



La Pasta di Camerino®



CATALOGO PRODOTTI



PRODUCTS CATALOGUE





AZIENDA COMPANY

IL GUSTO DELLE MARCHE È “FATTO IN FAMIGLIA”

La Pasta di Camerino è il principale marchio del gruppo Entroterra S.p.A. Nato da un piccolo laboratorio artigianale, anno dopo anno il gruppo è cresciuto fino a scalare i vertici del mercato nazionale e internazionale. Oltre alla pasta all'uovo, premiata come la migliore pasta italiana per il rapporto qualità/prezzo ed eletta dai consumatori Sapore dell'anno 2016, 2017 e 2018, l'azienda produce anche pasta di semola di grano duro, pasta all'uovo biologica e pasta biologica al farro.

Il grande merito della famiglia Maccari, proprietaria e amministratrice dell'azienda, è stato quello di aver mantenuto integro il proprio legame con il territorio d'origine e con il metodo di lavorazione artigianale della pasta, realizzata solo con ingredienti 100% italiani, con una lavorazione unica per tradizione, per ottenere una pasta buona e sana come quella di una volta.

THE TASTE OF MARCHE IS “FAMILY MADE”

La Pasta di Camerino is the main brand of Entroterra S.p.A. Group. It started as a small artisanal factory and grew in the years to become among the leaders of the domestic and international markets. Its core business is dried egg pasta ranked as Italy's best for quality/price ratio and awarded by the consumers with the “Sapore dell'Anno” best taste 2016, 2017 and 2018. Moreover the company produces durum wheat semolina pasta, organic egg pasta and organic spelt pasta.

The secret of its success is that the Maccari family – owners and managers of the company – has always kept a close relationship with the local territory and has been using the traditional way of producing the pasta. The selected ingredients are 100% Italian and thanks to a unique artisanal manufacturing process the result is a premium pasta like in old times.



UNICA PER TRADIZIONE

TRADITIONALLY UNIQUE

100% INGREDIENTI ITALIANI DI ALTA QUALITÀ

Grazie agli accordi di filiera con agricoltori ed allevatori, per tutta la nostra pasta utilizziamo solo ingredienti 100% italiani: grani di altissima qualità con un elevato contenuto proteico e uova fresche di categoria A.

TRIPLO IMPASTO, TRAFILATA AL BRONZO

Il nostro impasto, a bassa temperatura controllata, viene lavorato 3 volte, per un processo complessivo che supera i 30 minuti. Eseguiamo la trafilatura al bronzo, indispensabile per ottenere una pasta ruvida e porosa in grado di assorbire e trattenere al meglio il sugo.

ESSICCAZIONE LENTA A BASSE TEMPERATURE

Garantiamo un'essiccazione lenta – che a seconda dei formati varia da 24 a 56 ore – e a bassa temperatura, in modo da salvaguardare tutti i valori nutrizionali e le eccellenti caratteristiche organolettiche delle nostre materie prime.

100% ITALIAN SELECTED INGREDIENTS OF THE HIGHEST QUALITY

Thanks to specific agreements with farmers we are able to use only 100% Italian selected ingredients: top quality grains with a high protein value and fresh A category eggs.

TRIPLE DOUGH MIXING, BRONZE DIE EXTRUSION

Our dough is mixed in 3 phases at controlled low temperature for more than 30 minutes. We use bronze die extrusion in order to achieve a rough and porous texture so that the pasta absorbs the sauce for best taste.

SLOW DRYING AT LOW TEMPERATURE

We guarantee a slow drying process that depending on the pasta shapes lasts from 24 to 56 hours. Moreover the temperatures are kept low in order to preserve the nutrition values and the excellent organoleptic features of the raw materials.





QUALITÀ SENZA SEGRETI

QUALITY WITH NO SECRETS

TOTALE TRACCIABILITÀ

Non abbiamo nulla da nascondere sulla filiera di alta qualità e 100% italiana degli ingredienti che usiamo per i nostri prodotti. Per questo abbiamo reso completamente trasparente tutta la nostra filiera.

E siamo l'unica azienda che permette al consumatore di scoprire l'origine di ogni singolo ingrediente, per ogni singola confezione, in ogni momento, tramite la lettura di un QR code dallo smartphone.



FULL TRACEABILITY

We have nothing to hide regarding our high quality, 100% Italian supply chain of the ingredients we use for our products. For this reason we made it "transparent".

We are the only company allowing all the final consumers to find the origin of every single ingredient, for every single unit sold, at any time, just scanning a QR Code with their smartphones.



SPONSOR UFFICIALE LUBE VOLLEY

LUBE VOLLEY OFFICAL SPONSOR

AL FIANCO DEI CAMPIONI D'ITALIA, D'EUROPA E DEL MONDO!

Quello fra la pasta e lo sport è un legame naturale, e non potrebbe essere altrimenti perché i carboidrati buoni della pasta di qualità sono uno dei pilastri nella dieta degli sportivi.

Il legame fra *La Pasta di Camerino* e una realtà come la Lube Volley, di cui siamo sponsor ufficiali e fornitori del gusto, è qualcosa di ancor più profondo: è l'unione di due grandi eccellenze marchigiane, vincenti a tavola e sul campo!

STANDING BY THE ITALIAN, EUROPEAN AND WORLD CHAMPION!

There is a link between pasta and sport, obvious and natural, as good carbohydrates of pasta are one of the staple pillars in all sportsmen diet. *La Pasta di Camerino* is the Official Sponsor and Supplier of Lube Volley.

This is much more than just a sponsorship: it is a natural combination of two Italian excellences that win both on the dining tables and the playing fields!





HAMMURABI TOP SPONSOR

La Nove Colli è la corsa ciclistica amatoriale più importante d'Italia. Giunta alla 50a edizione, il suo leggendario percorso immerso nel verde delle colline romagnole sarà omaggiato anche dal Giro d'Italia 2020 con una tappa dedicata. E la "Regina delle Granfondi", parla Hammurabi lungo tutto il percorso e fino all'atteso Pasta Party finale, una vera festa nella festa. Una sponsorizzazione coerente con il prodotto Hammurabi che assicura una grande visibilità presso un target importante specifico (Sport/benessere) e generico grazie alla grande esposizione mediatica dell'evento (diretta RAI).



HAMMURABI TOP SPONSOR

Nove Colli is the most important Italian amateur cycling race. 2020 will be its 50th edition and its legendary route in the green and hilly countryside of Romagna region will be honored by the "Giro d'Italia" with a dedicated stage. The "Queen of Granfondos" recalls the brand Hammurabi all over the route and the awaited Pasta Party at the end of the race is an event in the event. This is a consistent sponsorship for the Hammurabi line of products and it ensures great visibility to both a very specific target (sport and wellbeing) and a more generic one. This thanks to the live coverage of the event ensured by Italian Television.



JURY CHECHI, TESTIMONIAL HAMMURABI JURY CHECHI, HAMMURABI TESTIMONIAL

UN "AMBASSADOR" UNICO AL MONDO, COME NOI...

«Una pasta di grano duro ricca di proprietà nutrizionali, davvero ideale per chi fa sport e per il benessere a tutte le età. E poi tiene perfettamente la cottura ed è buonissima». Così descrive la pasta Hammurabi, con una sintesi da campione, Jury Chechi. Il "Signore degli anelli", uno degli sportivi italiani più amati e conosciuti di sempre, è per *La Pasta di Camerino* più di un testimonial: è un amico, un convinto consumatore e un ambasciatore di Hammurabi, coinvolto in moltissime attività di immagine e promozionali (advertising, eventi, fiere, in store promotion).

AN "AMBASSADOR" UNIQUE IN THE WORLD, AS WE ARE...

