



Un viaggio, come non l'avete mai
provato nelle terre di Pesaro e Urbino



Firma le specialità dal 1972



Un viaggio, come non l'avete mai
provato nelle terre di Pesaro e Urbino

*A trip you've never tried
in the region of Pesaro and Urbino*





Pasta di semola di
GRANO DURO



Garganelli marchigiani

COTTURA
COOKING TIME

4/6 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

400 g / 14.1 oz

CODICE BARRE
BARCODE



Codice prodotto

00 120

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/kartelen

H Ct.

165-101

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

Validità prodotto

36 mesi/months

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

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua. / **Ingredients:** Durum wheat semolina, water. / **Ingrediënten:** Tarwemeel van harde tarwe, water. / **Ingédients:** Semoule de blé dur, eau. / **Zutaten:** Hartweizengriess, wasser. / **Ingre-**
dientes: Sémola de trigo duro, agua. / **Ingredienser:** Mannagryn av durum vete, vatten. / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, água. / **Složení:** Semolina a tvrdí a pšenice, 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**



Pasta di semola di
GRANO DURO



Mezze candele

COTTURA
COOKING TIME

12/14 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

400 g / 14.1 oz

CODICE BARRE
BARCODE



Codice prodotto

00 121

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

H Ct.

165-101

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

Ct. Pallets

54

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

Validità prodotto

36 mesi/months

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

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua. / **Ingredients:** Durum wheat semolina, water. / **Ingrediënten:** Tarwemeel van harde tarwe, water. / **Ingédients:** Semoule de blé dur, eau. / **Zutaten:** Hartweizengriess, wasser. / **Ingre-**
dientes: Sémola de trigo duro, agua. / **Ingredienser:** Mannagryn av durum vete, vatten. / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, água. / **Složení:** Semolina a tvrdý a pšenice, 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**



Pasta di semola di
GRANO DURO



Paccheri rigati

COTTURA
COOKING TIME

12/14 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

400 g / 14.1 oz

CODICE BARRE
BARCODE



Codice prodotto

00 119

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/kartelen

H Ct.

270-102B

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

Ct. Pallets

42

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

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

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua. / **Ingredients:** Durum wheat semolina, water. / **Ingrediënten:** Tarwemeel van harde tarwe, water. / **Ingrédients:** Semoule de blé dur, eau. / **Zutaten:** Hartweizengriess, wasser. / **Ingre-**
dientes: Sémola de trigo duro, agua. / **Ingredienser:** Mannagryn av durum vete, vatten. / **Ingrediënten:** Sémola de trigo duro, água. / **Složení:** Semolina a tvrdí a pšenice, 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**



Pasta di semola di
GRANO DURO



Pennoni

COTTURA
COOKING TIME

10/12 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

400 g / 14.1 oz

CODICE BARRE
BARCODE



Codice prodotto

00 115

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

H Ct.

270-102B

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

Ct. Pallets

42

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

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

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua. / **Ingredients:** Durum wheat semolina, water. / **Ingrediënten:** Tarwemeel van harde tarwe, water. / **Ingédients:** Semoule de blé dur, eau. / **Zutaten:** Hartweizengriess, wasser. / **Ingre-**
dientes: Sémola de trigo duro, agua. / **Ingredienser:** Mannagryn av durum vete, vatten. / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, água. / **Složení:** Semolina a tvrdí a pšenice, 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**



Specialità
ALL'UOVO



Fettuccine

COTTURA
COOKING TIME

3/4 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

250 g / 8.8 oz

CODICE BARRE
BARCODE



Codice prodotto

00 101

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

H Ct.

165-101

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

Validità prodotto

36 mesi/months

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

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:** hartweizengriess, eier 20%, wasser. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, huevos 20%, agua. / **Ingredienser:** manngryn av durum vete, ägg 20%, vatten. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, ovos 20%, água. / **Složení:** semolina a tvrdý 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**



Specialità
ALL'UOVO



Pappardelle

COTTURA
COOKING TIME

4/5 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

250 g / 8.8 oz

CODICE BARRE
BARCODE



Codice prodotto

00 103

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

H Ct.

165-101

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

Validità prodotto

36 mesi/months

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

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:** hartweizengriess, eier 20%, wasser. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, huevos 20%, agua. / **Ingredienser:** manngagn 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**



Specialità
ALL'UOVO



Tagliatelle

COTTURA
COOKING TIME

3/4 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

250 g / 8.8 oz

CODICE BARRE
BARCODE



Codice prodotto

00 102

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

H Ct.

