

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



Firma le Specialità



Pasta all'uovo Tagliolini



Storia di una famiglia

Ogni prodotto, ogni alimento, racchiude in sé tutto il suo percorso, la sua storia e quindi anche tutta la professionalità e l'energia di chi lo ha realizzato. La pasta Columbro è tanto apprezzata e richiesta perché ricca di storia, di contenuti e di arte! La storia del Pastificio Columbro è un tutt'uno con la storia dei componenti della famiglia Columbro, i quali hanno dedicato la loro vita alla realizzazione ed allo sviluppo di questo progetto. Tutto ciò si percepisce anche attraverso la degustazione della pasta da loro prodotta.

Story of a family

Every product, every food, contains all its course, its history and therefore all the professionalism and the energy of those who carried it out. The pasta Columbro is so appreciated and requested because it is rich in history, content and art! The history of the Pasta factory Columbro is one with the history of the whole Columbro family, whose members have dedicated their life to the creation and development of this project. All this can be perceived through the tasting of the pasta they manufacture.



Firma le Specialità

Via Toniolo 3/A Fano (PU)
Tel. +39 (0)721 854476 Fax +39 (0)721 854975
columbro@columbro.com

www.columbro.com



Pasta all'uovo Tagliolini



Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktkode / Productcode	00100	Peso / Pz Weight/piece / Poids/pièce / Gewicht/Stück Peso/pieza / Peso/peça / Váha/ks Vægt/stykke / Gewicht/stuk	250 g	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	200 - 102
Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid	27 mesi/months	Listino € / Pz. Pricelist/piece / Liste des prix/pièce / Preisliste/Stück Lista de precios/pieza / Lista/peça / Seznam/Ks Liste/stykke / lijst/stuk		Codice Barre Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code	

PASTAALL'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:** man-nagryn av durum vete, ägg 31,7%. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, ovos 31,7%. / **Složení:** semolina a tvrdí a pšenice, vejce 31,7%.

La pasta trafilata in bronzo

Questa pasta è prodotta con farine e semole selezionate ed è lavorata con metodi tradizionali e con trafile in bronzo. Tale metodologia crea sul prodotto una gradevole superficie ruvida, ideale per un buon assorbimento del condimento che, penetrando nella pasta, la rende ancora più saporita e gustosa.

Lenta essiccazione per un gusto unico

L'essiccazione a bassa temperatura, 45/60 °C, garantisce alla pasta di mantenere vivi tutti i minerali e le vitamine, oltre a caratterizzarla di un sapore ed un aroma superiore.

Bronze extruded pasta

This pasta is made with flour and selected semolina and is processed using traditional methods and with bronze dies. This methodology creates on the product a nice rough surface, ideal for a good absorption of the sauce which, penetrating into the pasta, makes it even more flavorful and tasty.

Slow drying for a unique taste

Drying at low temperature, 45/60 °C, provides the pasta to keep alive all the minerals and vitamins, as well as to characterize a superior flavor and aroma.





Pasta all'uovo Fettuccine



Storia di una famiglia

Ogni prodotto, ogni alimento, racchiude in sé tutto il suo percorso, la sua storia e quindi anche tutta la professionalità e l'energia di chi lo ha realizzato. La pasta Columbro è tanto apprezzata e richiesta perché ricca di storia, di contenuti e di arte! La storia del Pastificio Columbro è un tutt'uno con la storia dei componenti della famiglia Columbro, i quali hanno dedicato la loro vita alla realizzazione ed allo sviluppo di questo progetto. Tutto ciò si percepisce anche attraverso la degustazione della pasta da loro prodotta.

Story of a family

Every product, every food, contains all its course, its history and therefore all the professionalism and the energy of those who carried it out. The pasta Columbro is so appreciated and requested because it is rich in history, content and art! The history of the Pasta factory Columbro is one with the history of the whole Columbro family, whose members have dedicated their life to the creation and development of this project. All this can be perceived through the tasting of the pasta they manufacture.