«A durum wheat pasta, rich in nutritional properties, definitely ideal for those with an active sport life and well-being at all ages. It doesn't overcook and it is delicious». This is how Juri Chechi, describes Hammurabi pasta, with a synthesis worthy of a champion. Known as the "Lord of the Rings", Juri Chechi is one of the most loved and famous Italian sportsmen of all times. For *La Pasta di Camerino* is much more than a testimonial: he is a friend, a convinced consumer and ambassador of the Hammurabi line being involved in many branding and promotional activities (advertising, events, shows, in store promotions and more).



PROGETTO DI RICERCA SU LA PASTA DI CAMERINO

RESEARCH PROJECT ABOUT LA PASTA DI CAMERINO

AZIENDA CERTIFICATA ISO 9001:2008
CERTIFIED COMPANY ISO 9001:2008



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



Dai grafici si possono dedurre due aspetti fondamentali tipici de La Pasta di Camerino:

Two main fundamental evidences are shown from La Pasta di Camerino:

DISCRIMINANTI DI QUALITÀ DELLE PASTE ALL'UOVO SECCHIE

Lo studio oggetto della ricerca ha lo scopo di confrontare le caratteristiche de *La Pasta di Camerino* con altri prodotti reperibili in commercio, per poter fornire le evidenze scientifiche delle differenze che caratterizzano un prodotto essiccato a bassa temperatura.

Lo studio riguarda tutti gli aspetti che contribuiscono alla determinazione dei discriminanti di qualità del prodotto, mediante analisi microbiologiche e definizione di caratteristiche chimiche, chimico-fisiche, organolettiche, ecc. sul prodotto in oggetto.

DETERMINATION OF EGG PASTA QUALITY CHARACTERIZING FACTORS

The scientific systematic study of this research project on the *La Pasta di Camerino* egg pasta with other commercial egg pastas, to give experimental evidences of the parameters that enhance a low-temperature-high-quality egg pasta.

The scientific work looks for "quality discriminants parameters" by means of microbiological analyses and chemical and physico-chemical characterizations.

QUALITÀ DELLA PASTA

Malgrado il passare del tempo dall'apertura della confezione, l'acqua legata non si modifica in modo significativo, segno di un'ottima qualità della pasta e della sua essiccazione.

RESISTENZA ALLA COTTURA

Rispetto ad altri prodotti reperibili in commercio, l'acqua legata è rilasciata sempre a più alta temperatura, anche giorni dopo l'apertura della confezione, segno di un legame a più alta energia, da cui consegue una migliore resistenza alla cottura oltre alla conservazione dei nutrienti.

HIGH QUALITY PASTA

Although the time-ageing, the bound water is not significantly modified, showing a very good egg pasta quality and the right low-temperature drying process.

HIGH COOKING RESISTANCE

When compared with other commercial products, the bound water is always released at higher temperature, even after several days, this showing a higher energy water-binding. The consequence is a higher cooking resistance with a better conservation of nutritional properties.

ANALISI MEDIANTE TECNICHE TERMOANALITICHE

Attraverso la termanalisi si è presa in considerazione l'acqua legata, che viene determinata mediante curva TG e DTG a temperature comprese tra 150 e 250 °C, e che è strettamente correlata alla matrice proteica ed alla struttura intrinseca della pasta presa in esame.

THERMOANALYTICAL CHARACTERIZATION

Through Thermal analysis In the plotted examples (see figures below), the bound water is the driving parameter. It has been determined by a TGA and by a DTG (TGA first derivative) curves in the temperature range 150 – 250 °C. The bound water is strictly related to the proteic matrix and to the internal structure of the egg pasta.

ANALISI MEDIANTE SCANNING ELECTRON MICROSCOPY (SEM)

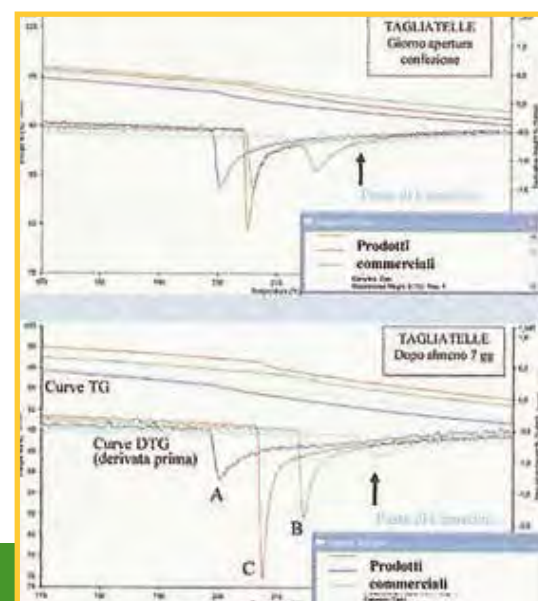
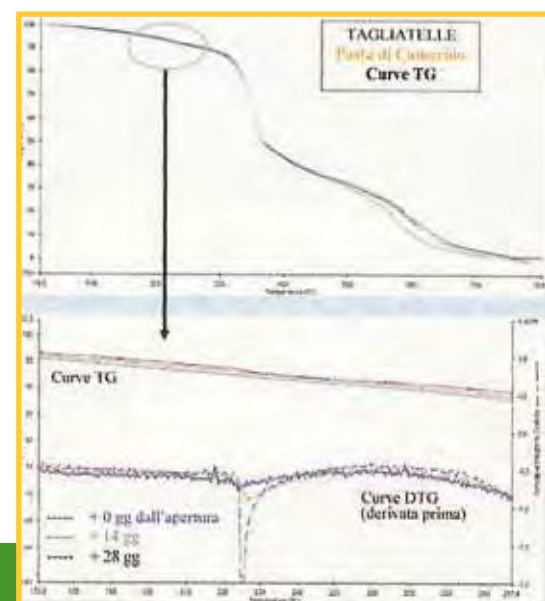
La possibilità di visualizzare la struttura e le caratteristiche microscopiche aiuta ad interpretare le risposte analitiche oltre che a facilitare il confronto a chi non è esperto in tecniche analitiche strumentali moderne.

Le immagini sono riferite ad un campione di tagliatelle de *La pasta di Camerino* confrontate con uno dei prodotti commerciali analizzati in parallelo con le tecniche termooanalitiche.

SCANNING ELECTRON MICROSCOPY (SEM) CHARACTERIZATION

The possibility to have images for the structure and the microscopic characteristics is helpful to interpret the instrumental analytical data even for non-scientists and to get easier the comparative evaluation.

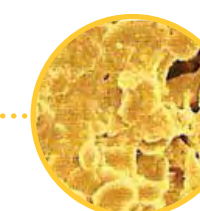
Pictures are referred to tagliatelle *La Pasta di Camerino* compared with one of the commercial products previously analyzed with the thermoanalytical techniques.



RUGOSITÀ



La Pasta di Camerino

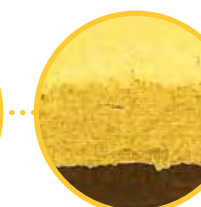


La Pasta di Camerino



POROSITY

STRUTTURA



STRUCTURE

UN GRANO SPECIALE, UNA PASTA SPECIALE E UNICA

A SPECIAL WHEAT, A SPECIAL AND UNIQUE PASTA

RICERCA E ANALISI CONDOTTE DA
RESEARCH AND ANALYSIS BY



UNIVERSITÀ
DI CAMERINO

HAMMURABI®

GRANO ANTICO DI ECCELLENZA

GRANO 100% ITALIANO INTEGRALE

100% ITALIAN WHOLE WHEAT

IL PROFUMO DEL GRANO ANTICO

HAMMURABI è un nobile grano antico della specie monococco (10.000 a.C.) progenitrice di tutti i grani selezionati dall'uomo nel corso della sua storia. Apprezzato dai tempi della Mesopotamia, questa specie racchiude il segreto di una tradizione alimentare millenaria.

Oggi, in via esclusiva, La Pasta di Camerino riporta in tavola questo grano di assoluta eccellenza e unico al mondo, recuperato dalle coltivazioni originarie del Centro-Sud Italia, dopo anni di ricerca, selezione e studi di genetica agraria.

