



# 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" (mattia 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



<b>COTTURA</b> <b>COOKING TIME</b>	<b>3 min.</b>	<b>PESO CONF.</b> <b>WEIGHT PC.</b>	<b>250g/8.8oz</b> <b>500g/17.6oz</b>
<b>Codice prodotto</b> <small>Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto Kód produktu / Produktkode / Productcode</small>	<b>00 900</b> <b>00 000</b>	<b>Pezzi / Ct.</b> <small>Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/arton / Stukken/karton</small>	<b>24</b> <b>12</b>
<b>Ct. Pallets</b> <small>PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets Karton Pallets / Karton Pallets</small>	<b>36</b> <b>36</b>	<b>Ct. Strato</b> <small>Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen</small>	<b>6*6</b> <b>6*6</b>
<b>H Ct.</b> <small>H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H kerton / H karton</small>	<b>350-103</b> <b>350-103</b>	<b>Validità prodotto</b> <small>Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validéz producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid.</small>	<b>24 mesi/months</b>
<b>Codice barre</b> <small>Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód / Bar Code / Bar Code</small>			

# Tagliolini



<b>COTTURA</b> <b>COOKING TIME</b>	<b>3 min.</b>	<b>PESO CONF.</b> <b>WEIGHT PC.</b>	<b>250g/8.8oz</b> <b>500g/17.6oz</b>
<b>Codice prodotto</b> <small>Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto Kód produktu / Produktkode / Productcode</small>	<b>00 901</b> <b>00 001</b>	<b>Pezzi / Ct.</b> <small>Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/arton / Stukken/karton</small>	<b>24</b> <b>12</b>
<b>Ct. Pallets</b> <small>PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets Karton Pallets / Karton Pallets</small>	<b>36</b> <b>36</b>	<b>Ct. Strato</b> <small>Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen</small>	<b>6*6</b> <b>6*6</b>
<b>H Ct.</b> <small>H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H kerton / H karton</small>	<b>350-103</b> <b>350-103</b>	<b>Validità prodotto</b> <small>Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validéz producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid.</small>	<b>24 mesi/months</b>
<b>Codice barre</b> <small>Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód / Bar Code / Bar Code</small>			

# Bavette



<b>COTTURA</b> <b>COOKING TIME</b>	<b>3 min.</b>	<b>PESO CONF.</b> <b>WEIGHT PC.</b>	<b>250g/8.8oz</b> <b>500g/17.6oz</b>
<b>Codice prodotto</b> <small>Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto Kód produktu / Produktkode / Productcode</small>	<b>00 902</b> <b>00 002</b>	<b>Pezzi / Ct.</b> <small>Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/arton / Stukken/karton</small>	<b>24</b> <b>12</b>
<b>Ct. Pallets</b> <small>PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets Karton Pallets / Karton Pallets</small>	<b>36</b> <b>36</b>	<b>Ct. Strato</b> <small>Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen</small>	<b>6*6</b> <b>6*6</b>
<b>H Ct.</b> <small>H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H kerton / H karton</small>	<b>350-103</b> <b>350-103</b>	<b>Validità prodotto</b> <small>Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validéz producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid.</small>	<b>24 mesi/months</b>
<b>Codice barre</b> <small>Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód / Bar Code / Bar Code</small>			

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° - TRAFILATA IN BRONZO / SLOW DRYING 45°-50° - BROZE DRAWN 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 min.**
**PESO CONF.**  
**WEIGHT PC.**
**250g/8.8oz** **500g/17.6oz**
**Codice prodotto**
**00 903**

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

**00 003**
**Pezzi / Ct.**
**24**

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

**12**
**Ct. Pallets**
**36**

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

**36**
**Ct. Strato**
**6\*6**

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

**6\*6**
**H Ct.**
**350-103**

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

**350-103**
**Validità prodotto**
**24 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


# Tagliatelle


**COTTURA**  
**COOKING TIME**
**3 min.**
**PESO CONF.**  
**WEIGHT PC.**
**250g/8.8oz** **500g/17.6oz**
**Codice prodotto**
**00 904**

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

**00 004**
**Pezzi / Ct.**
**24**

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

**12**
**Ct. Pallets**
**36**

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

**36**
**Ct. Strato**
**6\*6**

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

**6\*6**
**H Ct.**
**350-103**

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

**350-103**
**Validità prodotto**
**24 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


# Tagliatelle ziglinate


**COTTURA**  
**COOKING TIME**
**3 min.**
**PESO CONF.**  
**WEIGHT PC.**
**250g/8.8oz** **500g/17.6oz**
**Codice prodotto**
**00 925**

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

**00 025**
**Pezzi / Ct.**
**24**

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

**12**
**Ct. Pallets**
**30**

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

**30**
**Ct. Strato**
**6\*5**

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

**6\*5**
**H Ct.**
**405-106**

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

**405-106**
**Validità prodotto**
**24 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 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% / **Ingrédients:** sêmola de trigo duro, ovos 31,7% / **Složení:** semolina a tvrdí a pšenice, vejce 31,7%.