Firma le Specialità

Via Toniolo 3/A Fano (PU)
Tel. +39 (0)721 854476 Fax +39 (0)721 854975
columbro@columbro.com

www.columbro.com



Pasta all'uovo Fettuccine



Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktcode / Productcode	00101	Peso / Pz Weight/piece / Poids/pièce / Gewicht/Stück Peso/pieza / Peso/peça / Váha/ks Vægt/stykke / Gewicht/stuk	250 g	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	200 - 102
Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid	27 mesi/months	Listino € / Pz. Pricelist/piece / Liste des prix/pièce / Preisliste/Stück Lista de precios/pieza / Lista/peça / Seznam/Ks Liste/stykke / lijst/stuk		Codice Barre Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code	

PASTA 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:** man-nagryn av durum vete, ägg 31,7%. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, ovos 31,7%. / **Složení:** semolina a tvrdí a pšenice, vejce 31,7%.

La pasta trafilata in bronzo

Questa pasta è prodotta con farine e semole selezionate ed è lavorata con metodi tradizionali e con trafile in bronzo. Tale metodologia crea sul prodotto una gradevole superficie ruvida, ideale per un buon assorbimento del condimento che, penetrando nella pasta, la rende ancora più saporita e gustosa.

Bronze extruded pasta

This pasta is made with flour and selected semolina and is processed using traditional methods and with bronze dies. This methodology creates on the product a nice rough surface, ideal for a good absorption of the sauce which, penetrating into the pasta, makes it even more flavorful and tasty.



Lenta essiccazione per un gusto unico

L'essiccazione a bassa temperatura, 45/60 °C, garantisce alla pasta di mantenere vivi tutti i minerali e le vitamine, oltre a caratterizzarla di un sapore ed un aroma superiore.

Slow drying for a unique taste

Drying at low temperature, 45/60 °C, provides the pasta to keep alive all the minerals and vitamins, as well as to characterize a superior flavor and aroma.



Pasta all'uovo

Tagliatelle



Storia di una famiglia

Ogni prodotto, ogni alimento, racchiude in sé tutto il suo percorso, la sua storia e quindi anche tutta la professionalità e l'energia di chi lo ha realizzato. La pasta Columbro è tanto apprezzata e richiesta perché ricca di storia, di contenuti e di arte! La storia del Pastificio Columbro è un tutt'uno con la storia dei componenti della famiglia Columbro, i quali hanno dedicato la loro vita alla realizzazione ed allo sviluppo di questo progetto. Tutto ciò si percepisce anche attraverso la degustazione della pasta da loro prodotta.

Story of a family

Every product, every food, contains all its course, its history and therefore all the professionalism and the energy of those who carried it out. The pasta Columbro is so appreciated and requested because it is rich in history, content and art! The history of the Pasta factory Columbro is one with the history of the whole Columbro family, whose members have dedicated their life to the creation and development of this project. All this can be perceived through the tasting of the pasta they manufacture.



Firma le Specialità

Via Toniolo 3/A Fano (PU)
Tel. +39 (0)721 854476 Fax +39 (0)721 854975
columbro@columbro.com

www.columbro.com



Pasta all'uovo Tagliatelle



Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktkode / Productcode	00102	Peso / Pz Weight/piece / Poid/pièce / Gewicht/Stück Peso/pieza / Peso/peça / Váha/ks Vægt/stykke / Gewicht/stuk	250 g	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	200 - 102
Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid	27 mesi/months	Listino € / Pz. Pricelist/piece / Liste des prix/pièce / Preisliste/Stück Lista de precios/pieza / Lista/peça / Seznam/Ks Liste/stykke / lijst/stuk		Codice Barre Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code	

PASTA 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:** man-nagryn av durum vete, ägg 31,7%. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, ovos 31,7%. / **Složení:** semolina a tvrdí a pšenice, vejce 31,7%.

La pasta trafilata in bronzo

Questa pasta è prodotta con farine e semole selezionate ed è lavorata con metodi tradizionali e con trafile in bronzo. Tale metodologia crea sul prodotto una gradevole superficie ruvida, ideale per un buon assorbimento del condimento che, penetrando nella pasta, la rende ancora più saporita e gustosa.

Lenta essiccazione per un gusto unico

L'essiccazione a bassa temperatura, 45/60 °C, garantisce alla pasta di mantenere vivi tutti i minerali e le vitamine, oltre a caratterizzarla di un sapore ed un aroma superiore.