THE SMELL OF THE ANCIENT GRAIN

Hammurabi is an ancient noble grain, belonging to the monococcum specie (10000 b.C.), ancestor of all the grains selected by humankind during its history. Already appreciated by Mesopotamians, this specie encloses the secret of a millennial food tradition.

Today, in exclusivity, La Pasta di Camerino brings back to the dining tables this excellent and unique grain, rediscovered after years of research, selection and agricultural genetic studies in the cultivations of the center/south of Italy.

**Grano originario italiano coltivato
sostenibilmente e senza uso di fitofarmaci!**

**Italian ancient grain from sustainable
plantation with no use of chemicals!**



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	kJ 1471 - kcal 347
Grassi	0,71 g
di cui: acidi grassi saturi	0,14 g
Carboidrati	62,0 g
di cui: zuccheri	3,7 g
Fibre	7,0 g
Proteine	20 g
Sale	0,02 g
Ferro (RDA 14 mg)	17,6 mg
Fosforo	578,2 mg
Magnesio (38,7% RDA)	145 mg
Potassio (21,7% RDA)	433,2 mg

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g

Energy	kJ 1471 - kcal 347
Fat	0,71 g
of which: saturates	0,14 g
Carbohydrate	62,0 g
of which: sugars	3,7 g
Fibre	7,0 g
Protein	20 g
Salt	0,02 g
Iron (RDA 14 mg)	17,6 mg
Phosphorus	578,2 mg
Magnesium (38,7% RDA)	145 mg
Potassium (21,7% RDA)	433,2 mg

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI UNICHE AL MONDO

La Pasta Hammurabi è ricca di proteine 100% vegetali

ALTO CONTENUTO DI PROTEINE = 23% DELL'APPORTO ENERGETICO FORNITO

che contribuiscono alla crescita e al mantenimento della massa muscolare.

Hammurabi è la pasta perfetta per chi è sensibile al glutine e per il benessere di tutti, a tutte le età.

ALTA DIGERIBILITÀ BASSO INDICE DI GLUTINE INFERIORE AL 15%

Questo valore, rilevato sulla semola Hammurabi, è tipico dei grani antichi e risulta differente dai grani moderni che presentano normalmente un indice di glutine di gran lunga superiore. Hammurabi è consigliata anche ai diabetici e agli intolleranti al glutine (non celiaci).

Hammurabi è ricca di tanti preziosi nutrienti per l'organismo e favorisce un buon metabolismo.

ALTO CONTENUTO DI FOSFORO, FERRO, MAGNESIO E... TANTE FIBRE

che regolarizzano il transito intestinale, prolungano il senso di sazietà, riducendo il picco glicemico postprandiale e la risposta insulinica.

NUTRITIONAL CHARACTERISTICS UNIQUE IN THE WORLD

Hammurabi is rich in 100% vegetable proteins

HIGH PROTEIN CONTENT = 23% OF ENERGY SUPPLY PROVIDED

that contribute to the growth and maintenance of the muscle mass.

Hammurabi is the perfect pasta for those gluten sensitive and for the wellbeing of everybody, at all ages.

HIGH DIGESTIBILITY LOW GLUTEN INDEX BELOW 15%

This value, obtained in Hammurabi semolina, is typical of ancient grains and completely different from the modern ones that have a much higher gluten index. Hammurabi is recommended to diabetics and to those who are gluten intolerants (not people with celiac disease)

Hammurabi is rich in many nutrients that are precious for the body and helps a good metabolism.

HIGH CONTENT OF PHOSPHORUS, IRON, MAGNESIUM AND... PLENTY OF FIBER

that regulate intestinal transit, prolong the impression of satiety, reducing the after lunch glycemic peak and the insulin response.



PASTA ALL'UOVO

EGG PASTA



*Il sapore della tradizione è l'ingrediente fondamentale della nostra pasta all'uovo. Il miglior grano italiano, **ben 8 uova per ogni kg di farina** e la stessa lavorazione accurata e paziente per portare a tavola pasta e minestre perfette per gusto e consistenza.*

*The taste of tradition is the main ingredient of our egg pasta. The best Italian wheat, **8 eggs per kg of flour** and a careful and patient process to bring to the table pasta and soups with perfect taste and consistency.*

PASTA DI SEMOLA

SEMOLINA PASTA



*La nostra pasta di semola profuma di grano e dell'orgoglio per il piatto che più di ogni altro rappresenta l'Italia a tavola. **Ruvida e porosa**, lavorata con **tempi lenti** e secondo i più rigidi dettami della tradizione, con il **miglior grano italiano da filiera di alta qualità**.*

In our semolina pasta you can taste the wheat and the pride for what that more than anything else represents Italy at the table.

***Rough and porous**, it's **worked slowly** and according to the strict tradition, with **the best Italian wheat from a high quality supply chain**.*

PASTA BIO

ORGANIC PASTA

*La scelta BIO. Pasta di farro e all'uovo realizzata con il miglior grano nazionale proveniente da **agricoltura biologica e uova Bio 100% italiane**.*

*If you choose BIO you can find Spelt and egg pasta made with the best domestic wheat **from organic farming and 100% Italian organic eggs**.*



PASTA HAMMURABI

HAMMURABI PASTA

***100% Integrale** e realizzata con un **antico grano monocolocco**, la nostra **pasta Hammurabi** riporta in tavola, in via esclusiva, un'eccellenza millenaria. Il suo **gusto autentico** e la tenuta in cottura sono incredibili. Le **proprietà nutrizionali** e la sua **digeribilità** sono straordinarie ed inimitabili.*

*Consigliata anche per **gli intolleranti al glutine e per i diabetici**. Scopri tutto il buono della pasta!*



***100% wholewheat pasta** made with an **ancient monocolocco grain**. Our **Hammurabi pasta** brings to the table a millennial excellence.*

*Its **authentic taste** and cooking resistance are incredible. The **nutritional properties** and its **digestibility** are extraordinary and unique. Recommended for **gluten intolerant and diabetics** as well. Discover pasta at its best!*