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

# Caserecce



<b>COTTURA</b> <b>COOKING TIME</b>	<b>4 min.</b>	<b>PESO CONF.</b> <b>WEIGHT PC.</b>	<b>250g/8.8oz</b>	<b>500g/17.6oz</b>
<b>Codice prodotto</b>	<b>00 905</b>	<b>Pezzi / Ct.</b>	<b>24</b>	
Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto Kód produktu / Produktkode / Productcode	<b>00 005</b>	Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/arton / Stukken/karton	<b>12</b>	
<b>Ct. Pallets</b>	<b>30</b>	<b>Ct. Strato</b>	<b>6*5</b>	
PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets Karton Pallets / Karton Pallets	<b>30</b>	Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	<b>6*5</b>	
<b>H Ct.</b>	<b>405-106</b>	<b>Validità prodotto</b>	<b>24 mesi/months</b>	
H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton	<b>450-106</b>	Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid.		
<b>Codice barre</b>				
Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód / Bar Code / Bar Code	8 003714	009057	8 003714	000054

# Pappardelle



<b>COTTURA</b> <b>COOKING TIME</b>	<b>4 min.</b>	<b>PESO CONF.</b> <b>WEIGHT PC.</b>	<b>250g/8.8oz</b>	<b>500g/17.6oz</b>
<b>Codice prodotto</b>	<b>00 921</b>	<b>Pezzi / Ct.</b>	<b>24</b>	
Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto Kód produktu / Produktkode / Productcode	<b>00 021</b>	Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/arton / Stukken/karton	<b>12</b>	
<b>Ct. Pallets</b>	<b>30</b>	<b>Ct. Strato</b>	<b>6*5</b>	
PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets Karton Pallets / Karton Pallets	<b>30</b>	Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	<b>6*5</b>	
<b>H Ct.</b>	<b>405-106</b>	<b>Validità prodotto</b>	<b>24 mesi/months</b>	
H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton	<b>405-106</b>	Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid.		
<b>Codice barre</b>				
Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód / Bar Code / Bar Code	8 003714	009217	8 003714	000214

# Pappardelle ziglinate



<b>COTTURA</b> <b>COOKING TIME</b>	<b>4 min.</b>	<b>PESO CONF.</b> <b>WEIGHT PC.</b>	<b>250g/8.8oz</b>	<b>500g/17.6oz</b>
<b>Codice prodotto</b>	<b>00 929</b>	<b>Pezzi / Ct.</b>	<b>24</b>	
Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto Kód produktu / Produktkode / Productcode	<b>00 029</b>	Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/arton / Stukken/karton	<b>12</b>	
<b>Ct. Pallets</b>	<b>30</b>	<b>Ct. Strato</b>	<b>6*5</b>	
PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets Karton Pallets / Karton Pallets	<b>30</b>	Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	<b>6*5</b>	
<b>H Ct.</b>	<b>405-106</b>	<b>Validità prodotto</b>	<b>24 mesi/months</b>	
H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton	<b>405-106</b>	Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid.		
<b>Codice barre</b>				
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:** manngagn 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° - TRAFILATA IN BRONZO / SLOW DRYING 45°-50° - BROZE DRAWN Paese di coltivazione del grano: **Italia** (Marche) - Country of grain cultivation: **Italy** (Marche) - Paese di molitura: **Italia** - Country of milling: **Italy**



# Paglia e fieno

<b>COTTURA</b> <b>COOKING TIME</b>	<b>4 min.</b>	<b>PESO CONF.</b> <b>WEIGHT PC.</b>	<b>250g/8.8oz</b> <b>500g/17.6oz</b>
<b>Codice prodotto</b>	<b>00 907</b>	<b>Pezzi / Ct.</b>	<b>24</b>
Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu / Produktcode / Productcode	<b>00 007</b>	Pieces/box / Pièces/carton / Stückzahl/Karton Piezas/Cartón / Peças/caixa / Ks/karton Stykker/arton / Stukken/karton	<b>12</b>
<b>Ct. Pallets</b>	<b>36</b>	<b>Ct. Strato</b>	<b>6*6</b>
PBoxes pallets / Carton Pallets / Karton Pallets Cartón Pallets / Caixa Paletes / Karton Pallets Karton Pallets / Karton Pallets	<b>36</b>	Boxes layer / Carton couche / Karton Schicht Cartón apilar / Caixa pilha / Karton Strato Karton lag / Karton opstapelen	<b>6*6</b>
<b>H Ct.</b>	<b>350-103</b>	<b>Validità prodotto</b>	<b>24 mesi/months</b>
H box / H Carton / H Karton / H Cartón H Caixa / H Karton / H karton / H karton	<b>350-103</b>	Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid.	
<b>Codice barre</b>			
Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód / Bar Code / Bar Code	8 003714 009071	8 003714 000078	

**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 spinaze 2%, water. / **Ingrediēti:** Semoule de blé dur, oeufs 20%, épinards séchés 2%, eau. / **Zutaten:** Hartweizen-griess, eier 20%, getrockneten spinat 2%, wasser. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, huevos 20%, espinaca seca 2%, agua. / **Ingredienser:** Mannagryn av durum vete, ägg 20%, torlad spenat 2%, vatten. / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, ovos 20%, espinafre secas 2%, água. / **Složení:** Semolina a tvrdí a pšenice, vejce 20%, vysuší špenát 2%, voda.