Bronze extruded pasta

This pasta is made with flour and selected semolina and is processed using traditional methods and with bronze dies. This methodology creates on the product a nice rough surface, ideal for a good absorption of the sauce which, penetrating into the pasta, makes it even more flavorful and tasty.

Slow drying for a unique taste

Drying at low temperature, 45/60 °C, provides the pasta to keep alive all the minerals and vitamins, as well as to characterize a superior flavor and aroma.





Pasta all'uovo

Pappardelle



Storia di una famiglia

Ogni prodotto, ogni alimento, racchiude in sé tutto il suo percorso, la sua storia e quindi anche tutta la professionalità e l'energia di chi lo ha realizzato. La pasta Columbro è tanto apprezzata e richiesta perché ricca di storia, di contenuti e di arte! La storia del Pastificio Columbro è un tutt'uno con la storia dei componenti della famiglia Columbro, i quali hanno dedicato la loro vita alla realizzazione ed allo sviluppo di questo progetto. Tutto ciò si percepisce anche attraverso la degustazione della pasta da loro prodotta.

Story of a family

Every product, every food, contains all its course, its history and therefore all the professionalism and the energy of those who carried it out. The pasta Columbro is so appreciated and requested because it is rich in history, content and art! The history of the Pasta factory Columbro is one with the history of the whole Columbro family, whose members have dedicated their life to the creation and development of this project. All this can be perceived through the tasting of the pasta they manufacture.



Firma le Specialità

Via Toniolo 3/A Fano (PU)
Tel. +39 (0)721 854476 Fax +39 (0)721 854975
columbro@columbro.com

www.columbro.com



Pasta all'uovo Pappardelle



Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktkode / Productcode	00103	Peso / Pz Weight/piece / Poid/pièce / Gewicht/Stück Peso/pieza / Peso/peça / Váha/ks Vægt/stykke / Gewicht/stuk	250 g	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	200 - 102
Validità prodotto Stuffs validity / Validité produit / Produktgültigkeit Validez producto / Validade produto / Platnost produkt Produktes holdbarhed / Product geldigheid	27 mesi/months	Listino € / Pz. Pricelist/piece / Liste des prix/pièce / Preisliste/Stück Lista de precios/pieza / Lista/peça / Seznam/Ks Liste/stykke / lijst/stuk		Codice Barre Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code	

PASTA 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:** man-nagryn av durum vete, ägg 31,7%. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, ovos 31,7%. / **Složení:** semolina a tvrdí a pšenice, vejce 31,7%.

La pasta trafileta in bronzo

Questa pasta è prodotta con farine e semole selezionate ed è lavorata con metodi tradizionali e con trafile in bronzo. Tale metodologia crea sul prodotto una gradevole superficie ruvida, ideale per un buon assorbimento del condimento che, penetrando nella pasta, la rende ancora più saporita e gustosa.

Lenta essiccazione per un gusto unico

L'essiccazione a bassa temperatura, 45/60 °C, garantisce alla pasta di mantenere vivi tutti i minerali e le vitamine, oltre a caratterizzarla di un sapore ed un aroma superiore.

Bronze extruded pasta

This pasta is made with flour and selected semolina and is processed using traditional methods and with bronze dies. This methodology creates on the product a nice rough surface, ideal for a good absorption of the sauce which, penetrating into the pasta, makes it even more flavorful and tasty.

Slow drying for a unique taste

Drying at low temperature, 45/60 °C, provides the pasta to keep alive all the minerals and vitamins, as well as to characterize a superior flavor and aroma.





Pasta all'uovo Paglia e Fieno



Storia di una famiglia

Ogni prodotto, ogni alimento, racchiude in sé tutto il suo percorso, la sua storia e quindi anche tutta la professionalità e l'energia di chi lo ha realizzato. La pasta Columbro è tanto apprezzata e richiesta perché ricca di storia, di contenuti e di arte! La storia del Pastificio Columbro è un tutt'uno con la storia dei componenti della famiglia Columbro, i quali hanno dedicato la loro vita alla realizzazione ed allo sviluppo di questo progetto. Tutto ciò si percepisce anche attraverso la degustazione della pasta da loro prodotta.