PASTA ALL'UOVO LUNGA

LONG EGG PASTA



GRAN PAPPARDELLE

vassoio/tray: 250g - 500g



LUNGA

pasta all'uovo



PAPPARDELLE

vassoio/tray: 250g - 500g - 1kg
astuccio/box: 250g



REGINELLE

vassoio/tray: 250g - 500g - 1kg



LUNGA

pasta all'uovo



FETTUCCINE

vassoio/tray: 250g - 500g - 1kg
astuccio/box: 250g



LUNGA

pasta all'uovo



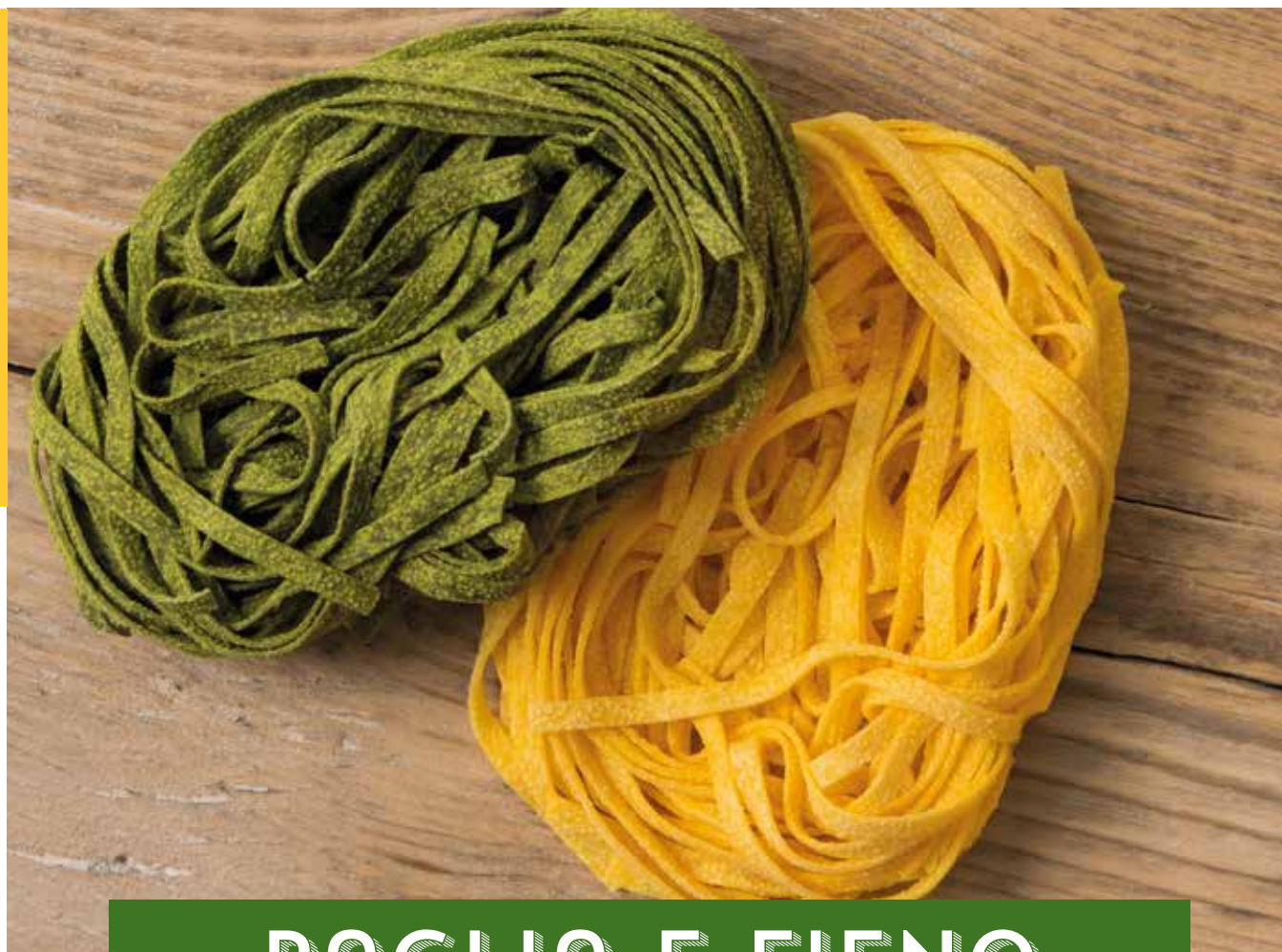
RUSTICHE

