

Le Specialità Italiane



Specialità *all'*UOVO



Firma le specialità dal 1972



Tagliatelle al Nero di seppia

COTTURA COOKING TIME	4/5 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	250 g / 8.8 oz
Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktkode / Productcode	00 711	Pezzi / Ct. Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/arton / Stukken/karton	12
Ct. Pallets PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets Karton Pallets / Karton Pallets	54	Ct. Strato Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	6*9
H Ct. H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton	165-101	Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid	24 mesi/months
Codice barre Barcode / Code à barres / Strichcode / Código Barre / Código Barras / Čárový kód / Bar Code / Bar Code			

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



Tagliolini allo Zafferano

COTTURA COOKING TIME	3/4 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	250 g / 8.8 oz
Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktkode / Productcode	00 717	Pezzi / Ct. Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/arton / Stukken/karton	12
Ct. Pallets PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets Karton Pallets / Karton Pallets	54	Ct. Strato Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	6*9
H Ct. H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton	165-101	Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid	24 mesi/months
Codice barre Barcode / Code à barres / Strichcode / Código Barre / Código Barras / Čárový kód / Bar Code / Bar Code			

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



Garganelli

COTTURA COOKING TIME	3/5 min.	PESO CONF. WEIGHT PC.	500 g / 17.6 oz
Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktkode / Productcode	00 699	Pezzi / Ct. Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/arton / Stukken/karton	12
Ct. Pallets PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets Karton Pallets / Karton Pallets	54	Ct. Strato Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	6*9
H Ct. H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton	165-101	Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid	24 mesi/months
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 20%, acqua. / **Ingredients:** durum wheat semolina, eggs 20%, water. / **Ingrediënten:** tarwemeel van harde tarwe, eieren 20%, water. / **Ingrédients:** semoule de blé dur, oeufs 20%, eau. / **Zutaten:** hartweizengriess, eier 20%, wasser. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, huevos 20%, agua. / **Ingredienser:** mannagnyn av durum vete, ägg 20%, vatten. / **Ingrediētes:** sémola de trigo duro, ovos 20%, água. / **Složení:** semolina a tvrdí a pšenice, vejce 20%, voda.



Firma le specialità dal 1972

Le Specialità Italiane

Qualità

Grani selezionati rigorosamente **marchigiani** e **italiani** e coltivati con metodi biologici, uova italiane provenienti da **allevamenti a terra**, tecnologie su misura brevettate che permettono la produzione di una sfoglia ruvida e porosa per mantenere la stessa qualità di una pasta fatta a mano, **una vera essiccazione lenta (oltre le 36 ore) e a bassa temperatura (45°-50°)** per preservare tutti valori nutrizionali dei nostri ingredienti. Ogni giorno ci impegniamo per mantenere standard qualitativi altissimi, per farti gustare un prodotto buono e sano come una volta, ma con la qualità e la sicurezza di oggi.

i Formati

Gigantoni, trofie, riccioli marchigiani, mafaldine, cavatelli... **dai formati più classici a quelli più curiosi vi offriamo il meglio dell'eccellenza pastaia italiana**, per portare sulle vostre tavole la gioia e la fantasia che da sempre ci contraddistingue.

Le trafile al bronzo che vengono utilizzate per produrre la nostra pasta vengono tramandate, custodite e trattate con estrema delicatezza, perché sono loro le **vere testimoni della nostra tradizione**, capaci di donare ad ogni formato quella struttura e quella superficie porosa unica che tanto apprezziamo con ogni tipo di condimento.

Biologico da sempre

Nell'Italia dei primi anni 70 si sentiva parlare pochissimo di biologico. La famiglia Columbro produceva pasta biologica "non etichettata" fin dalle sue primissime origini, **tanto che dal 1972 Columbro diventa uno dei primi produttori conto terzi in Italia ufficialmente riconosciuta come pasta biologica**, in un territorio fortemente vocato per la produzione bio come quello della provincia di Pesaro e Urbino, sostenendo tra l'altro le **prime dure battaglie legali in Italia per poter introdurre una legge** che definisse finalmente un prodotto sano e sicuro per il consumatore.

Ecco perché possiamo definirci veri "pionieri" del biologico. Ecco perché siamo sicuri e orgogliosi di poter dire da più di 50 anni: "Ogni nostro prodotto deve poter essere mangiato dai nostri figli"!



Via Toniolo,3 - 61032 Fano (PU) - Italy

Tel. +39 0721 85 44 76

columbro@columbro.com

www.columbro.com