Story of a family

Every product, every food, contains all its course, its history and therefore all the professionalism and the energy of those who carried it out. The pasta Columbro is so appreciated and requested because it is rich in history, content and art! The history of the Pasta factory Columbro is one with the history of the whole Columbro family, whose members have dedicated their life to the creation and development of this project. All this can be perceived through the tasting of the pasta they manufacture.



Firma le Specialità

Via Toniolo 3/A Fano (PU)
Tel. +39 (0)721 854476 Fax +39 (0)721 854975
columbro@columbro.com

www.columbro.com



Pasta all'uovo Paglia e Fieno



Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktkode / Productcode	00104	Peso / Pz Weight/piece / Poids/pièce / Gewicht/Stück Peso/pieza / Peso/peça / Váha/ks Vægt/stykke / Gewicht/stuk	250 g	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	6*10	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	27 mesi/months	Listino € / Pz. Pricelist/piece / Liste des prix/pièce / Preisliste/Stück Lista de precios/pieza / Lista/peça / Seznam/Ks Liste/stykke / lijst/stuk		Codice Barre Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code	

PASTA ALL'UOVO

Ingredienti: Semola di grano duro, uova 31,70%, spinaci disidratati 2%. / **Ingredients:** Durum wheat semolina, eggs 31,70%, dried spinach 2%. / **Ingrediënten:** Tarwemeel van harde tarwe, eieren 31,70%, gedroogde spinaize 2%. / **Ingrédients:** Semoule de blé dur, oeufs 31,70%, épinards séchés 2%. / **Zutaten:** Hartweizengriess, eier 31,70%, getrockneten spinat 2%. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, huevos 31,70%, espinaca seca 2%. / **Ingredienser:** Mannagryn av durum vete, ägg 31,70%, torkad spenat 2%. / **Ingredientes:** Sêmola de trigo duro, ovos 31,70%, espinafre secas 2%. / **Složení:** Semolina a tvrdá pšenice, vejce 31,70%, vysuší špenát 2%.

La pasta trafilata in bronzo

Questa pasta è prodotta con farine e semole selezionate ed è lavorata con metodi tradizionali e con trafile in bronzo. Tale metodologia crea sul prodotto una gradevole superficie ruvida, ideale per un buon assorbimento del condimento che, penetrando nella pasta, la rende ancora più saporita e gustosa.

Lenta essiccazione per un gusto unico

L'essiccazione a bassa temperatura, 45/60 °C, garantisce alla pasta di mantenere vivi tutti i minerali e le vitamine, oltre a caratterizzarla di un sapore ed un aroma superiore.

Bronze extruded pasta

This pasta is made with flour and selected semolina and is processed using traditional methods and with bronze dies. This methodology creates on the product a nice rough surface, ideal for a good absorption of the sauce which, penetrating into the pasta, makes it even more flavorful and tasty.

Slow drying for a unique taste

Drying at low temperature, 45/60 °C, provides the pasta to keep alive all the minerals and vitamins, as well as to characterize a superior flavor and aroma.





Pasta all'uovo Tagliolini al Limone



Storia di una famiglia

Ogni prodotto, ogni alimento, racchiude in sé tutto il suo percorso, la sua storia e quindi anche tutta la professionalità e l'energia di chi lo ha realizzato. La pasta Columbro è tanto apprezzata e richiesta perché ricca di storia, di contenuti e di arte! La storia del Pastificio Columbro è un tutt'uno con la storia dei componenti della famiglia Columbro, i quali hanno dedicato la loro vita alla realizzazione ed allo sviluppo di questo progetto. Tutto ciò si percepisce anche attraverso la degustazione della pasta da loro prodotta.

Story of a family

Every product, every food, contains all its course, its history and therefore all the professionalism and the energy of those who carried it out. The pasta Columbro is so appreciated and requested because it is rich in history, content and art! The history of the Pasta factory Columbro is one with the history of the whole Columbro family, whose members have dedicated their life to the creation and development of this project. All this can be perceived through the tasting of the pasta they manufacture.