vassoio/tray: 250g - 500g - 1kg
astuccio/box: 250g



LUNGA

pasta all'uovo



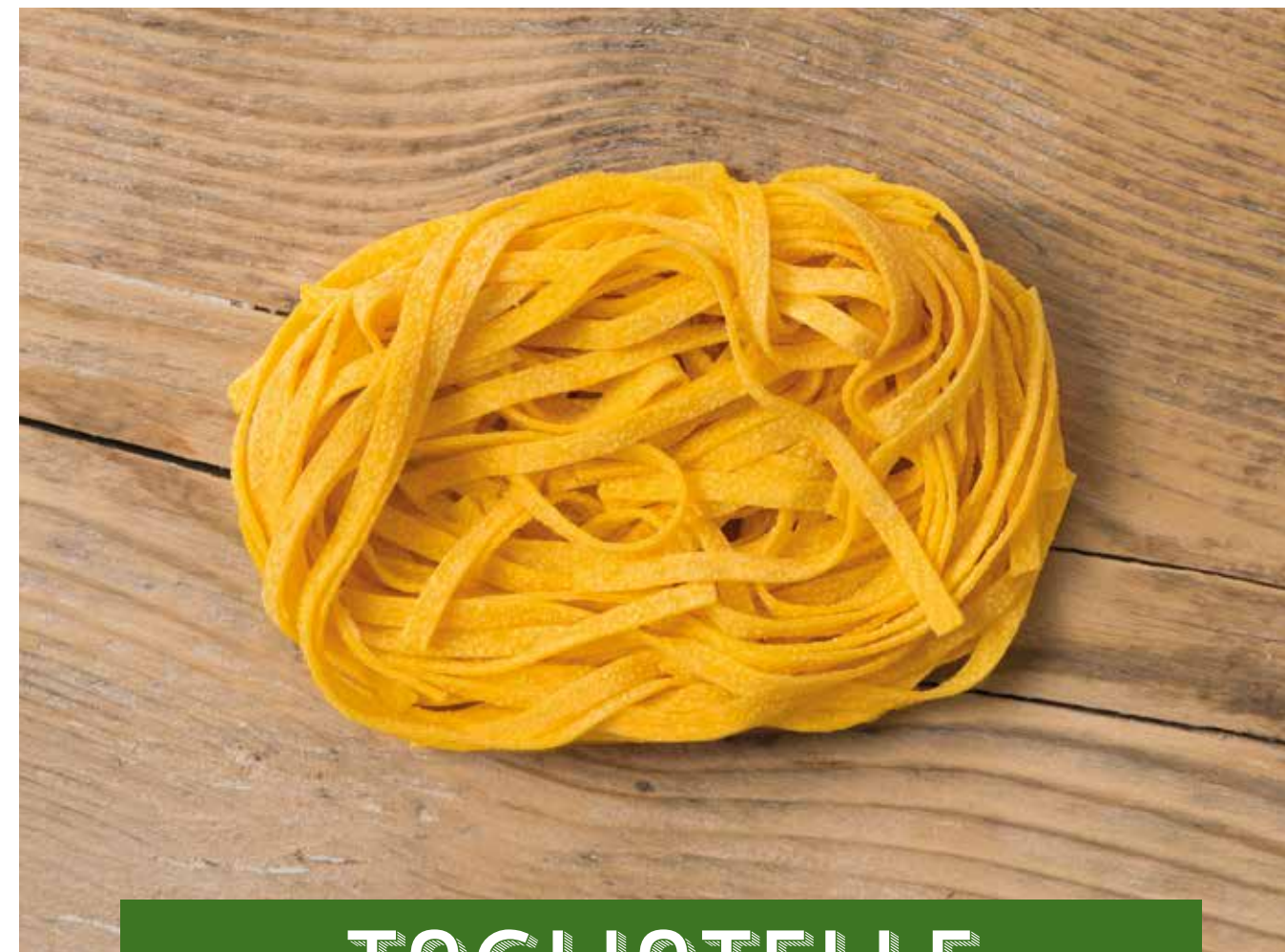
PAGLIA E FIENO

vassoio/tray: 250g - 500g - 1kg



LUNGA

pasta all'uovo



TAGLIATELLE

vassoio/tray: 250g - 500g - 1kg
astuccio/box: 250g





TAGLIATELLINE

vassoio/tray: 250g - 500g - 1kg



TONNARELLI

vassoio/tray: 250g - 500g





CHITARRINE

vassoio/tray: 250g - 500g - 1kg