165-101

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

Validità prodotto

36 mesi/months

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

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:** hartweizengriess, 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:** semolína a tvrdý 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**



Specialità
ALL'UOVO



Tagliolini

COTTURA
COOKING TIME

2/3 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

250 g / 8.8 oz

CODICE BARRE
BARCODE



Codice prodotto

00 100

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

H Ct.

165-101

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

Validità prodotto

36 mesi/months

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

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:** hartweizengriess, 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**



Specialità
ALL'UOVO



Tagliolini al limone

COTTURA
COOKING TIME

3/4 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

250 g / 8.8 oz

CODICE BARRE
BARCODE



Codice prodotto

00 105

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

H Ct.

165-101

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

Validità prodotto

36 mesi/months

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

SPECIALITÀ ALL'UOVO AL LIMONE **Ingredienti:** Semola di grano duro, uova 20%, aroma naturale limone 1%, acqua. / **Ingredients:** Durum wheat semolina, eggs 20%, natural lemon flavor 1%, water. / **Ingrediënten:** Tarwemeel van harde tarwe, eieren 20%, natuurlijke citroensmaak 1%, water. / **Ingrediënten:** Semoule de blé dur, oeufs 20%, saveur naturel de citron 1%, eau. / **Zutaten:** Hartweizengriess, eier 20%, natürliches Zitronenaroma 1%, wasser. / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, huevos 20%, sabor natural de limón 1%, agua. / **Ingredienser:** Mannagryn av durum vete, ägg 20%, naturligt citron krydderier 1%, vatten. / **Ingrediënten:** Sémola de trigo duro, ovos 20%, sabor natural de limão 1%, água. / **Složení:** Semolina a tvrdí a pšenice, vejce 20%, přírodní citrón aroma 1%, 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**



Specialità
ALL'UOVO



Tagliolini all'arancia

COTTURA
COOKING TIME

2/3 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

250 g / 8.8 oz

CODICE BARRE
BARCODE



Codice prodotto

00 106

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

H Ct.

165-101

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

Validità prodotto

36 mesi/months

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

SPECIALITÀ ALL'UOVO ALL'ARANCIA **Ingredienti:** Semola di grano duro, uova 20%, aroma naturale arancia 1%, acqua. / **Ingredients:** Durum wheat semolina, eggs 20%, natural orange flavor 1%, water. / **Ingrediënten:** Tarwemeel van harde tarwe, eieren 20%, natuurlijke sinaasappelsmaak 1%, water. / **Ingédients:** Semoule de blé dur, oeufs 20%, saveur naturel d'orange 1%, eau. / **Zutaten:** Hartweizengriess, eier 20%, natürliches Orangenaroma 1%, wasser. / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, huevos 20%, sabor natural de naranja 1%, agua. / **Ingredienser:** Mannagryn av durum vete, ägg 20%, naturligt orange krydderier 1%, vatten. / **Ingredientes:** Sémola de trigo duro, ovos 20%, sabor natural de laranja 1%, água. / **Složení:** Semolina a tvrdí pšenice, vejce 20%, přírodní pomerančové aroma 1%, 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**



Specialità
ALL'UOVO



Tagliatelle al nero di seppia

COTTURA
COOKING TIME

4/5 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

250 g / 8.8 oz

CODICE BARRE
BARCODE



Codice prodotto

00 107

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

H Ct.

165-101

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

Validità prodotto

36 mesi/months

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

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. / **Ingédients:** 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 seppia 1,5%, agua. / **Ingredienser:** Mannagryn av durum vete, ägg 20%, blaeksputte bleak 1,5%, vatten. / **Ingrediētes:** Sēmola de trigo duro, ovos 20%, tinta de choco 1,5%, água. / **Složení:** Semolína a tvrdí a pšenice, vejce 20%, černá z sépie obecná 1,5%, 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**



Specialità
ALL'UOVO



Tagliatelle ai funghi porcini

COTTURA
COOKING TIME

4/5 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

250 g / 8.8 oz

CODICE BARRE
BARCODE



Codice prodotto

00 108

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

H Ct.