Firma le Specialità

Via Toniolo 3/A Fano (PU)
Tel. +39 (0)721 854476 Fax +39 (0)721 854975
columbro@columbro.com

www.columbro.com



Pasta all'uovo Tagliolini al Limone



Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktkode / Productcode	00105	Peso / Pz Weight/piece / Poids/pièce / Gewicht/Stück Peso/pieza / Peso/peça / Váha/ks Vægt/stykke / Gewicht/stuk	250 g	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	6*10	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	27 mesi/months	Listino € / Pz. Pricelist/piece / Liste des prix/pièce / Preisliste/Stück Lista de precios/pieza / Lista/peça / Seznam/Ks Liste/stykke / lijst/stuk		Codice Barre Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code	

PASTA ALL'UOVO

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. / **Ingédients:** 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. / **Ingredientes:** 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.

La pasta trafilata in bronzo

Questa pasta è prodotta con farine e semole selezionate ed è lavorata con metodi tradizionali e con trafilatura in bronzo. Tale metodologia crea sul prodotto una gradevole superficie ruvida, ideale per un buon assorbimento del condimento che, penetrando nella pasta, la rende ancora più saporita e gustosa.

Lenta essiccazione per un gusto unico

L'essiccazione a bassa temperatura, 45/60 °C, garantisce alla pasta di mantenere vivi tutti i minerali e le vitamine, oltre a caratterizzarla di un sapore ed un aroma superiore.

Bronze extruded pasta

This pasta is made with flour and selected semolina and is processed using traditional methods and with bronze dies. This methodology creates on the product a nice rough surface, ideal for a good absorption of the sauce which, penetrating into the pasta, makes it even more flavorful and tasty.

Slow drying for a unique taste

Drying at low temperature, 45/60 °C, provides the pasta to keep alive all the minerals and vitamins, as well as to characterize a superior flavor and aroma.





Pasta all'uovo Tagliolini all'Arancio



Storia di una famiglia

Ogni prodotto, ogni alimento, racchiude in sé tutto il suo percorso, la sua storia e quindi anche tutta la professionalità e l'energia di chi lo ha realizzato. La pasta Columbro è tanto apprezzata e richiesta perché ricca di storia, di contenuti e di arte! La storia del Pastificio Columbro è un tutt'uno con la storia dei componenti della famiglia Columbro, i quali hanno dedicato la loro vita alla realizzazione ed allo sviluppo di questo progetto. Tutto ciò si percepisce anche attraverso la degustazione della pasta da loro prodotta.

Story of a family

Every product, every food, contains all its course, its history and therefore all the professionalism and the energy of those who carried it out. The pasta Columbro is so appreciated and requested because it is rich in history, content and art! The history of the Pasta factory Columbro is one with the history of the whole Columbro family, whose members have dedicated their life to the creation and development of this project. All this can be perceived through the tasting of the pasta they manufacture.



Firma le Specialità

Via Toniolo 3/A Fano (PU)
Tel. +39 (0)721 854476 Fax +39 (0)721 854975
columbro@columbro.com

www.columbro.com



Pasta all'uovo Tagliolini all'Arancio



Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktkode / Productcode	00106	Peso / Pz Weight/piece / Poids/pièce / Gewicht/Stück Peso/pieza / Peso/peça / Váha/ks Vægt/stykke / Gewicht/stuk	250 g	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	6*10	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	27 mesi/months	Listino € / Pz. Pricelist/piece / Liste des prix/pièce / Preisliste/Stück Lista de precios/pieza / Lista/peça / Seznam/Ks Liste/stykke / lijst/stuk		Codice Barre Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code	

PASTA ALL'UOVO

Ingredienti: semola di grano duro, uova 20%, aroma naturale arancio 1%, acqua. / **Ingredients:** durum wheat semolina, eggs 20%, natural orange flavor 1%, water. / **Ingrediënten:** tarwemeel van harde tarwe, eieren 20%, natuurlijke sinaasappelsmaak 1%, water. / **Ingrédients:** semoule de blé dur, oeufs 20%, saveur naturel d'orange 1%, eau. / **Zutaten:** hartweizengriess, eier 20%, natürliches Orangenaroma 1%, wasser. / **Ingredientes:** sêmola de trigo duro, huevos 20%, sabor natural de naranja 1%, agua. / **Ingredienser:** mannagryn av durum vete, ägg 20%, naturlnny orange krydderier 1%, vatten. / **Ingredientes:** sêmola de trigo duro, ovos 20%, sabor natural de laranja 1%, agua. / **Složeni:** semolina a tvrdí a pšenice, vejce 20%, přírodní pomerančové aroma 1%, voda.