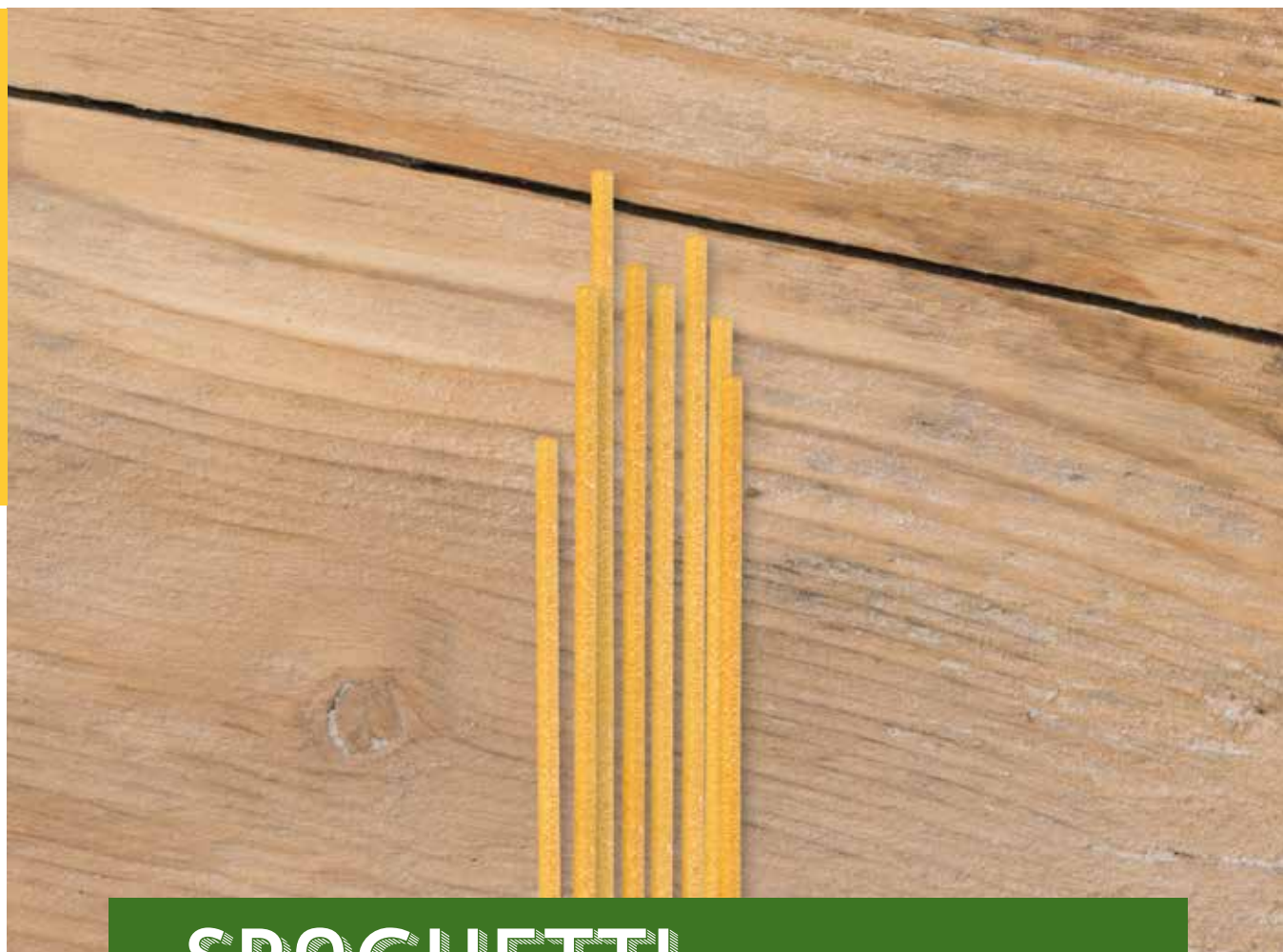
CHITARRINE AL PEPERONCINO

vassoio/tray: 500g



LUNGA

pasta all'uovo



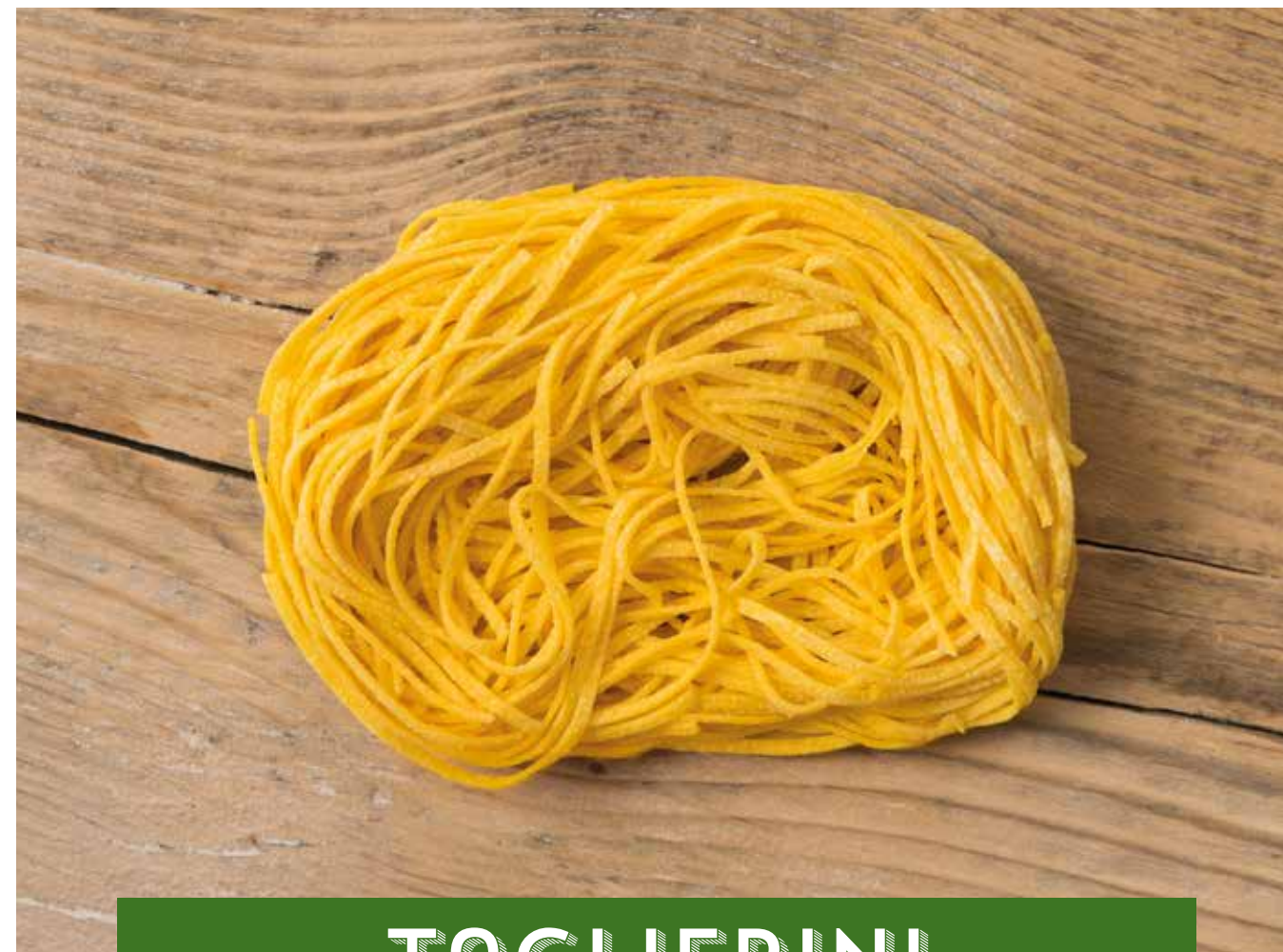
SPAGHETTI ALLA CHITARRA

sacchetto/bag: 500g



LUNGA

pasta all'uovo



TAGLIERINI

vassoio/tray: 250g - 500g



LUNGA

pasta all'uovo



TAGLIOLINI

vassoio/tray: 250g - 500g



LUNGA

pasta all'uovo



TAGLIATELLE INTEGRALI

vassoio/tray: 250g