165-101

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

Validità prodotto

36 mesi/months

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

SPECIALITÀ ALL'UOVO AI FUNGHI PORCINI **Ingredienti:** Semola di grano duro, uova 20%, funghi porcini 2.5% (Boletus Edulis), aroma, acqua. **Skladniki:** semolina z pszenicy durum, jajka 20%, borowiki 2.5% (Boletus Edulis), aromat, woda. **Ingredients:** durum wheat semolina, eggs 20%, porcini mushrooms 2.5% (Boletus Edulis), aroma, water. **Zutaten:** Hartweizengrieß, Eier 20%, Steinpilze 2.5% (Boletus Edulis), Aroma, Wasser. **Ingredientes:** semola de trigo duro, huevos 20%, hongos porcini 2.5% (Boletus Edulis), aroma, agua. **Složení:** krupice z tvrdé pšenice, vejce 20%, houby porcini 2.5% (Boletus Edulis), aroma, voda. **Ingredientes:** semola de trigo duro, ovos a 20%, cogumelos porcini 2.5% (Boletus Edulis), aroma, água. **Ingrediënten:** harde tarwegries, eieren 20%, eekhoornjessbrood 2.5% (Boletus Edulis), aroma, water. **Ingredienser:** durumvete semolina, ägg 20%, porcini svamp 2.5% (Boletus Edulis), arom, 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**



Bio



Pasta
ALL'UOVO
Bio



Garganelli marchigiani

COTTURA
COOKING TIME

6/8 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

400 g / 14.1 oz

CODICE BARRE
BARCODE



Codice prodotto

00 161

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/kapelen

H Ct.

165-101

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

Validità prodotto

24 mesi/months

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

PASTA ALL'UOVO BIO **Ingredienti:** Semola di grano duro bio, uova bio 20%, acqua - **Składniki:** bio semolina z pszenicy durum, bio jaja 20%, woda - **Ingredients:** bio durum wheat semolina, bio eggs 20%, water - **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Eier bio 20%, Wasser - **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, œufs bio 20%, eau - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, huevos bio 20%, agua - **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, vejce bio 20%, voda - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, ovos bio 20%, água - **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, bio eieren 20%, water - **Ingredienser:** bio durumvete semolina, bio ägg 20%, 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**



Pasta
ALL'UOVO
Bio



Lasagne

COTTURA
COOKING TIME

5 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

400 g / 14.1 oz

CODICE BARRE
BARCODE



Codice prodotto

00 162

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

H Ct.

142-100

H box / H Carton / H Karton / H Cartón
H Caixa / H Karton / H kanton / H 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

Validità prodotto

24 mesi/months

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

PASTA ALL'UOVO BIO **Ingredienti:** Semola di grano duro bio, uova bio 20%, acqua - **Składniki:** bio semolina z pszenicy durum, bio jaja 20%, woda - **Ingredients:** bio durum wheat semolina, bio eggs 20%, water - **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Eier bio 20%, Wasser - **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, œufs bio 20%, eau - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, huevos bio 20%, agua - **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, vejce bio 20%, voda - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, ovos bio 20%, água - **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, bio eieren 20%, water - **Ingredienser:** bio durumvete semolina, bio ägg 20%, 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**



Pasta
ALL'UOVO
Bio



Filini

COTTURA
COOKING TIME

2/3 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

400 g / 14.1 oz

CODICE BARRE
BARCODE



Codice prodotto

00 163

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/kartelen

H Ct.

165-101

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

Validità prodotto

24 mesi/months

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

PASTA ALL'UOVO BIO Ingredienti: Semola di grano duro bio, uova bio 20%, acqua - **Skladniki:** bio semolina z pszenicy durum, bio jaja 20%, woda - **Ingredients:** bio durum wheat semolina, bio eggs 20%, water - **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Eier bio 20%, Wasser - **Ingredientes:** Semoule de blé dur biologique, œufs bio 20%, eau - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, huevos bio 20%, agua - **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, vejce bio 20%, voda - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, ovos bio 20%, água - **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, bio eieren 20%, water - **Ingredienser:** bio durumvete semolina, bio ägg 20%, 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**



Pasta
ALL'UOVO
Bio



Maltagliati

COTTURA
COOKING TIME

5/7 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

400 g / 14.1 oz

CODICE BARRE
BARCODE



Codice prodotto

00 169

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

H Ct.