La pasta trafilata in bronzo

Questa pasta è prodotta con **farine e semole selezionate ed è lavorata con metodi tradizionali e con trafile in bronzo**. Tale metodologia crea sul prodotto una gradevole superficie ruvida, ideale per un buon assorbimento del condimento che, penetrando nella pasta, la rende ancora più saporita e gustosa.

Lenta essiccazione per un gusto unico

L'essiccazione a bassa temperatura, 45/60 °C, garantisce alla pasta di mantenere vivi tutti i minerali e le vitamine, oltre a caratterizzarla di un sapore ed un aroma superiore.

Bronze extruded pasta

This pasta is made with **flour and selected semolina** and is processed using **traditional methods and with bronze dies**. This methodology creates on the product a nice rough surface, ideal for a good absorption of the sauce which, penetrating into the pasta, makes it even more flavorful and tasty.

Slow drying for a unique taste

Drying at low temperature, 45/60 °C, provides the pasta to keep alive all the minerals and vitamins, as well as to characterize a superior flavor and aroma.





Pasta all'uovo Tagliatelle al Nero di Seppia



Storia di una famiglia

Ogni prodotto, ogni alimento, racchiude in sé tutto il suo percorso, la sua storia e quindi anche tutta la professionalità e l'energia di chi lo ha realizzato. La pasta Columbro è tanto apprezzata e richiesta perché ricca di storia, di contenuti e di arte! La storia del Pastificio Columbro è un tutt'uno con la storia dei componenti della famiglia Columbro, i quali hanno dedicato la loro vita alla realizzazione ed allo sviluppo di questo progetto. Tutto ciò si percepisce anche attraverso la degustazione della pasta da loro prodotta.

Story of a family

Every product, every food, contains all its course, its history and therefore all the professionalism and the energy of those who carried it out. The pasta Columbro is so appreciated and requested because it is rich in history, content and art! The history of the Pasta factory Columbro is one with the history of the whole Columbro family, whose members have dedicated their life to the creation and development of this project. All this can be perceived through the tasting of the pasta they manufacture.



Firma le Specialità

Via Toniolo 3/A Fano (PU)
Tel. +39 (0)721 854476 Fax +39 (0)721 854975
columbro@columbro.com

www.columbro.com



Pasta all'uovo Tagliatelle al Nero di Seppia



Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktkode / Productcode	00107	Peso / Pz Weight/piece / Poids/pièce / Gewicht/Stück Peso/pieza / Peso/peça / Váha/ks Vægt/stykke / Gewicht/stuk	250 g	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	6*10	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	27 mesi/months	Listino € / Pz. Pricelist/piece / Liste des prix/pièce / Preisliste/Stück Lista de precios/pieza / Lista/peça / Seznam/Ks Liste/stykke / lijst/stuk		Codice Barre Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code	

PASTA ALL'UOVO

Ingredienti: semola di grano duro, uova 20%, nero di seppia 1,5%, acqua. / **Ingredients:** durum wheat semolina, eggs 20%, Cuttle fish ink 1,5%, water. / **Ingrédients:** 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%, tintenfisch 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 blaek 1,5%, vatten. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, ovos 20%, tinta de choco 1,5%, agua. / **Složení:** semolina a tvrdí a pšenice, vejce 20%, černá z sépie obecná 1,5%, voda.

La pasta trafilata in bronzo

Questa pasta è prodotta con **farine e semole selezionate ed è lavorata con metodi tradizionali e con trafile in bronzo**. Tale metodologia crea sul prodotto una gradevole superficie ruvida, ideale per un buon assorbimento del condimento che, penetrando nella pasta, la rende ancora più saporita e gustosa.

Lenta essiccazione per un gusto unico

L'essiccazione a bassa temperatura, 45/60 °C, garantisce alla pasta di mantenere vivi tutti i minerali e le vitamine, oltre a caratterizzarla di un sapore ed un aroma superiore.

Bronze extruded pasta

This pasta is made with **flour and selected semolina** and is processed using **traditional methods and with bronze dies**. This methodology creates on the product a nice rough surface, ideal for a good absorption of the sauce which, penetrating into the pasta, makes it even more flavorful and tasty.