LUNGA

pasta all'uovo



FETTUCCINE INTEGRALI

vassoio/tray: 250g



SPECIALITÀ ALL'UOVO
SPECIALITY EGG PASTA



LASAGNE

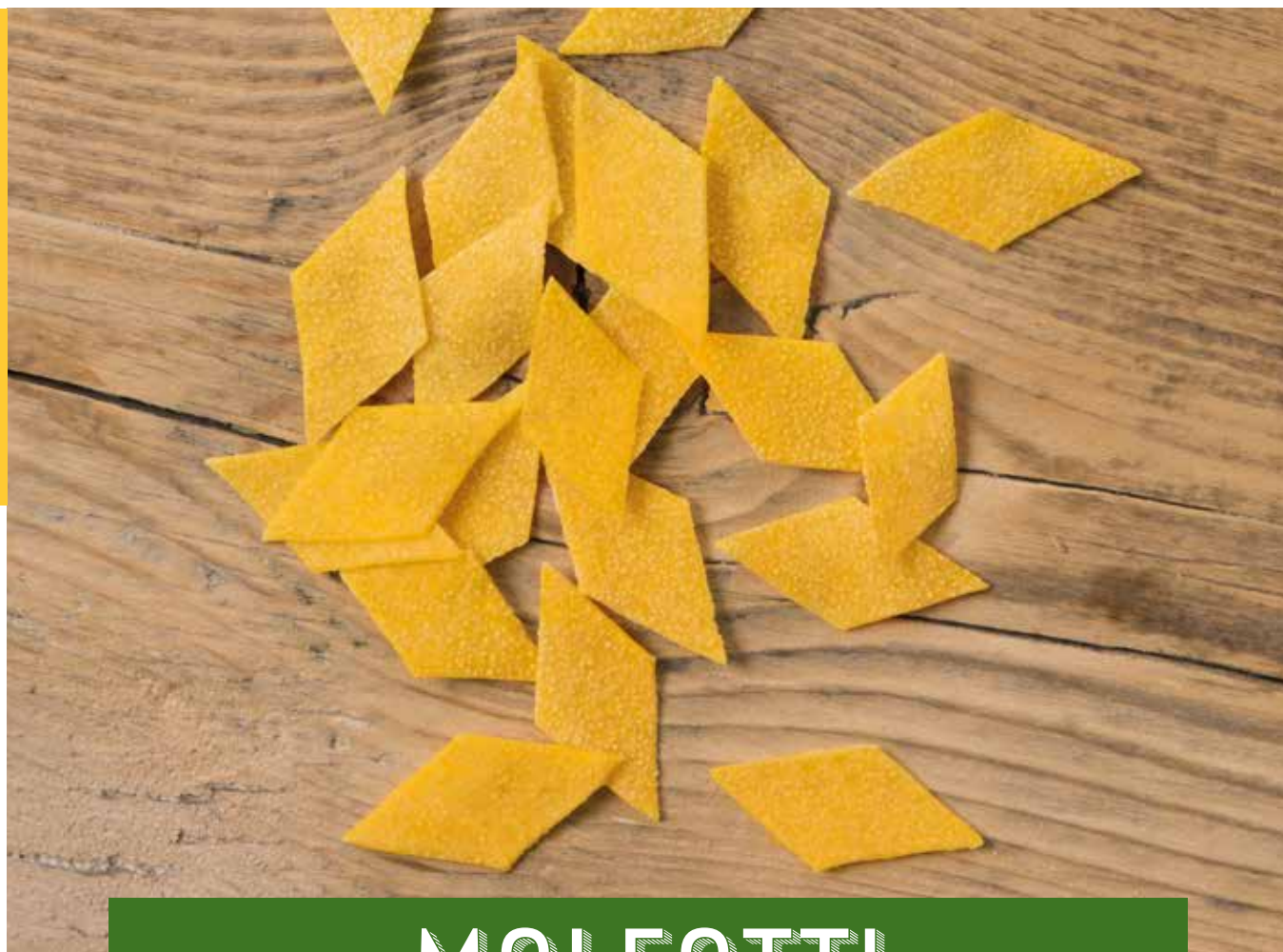
astuccio/box: 500g



PAESANE

sacchetto/bag: 250g - 500g





MALFATTI

sacchetto/bag: 250g - 500g



FARFALLE

sacchetto/bag: 250g - 500g





GARGANELLI

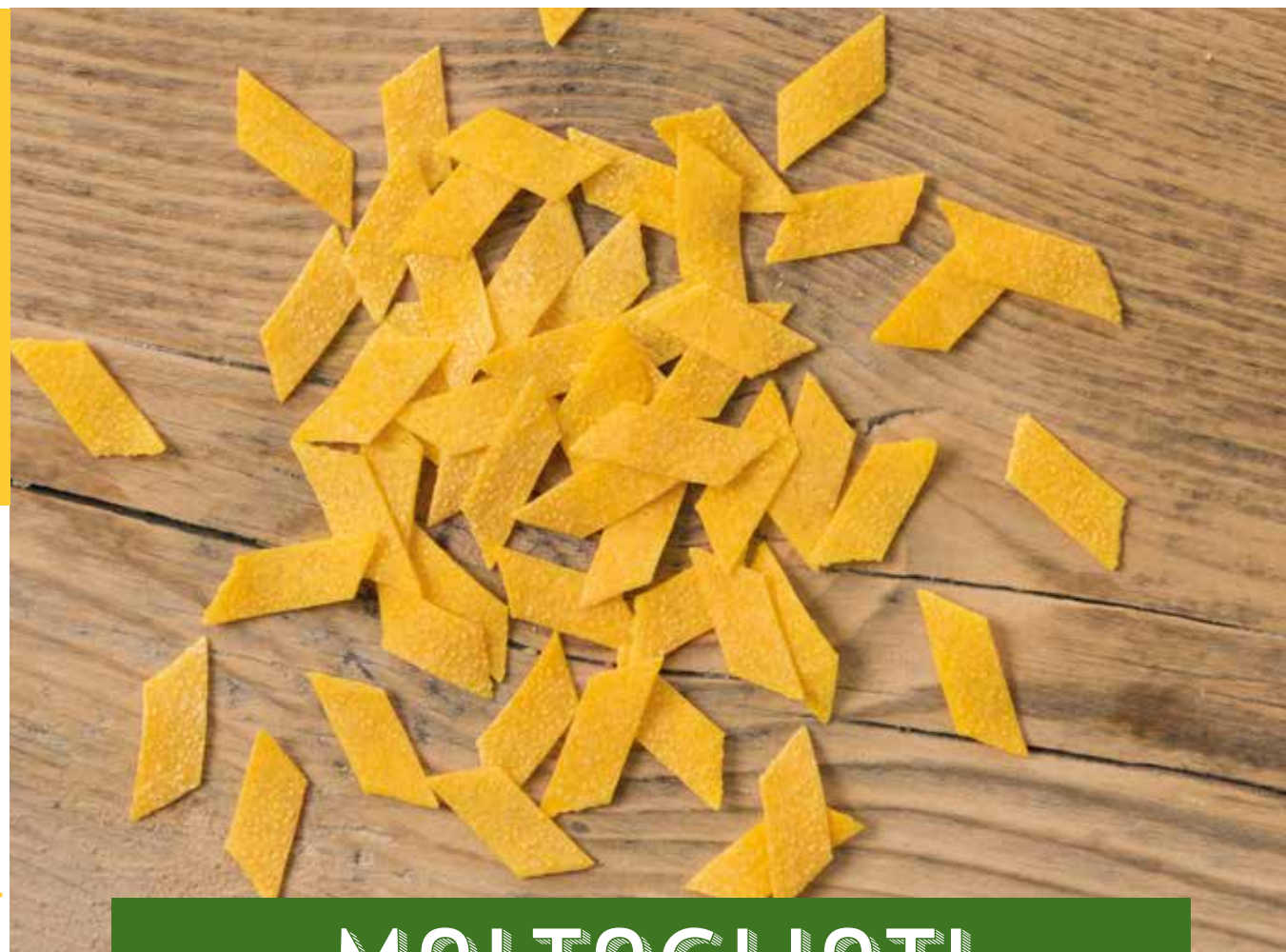
sacchetto/bag: 250g - 500g



