



Specialità di
**FARRO INTEGRALE
MONOCOCCO**



bio



Spaghetti



COTTURA
COOKING TIME **11/12 min.**

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

Codice prodotto **01 170**

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

Pezzi / Ct. **12**

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

Ct. Pallets **54**

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

Ct. Strato **6*9**

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

H Ct. **142-100**

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

Validità prodotto **36 mesi/months**

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

Codice barre

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



Penne



COTTURA
COOKING TIME **13/14 min.**

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

Codice prodotto **01 171**

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

Pezzi / Ct. **12**

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

Ct. Pallets **54**

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

Ct. Strato **6*9**

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

H Ct. **165-101**

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



Tubetti



COTTURA
COOKING TIME **11/12 min.**

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

Codice prodotto **01 172**

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

Pezzi / Ct. **12**

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

Ct. Pallets **54**

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

Ct. Strato **6*9**

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

H Ct. **142-100**

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



SPECIALITÀ DI FARRO INTEGRALE MONOCOCCO BIO

Ingredienti: Farina integrale di farro monococco bio, acqua / **Ingredients:** Organic whole-wheat spelted flour, water. / **Ingrediënten:** Bio volkoren speltmeel, water. / **Ingrédients:** Farine d'épeautre de blé entier biologique, eau. / **Zutaten:** Bio-Dinkelvollkornmehl, Wasser. / **Ingredientes:** Harina de espelta bio integral, agua. / **Ingredienser:** Bio helvete spelt mjöl, vatten. / **Ingredientes:** Farinha de espelta integral bio, água. / **Složení:** Bio celozrná pšeničná mouka, voda.

LENTA ESSICCAZIONE 45°-50° - TRAFILATA IN BRONZO / SLOW DRYING 45°-50° - BROZE DRAWN Paese di coltivazione del farro: **Italia** (Marche) - Country of spelt cultivation: **Italy** (Marche) - Paese di molitura: **Italia** - Country of milling: **Italy**

Tagliatelle



**COTTURA
COOKING TIME** *2/3 min.*

**PESO CONF.
WEIGHT PC.** *250 g / 8.8 oz*

Codice prodotto 01 173

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 48

Ct. Strato 6*8

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. 200-102

Validità prodotto 36 mesi/months

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

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



Tagliolini



**COTTURA
COOKING TIME** *2/3 min.*

**PESO CONF.
WEIGHT PC.** *250 g / 8.8 oz*

Codice prodotto 01 174

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 48

Ct. Strato 6*8

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. 200-102

Validità prodotto 36 mesi/months

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

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** *10/11 min.*

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

Codice prodotto 01 175

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 karten / H karton

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



SPECIALITÀ DI FARRO INTEGRALE MONOCOCCO BIO

Ingredienti: Farina integrale di farro monocco bio, acqua / **Ingredients:** Organic whole-wheat spelt flour, water. / **Ingrediënten:** Bio volkoren speltmeel, water. / **Ingrédients:** Farine d'épeautre de blé entier biologique, eau. / **Zutaten:** Bio-Dinkelvollkornmehl, Wasser. / **Ingredientes:** Harina de espelta bio integral, agua. / **Ingredienser:** Bio helvete spelt mjöl, vatten. / **Ingredientes:** Farinha de espelta integral bio, água. / **Složení:** Bio celozrná pšeničná mouka, voda.

LENTA ESSICCAZIONE 45°-50° - TRAFILATA IN BRONZO / SLOW DRYING 45°-50° - BROZE DRAWN Paese di coltivazione del farro: Italia (Marche) - Country of spelt cultivation: Italy (Marche) - Paese di molitura: Italia - Country of milling: Italy