Slow drying for a unique taste

Drying at low temperature, 45/60 °C, provides the pasta to keep alive all the minerals and vitamins, as well as to characterize a superior flavor and aroma. Long dry gives pasta the "risk of being able to overcook."





Pasta all'uovo

Tagliatelle

ai Funghi



Storia di una famiglia

Ogni prodotto, ogni alimento, racchiude in sé tutto il suo percorso, la sua storia e quindi anche tutta la professionalità e l'energia di chi lo ha realizzato. La pasta Columbro è tanto apprezzata e richiesta perché ricca di storia, di contenuti e di arte! La storia del Pastificio Columbro è un tutt'uno con la storia dei componenti della famiglia Columbro, i quali hanno dedicato la loro vita alla realizzazione ed allo sviluppo di questo progetto. Tutto ciò si percepisce anche attraverso la degustazione della pasta da loro prodotta.

Story of a family

Every product, every food, contains all its course, its history and therefore all the professionalism and the energy of those who carried it out. The pasta Columbro is so appreciated and requested because it is rich in history, content and art! The history of the Pasta factory Columbro is one with the history of the whole Columbro family, whose members have dedicated their life to the creation and development of this project. All this can be perceived through the tasting of the pasta they manufacture.



Firma le Specialità

Via Toniolo 3/A Fano (PU)
Tel. +39 (0)721 854476 Fax +39 (0)721 854975
columbro@columbro.com

www.columbro.com



Pasta all'uovo Tagliatelle ai Funghi



Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktkode / Productcode	00108	Peso / Pz Weight/piece / Poids/pièce / Gewicht/Stück Peso/pieza / Peso/peça / Váha/ks Vægt/stykke / Gewicht/stuk	250 g	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	6*10	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	27 mesi/months	Listino € / Pz. Pricelist/piece / Liste des prix/pièce / Preisliste/Stück Lista de precios/pieza / Lista/peça / Seznam/Ks Liste/stykke / lijst/stuk		Codice Barre Barcode / Code à barres / Strichcode Código Barre / Código Barras / čárový kód Bar Code / Bar Code	

PASTA ALL'UOVO

Ingredienti: semola di grano duro, uova 20%, funghi porcini 2,5%(Boletus Edulis), acqua. / **Ingredients:** durum wheat semolina, eggs 20%, pore mushrooms 2,5%, water. / **Ingrediënten:** tarwemeel van harde tarwe, eieren 20%, paddenstoelen 2,5%, water. / **Ingrédients:** semoule de blé dur, oeufs 20%, 2,5% de cèpes, eau. / **Zutaten:** hartweizengriess, eier 20%, steinpilzen 2,5%, wasser. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, huevos 20%, setas 2,5%, agua. / **Ingredienser:** mannagnryn av durum vete, ägg 20%, svampe 2,5%, vatten. / **Ingredientes:** sémola de trigo duro, ovos 20%, cogumelos porcini 2,5%, agua. / **Složení:** semolina a tvrdí a pšenice, vejce 20%, chřibky 2,5%, voda.

La pasta trafilata in bronzo

Questa pasta è prodotta con **farine e semole selezionate ed è lavorata con metodi tradizionali e con trafile in bronzo**. Tale metodologia crea sul prodotto una gradevole superficie ruvida, ideale per un buon assorbimento del condimento che, penetrando nella pasta, la rende ancora più saporita e gustosa.

Lenta essiccazione per un gusto unico

L'essiccazione a bassa temperatura, 45/60 °C, garantisce alla pasta di mantenere vivi tutti i minerali e le vitamine, oltre a caratterizzarla di un sapore ed un aroma superiore.

Bronze extruded pasta

This pasta is made with **flour and selected semolina** and is processed using **traditional methods and with bronze dies**. This methodology creates on the product a nice rough surface, ideal for a good absorption of the sauce which, penetrating into the pasta, makes it even more flavorful and tasty.

Slow drying for a unique taste

Drying at low temperature, 45/60 °C, provides the pasta to keep alive all the minerals and vitamins, as well as to characterize a superior flavor and aroma.



www.columbro.com