# Quadrettini

<b>COTTURA</b> <b>COOKING TIME</b>	<b>3/5 min.</b>	<b>PESO CONF.</b> <b>WEIGHT PC.</b>	<b>350 g / 12.3 oz</b>
<b>Codice prodotto</b>	<b>00 960</b>	<b>Pezzi / Ct.</b>	<b>12</b>
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	
<b>Ct. Pallets</b>	<b>60</b>	<b>Ct. Strato</b>	<b>12*5</b>
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	
<b>H Ct.</b>	<b>201-90</b>	<b>Validità prodotto</b>	<b>24 mesi/months</b>
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.	
<b>Codice barre</b>			
Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód / Bar Code / Bar Code		8 003714 009606	



# Quadretti

<b>COTTURA</b> <b>COOKING TIME</b>	<b>3/5 min.</b>	<b>PESO CONF.</b> <b>WEIGHT PC.</b>	<b>350 g / 12.3 oz</b>
<b>Codice prodotto</b>	<b>00 961</b>	<b>Pezzi / Ct.</b>	<b>12</b>
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	
<b>Ct. Pallets</b>	<b>60</b>	<b>Ct. Strato</b>	<b>12*5</b>
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	
<b>H Ct.</b>	<b>201-90</b>	<b>Validità prodotto</b>	<b>24 mesi/months</b>
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.	
<b>Codice barre</b>			
Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód / Bar Code / Bar Code		8 003714 009613	


**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. / **Ingrediēti:** 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° - TRAFILATA IN BRONZO / SLOW DRYING 45°-50° - BROZE DRAWN** Paese di coltivazione del grano: **Italia** (Marche) - Country of grain cultivation: **Italy** (Marche) - Paese di molitura: **Italia** - Country of milling: **Italy**





# Quadrucci

**COTTURA**  
**COOKING TIME** *3/5 min.*

**PESO CONF.**  
**WEIGHT PC.** *350 g / 12.3 oz*

**Codice prodotto** **00 962**

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** **60**

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

**Ct. Strato** **12\*5**

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

**H Ct.** **201-90**

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

**Validità prodotto** **24 mesi/months**

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

**Codice barre**

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



# Stelline



**COTTURA**  
**COOKING TIME** *3/5 min.*

**PESO CONF.**  
**WEIGHT PC.** *350 g / 12.3 oz*

**Codice prodotto** **00 963**

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** **60**

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

**Ct. Strato** **12\*5**

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

**H Ct.** **201-90**

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

**Validità prodotto** **24 mesi/months**

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

**Codice barre**

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



# Semi



**COTTURA**  
**COOKING TIME** *3/5 min.*

**PESO CONF.**  
**WEIGHT PC.** *350 g / 12.3 oz*

**Codice prodotto** **00 964**

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** **60**

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

**Ct. Strato** **12\*5**

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

**H Ct.** **201-90**

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

**Validità prodotto** **24 mesi/months**

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

**Codice barre**

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



## 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:** semola de trigo duro, huevos 20%, agua. / **Ingredienser:** Mannagryn av durum vete, ägg 20%, vatten. / **Ingredientes:** Semola de trigo duro, ovos 20%, água. / **Složení:** Semolina a tvrdí a pšenice, vejce 20%, voda.

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



# Grattini

**COTTURA**  
**COOKING TIME** *3/5 min.*
**PESO CONF.**  
**WEIGHT PC.** *350 g / 12.3 oz*
**Codice prodotto** **00 965**

 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** **60**

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

**Ct. Strato** **12\*5**

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

**H Ct.** **201-90**

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

**Validità prodotto** **24 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


# Filini

**COTTURA**  
**COOKING TIME** *3/5 min.*
**PESO CONF.**  
**WEIGHT PC.** *350 g / 12.3 oz*
**Codice prodotto** **00 966**

 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** **60**

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

**Ct. Strato** **12\*5**

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

**H Ct.** **201-90**

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

**Validità prodotto** **24 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


# Maltagliati

**COTTURA**  
**COOKING TIME** *3/5 min.*
**PESO CONF.**  
**WEIGHT PC.** *350 g / 12.3 oz*
**Codice prodotto** **00 967**

 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** **60**

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

**Ct. Strato** **12\*5**

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

**H Ct.** **201-90**

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

**Validità prodotto** **24 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 ALL'UOVO**
**Ingredienti:** Semola di grano duro, uova 20%, acqua. / **Ingrediënten:** Durum wheat semolina, eggs 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° - TRAFILATA IN BRONZO / SLOW DRYING 45°-50° - BROZE DRAWN** Paese di coltivazione del grano: **Italia** (Marche) - Country of grain cultivation: **Italy** (Marche) - Paese di molitura: **Italia** - Country of milling: **Italy**

**IRIS**



PASTA ALL'UOVO  
DAL 1972



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