165-101

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

Validità prodotto

24 mesi/months

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

PASTA ALL'UOVO BIO **Ingredienti:** Semola di grano duro bio, uova bio 20%, acqua - **Skladniki:** bio semolina z pszenicy durum, bio jaja 20%, woda - **Ingredients:** bio durum wheat semolina, bio eggs 20%, water - **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Eier bio 20%, Wasser - **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, œufs bio 20%, eau - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, huevos bio 20%, agua - **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, vejce bio 20%, voda - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, ovos bio 20%, água - **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, bio eieren 20%, water - **Ingredienser:** bio durumvete semolina, bio ägg 20%, 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**



Pasta
ALL'UOVO
Bio



Tagliolini

COTTURA
COOKING TIME

3/4 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

250 g / 8.8 oz

CODICE BARRE
BARCODE



Codice prodotto

00 166

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/kartelen

H Ct.

200-102

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

Validità prodotto 24 **36 mesi/months**

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

PASTA ALL'UOVO BIO **Ingredienti:** Semola di grano duro bio, uova bio 20%, acqua - **Skladniki:** bio semolina z pszenicy durum, bio jaja 20%, woda - **Ingredients:** bio durum wheat semolina, bio eggs 20%, water - **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Eier bio 20%, Wasser - **Ingrédients:** Semoule de blé dur biologique, œufs bio 20%, eau - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, huevos bio 20%, agua - **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, vejce bio 20%, voda - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, ovos bio 20%, água - **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, bio eieren 20%, water - **Ingredienser:** bio durumvete semolina, bio ägg 20%, 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**



Pasta
ALL'UOVO
Bio



Tagliatelle

COTTURA
COOKING TIME

3/4 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

250 g / 8.8 oz

CODICE BARRE
BARCODE



Codice prodotto

00 167

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

H Ct.

200-102

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

Validità prodotto

24 mesi/months

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

PASTA ALL'UOVO BIO **Ingredienti:** Semola di grano duro bio, uova bio 20%, acqua - **Skladniki:** bio semolina z pszenicy durum, bio jaja 20%, woda - **Ingredients:** bio durum wheat semolina, bio eggs 20%, water - **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Eier bio 20%, Wasser - **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, œufs bio 20%, eau - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, huevos bio 20%, agua - **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, vejce bio 20%, voda - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, ovos bio 20%, água - **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, bio eieren 20%, water - **Ingredienser:** bio durumvete semolina, bio ägg 20%, 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**



Pasta
ALL'UOVO
Bio



Pappardelle

COTTURA
COOKING TIME

4/5 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

250 g / 8.8 oz

CODICE BARRE
BARCODE



Codice prodotto

00 168

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

H Ct.

200-102

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

Validità prodotto

24 mesi/months

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

PASTA ALL'UOVO BIO **Ingredienti:** Semola di grano duro bio, uova bio 20%, acqua - **Skladniki:** bio semolina z pszenicy durum, bio jaja 20%, woda - **Ingredients:** bio durum wheat semolina, bio eggs 20%, water - **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Eier bio 20%, Wasser - **Ingrédients:** Semoule de blé dur biologique, œufs bio 20%, eau - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, huevos bio 20%, agua - **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, vejce bio 20%, voda - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, ovos bio 20%, água - **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, bio eieren 20%, water - **Ingredienser:** bio durumvete semolina, bio ägg 20%, 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**



Pasta
ALL'UOVO
Bio



Paglia e Fieno

COTTURA
COOKING TIME

4/5 min.

PESO CONF.
WEIGHT PC.

250 g / 8.8 oz

CODICE BARRE
BARCODE



Codice prodotto

00 173

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

H Ct.

200-102

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

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

Validità prodotto

24 mesi/months

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

PASTA ALL'UOVO BIO **Ingredienti:** Semola di grano duro bio, uova bio 20%, acqua - **Skladniki:** bio semolina z pszenicy durum, bio jaja 20%, woda - **Ingredients:** bio durum wheat semolina, bio eggs 20%, water - **Zutaten:** Bio-Hartweizengrieß, Eier bio 20%, Wasser - **Ingédients:** Semoule de blé dur biologique, œufs bio 20%, eau - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, huevos bio 20%, agua - **Složení:** bio tvrdá pšeničná krupice, vejce bio 20%, voda - **Ingredientes:** Sémola de trigo duro bio, ovos bio 20%, água - **Ingrediënten:** bio harde tarwe griesmeel, bio eieren 20%, water - **Ingredienser:** bio durumvete semolina, bio ägg 20%, 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**



Firma le specialità dal 1972

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