		405-106		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									
		8 003714 009217				8 003714 000214			



Pappardelle ziglinate

COTTURA COOKING TIME		4/5 min.		PESO CONF. WEIGHT PC.		250g/8.8oz		500g/17.6oz	
Codice prodotto		00 929		Pezzi / Ct.		24			
Product code / Code du produit / Produktcode				Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton					
Código producto / Código produto		00 029		Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton		12			
Kód produktu / Produktkode / Productcode				Stykker/karton / Stukken/karton					
Ct. Pallets		30		Ct. Strato		6*5			
PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets				Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht					
Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets		30		Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato		6*5			
Karton Pallets / Karton Pallets				Karton lag / Karton opstapelen					
H Ct.		405-106		Validità prodotto		24 mesi/months			
H box / H Carton / H Karton / H Cartón				Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit					
H Caixa / H Karton / H karten / H karton		405-106		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									
		8 003714 009293				8 003714 000290			

SPECIALITÀ ALL'UOVO **Ingredienti:** semola di grano duro, uova 31,7%. / **Ingredients:** durum wheat semolina, eggs 31,7%. / **Ingrediënten:** tarwemeel van harde tarwe, eieren 31,7%. / **Ingrédients:** semoule de blé dur, oeufs 31,7%. / **Zutaten:** hartweizengriess, eier 31,7%. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, huevos 31,7%. / **Ingredienser:** mannagryn av durum vete, ägg 31,7%. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, ovos 31,7%. / **Složení:** semolina a tvrdí a pšenice, vejce 31,7%.

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**

Chitarrine



COTTURA COOKING TIME	7/8 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	00 018	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	30	Ct. Strato Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	6*5
H Ct. H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton	405-106	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			

Paglia e fieno



COTTURA COOKING TIME	4/5 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	250g/8.8oz	500g/17.6oz
Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto Kód produktu / Produktcode / Productcode	00 907	Pezzi / Ct. Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/arton / Stukken/karton	24	12
Ct. Pallets PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets Karton Pallets / Karton Pallets	36	Ct. Strato Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	6*6	6*6
H Ct. H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton	350-103	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				

SPECIALITÀ ALL'UOVO PAGLIA E FIENO

Ingredienti: Semola di grano duro, uova 20%, spinaci disidratati 2%, acqua. / **Ingredients:** Durum wheat semolina, eggs 20%, dried spinach 2%, water. / **Ingrediënten:** Tarwemeel van harde tarwe, eieren 20%, gedroogde spinazie 2%, water. / **Ingédients:** Semoule de blé dur, oeufs 20%, épinards séchés 2%, eau. / **Zutaten:** Hartweizengriess, eier 20%, getrockneten spinat 2%, wasser. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, huevos 20%, espinaca seca 2%, agua. / **Ingredienser:** Mannagryn av durum vete, ägg 20%, torkad spenat 2%, vatten. / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, ovos 20%, espinafre secas 2%, água. / **Složení:** Semolina a tvrdí a pšeničné vejce 20%, vysuší špenát 2%, voda.



Quadrucchi

COTTURA COOKING TIME	3/5 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	350 g / 12.3 oz
Codice prodotto	00 962	Pezzi / Ct.	12
Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktcode / Productcode		Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/arton / Stukken/karton	
Ct. Pallets	60	Ct. Strato	12*5
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.	201-90	Validità prodotto	24 mesi/months
H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton		Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid	
Codice barre	8 003714 009620		
Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code			

Quadrettini

COTTURA COOKING TIME	3/5 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	350 g / 12.3 oz
Codice prodotto	00 960	Pezzi / Ct.	12
Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktcode / Productcode		Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/arton / Stukken/karton	
Ct. Pallets	60	Ct. Strato	12*5
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.	201-90	Validità prodotto	24 mesi/months
H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton		Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid	
Codice barre	8 003714 009606		
Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code			

Quadretti

COTTURA COOKING TIME	3/5 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	350 g / 12.3 oz
Codice prodotto	00 961	Pezzi / Ct.	12
Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktcode / Productcode		Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/arton / Stukken/karton	
Ct. Pallets	60	Ct. Strato	12*5
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.	201-90	Validità prodotto	24 mesi/months
H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton		Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid	
Codice barre	8 003714 009613		
Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code			

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:** Hartweizen-griess, 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.

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

Stelline



COTTURA COOKING TIME	3/5 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	350 g / 12.3 oz
Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktkode / Productcode	00 963	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 karten / H karton	201-90	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 009637	

Semi



COTTURA COOKING TIME	3/5 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	350 g / 12.3 oz
Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktkode / Productcode	00 964	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 karten / H karton	201-90	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 009644	

Grattini



COTTURA COOKING TIME	8/10 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	350 g / 12.3 oz
Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktkode / Productcode	00 965	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 karten / H karton	201-90	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 009651	

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. / **Ingédients:** Semoule de blé dur, oeufs 20%, eau. / **Zutaten:** Hartweizen-griess, 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.

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**

Filini



COTTURA COOKING TIME		2/3 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.		350 g / 12.3 oz
Codice prodotto		00 966	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		60	Ct. Strato		12*5
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.		201-90	Validità prodotto		24 mesi/months
H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton			Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit 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 009668		

Maltagliati



COTTURA COOKING TIME		3/5 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.		350 g / 12.3 oz
Codice prodotto		00 967	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		60	Ct. Strato		12*5
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.		201-90	Validità prodotto		24 mesi/months
H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton			Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit 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 009675		

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. / **Ingédients:** Semoule de blé dur, oeufs 20%, eau. / **Zutaten:** Hartweizen-griess, 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.

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





Via Toniolo,3 - 61032 Fano (PU) - Italy
Tel. +39 0721 85 44 76
columbro@columbro.com
www.columbro.com