GARGANELLI MIGNON

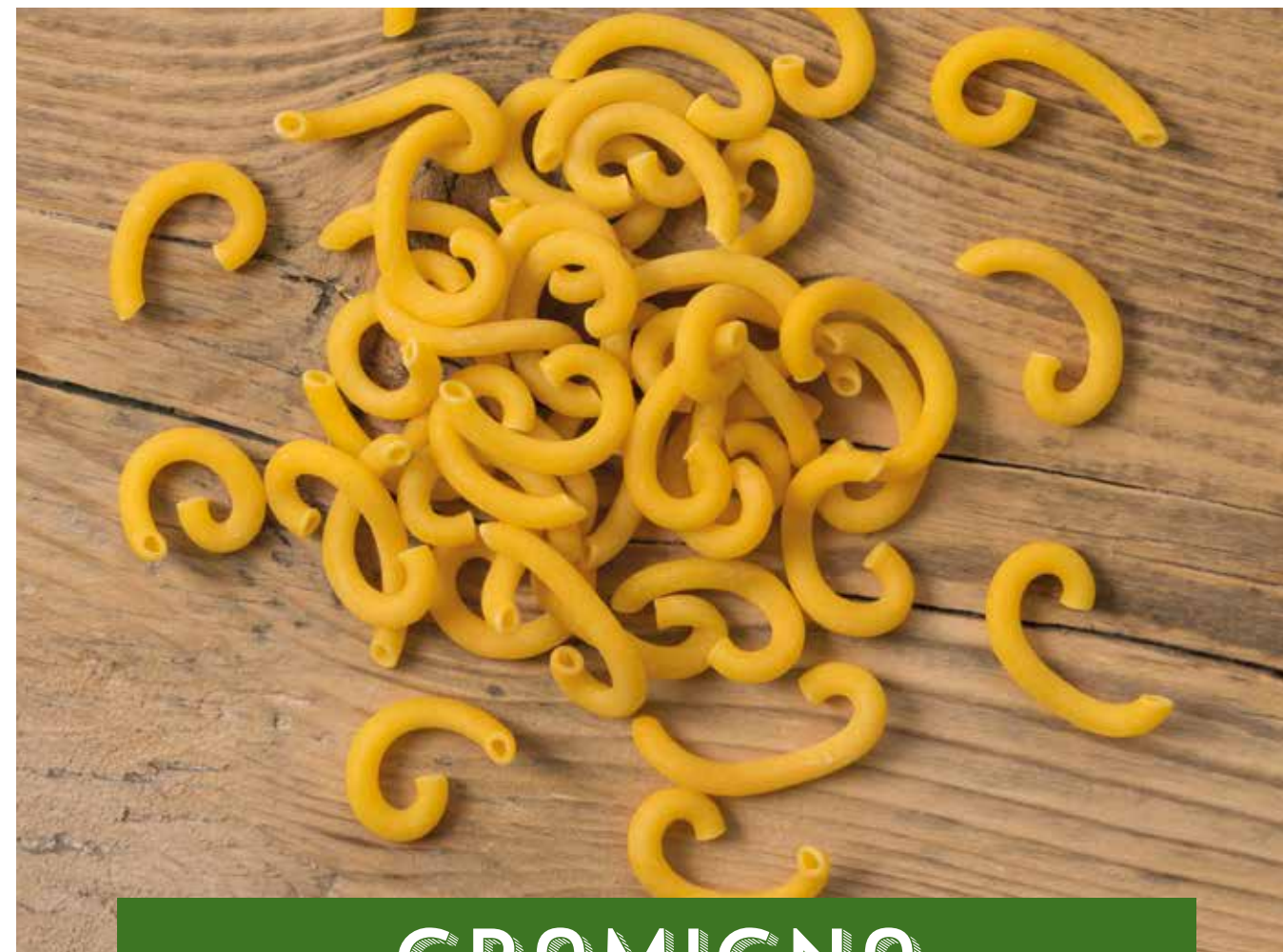
sacchetto/bag: 500g





MALTAGLIATI

sacchetto/bag: 250g - 500g



GRAMIGNA

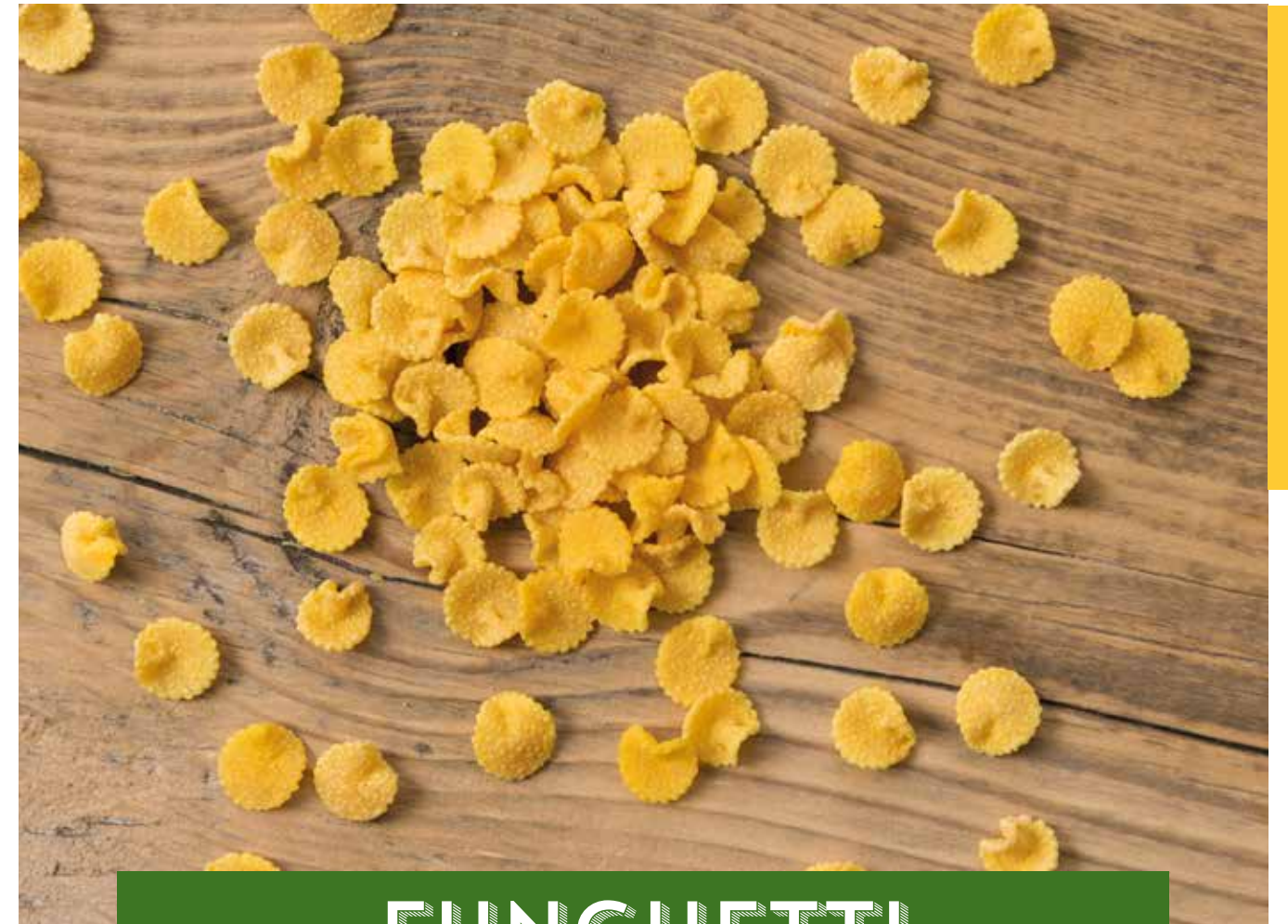
sacchetto/bag: 500g





PASTINE ALL'UOVO

EGG PASTA FOR SOUPS



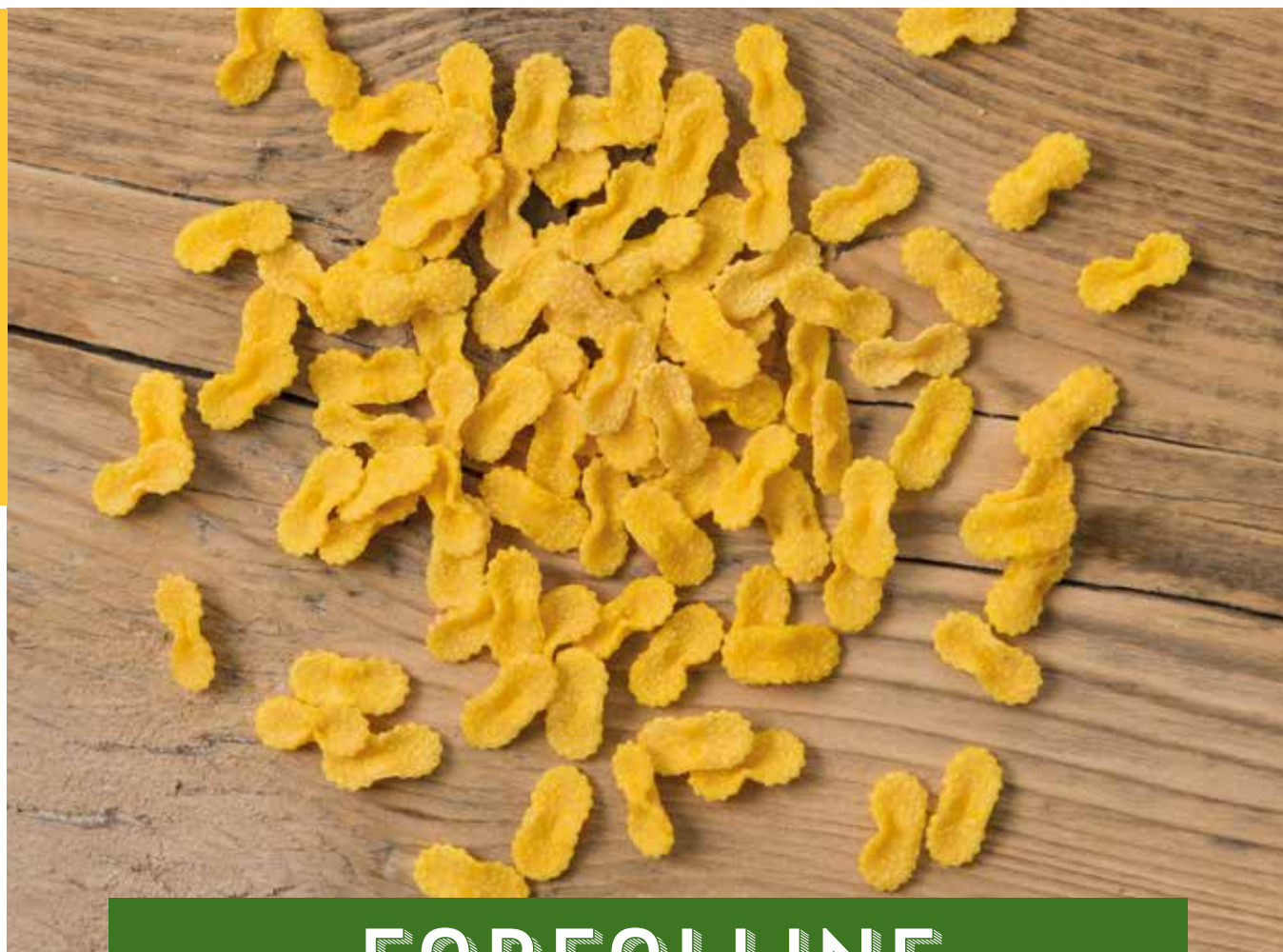
FUNGHETTI

sacchetto/bag: 250g



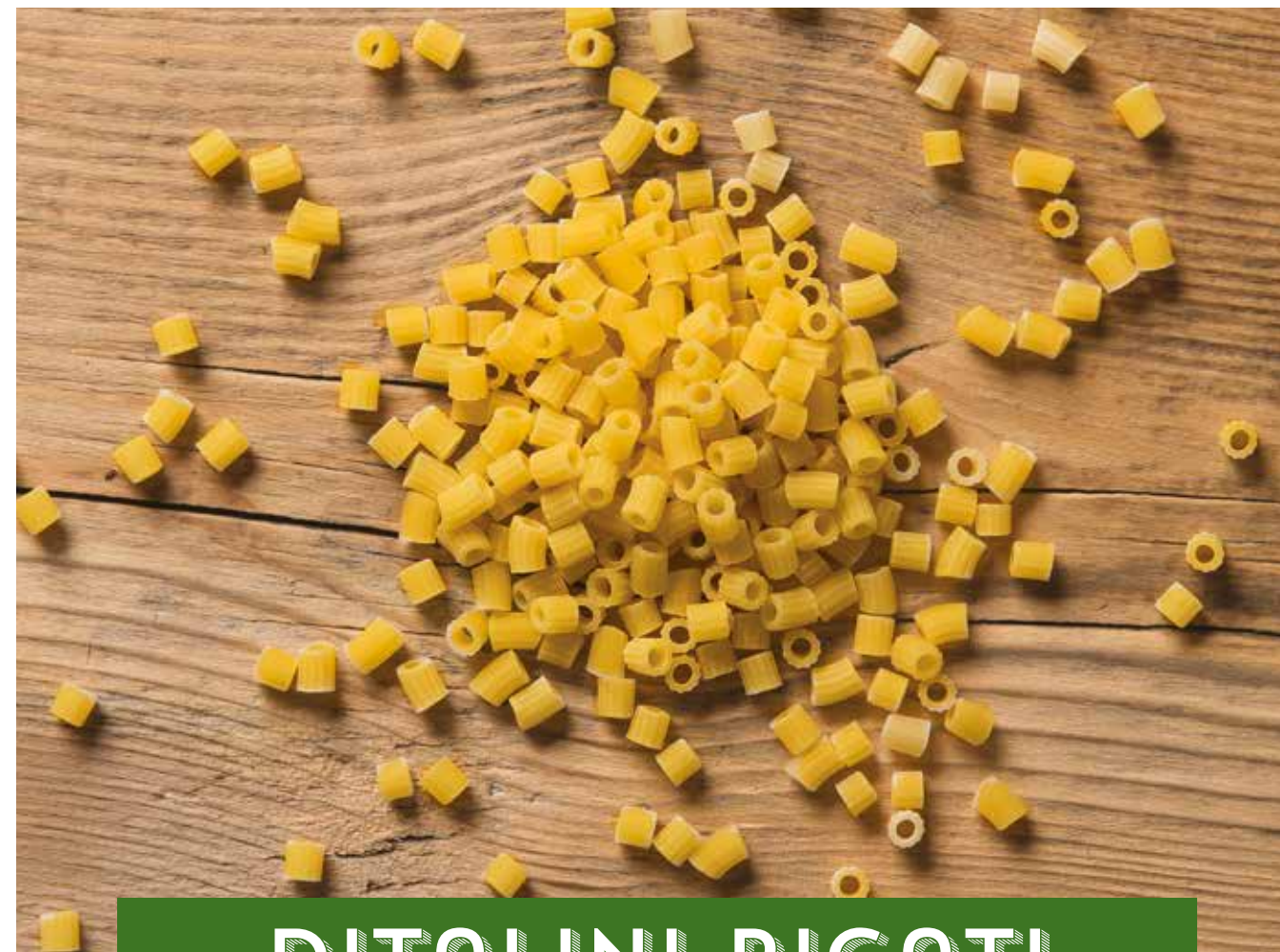
PASTINE

pasta all'uovo



FARFALLINE

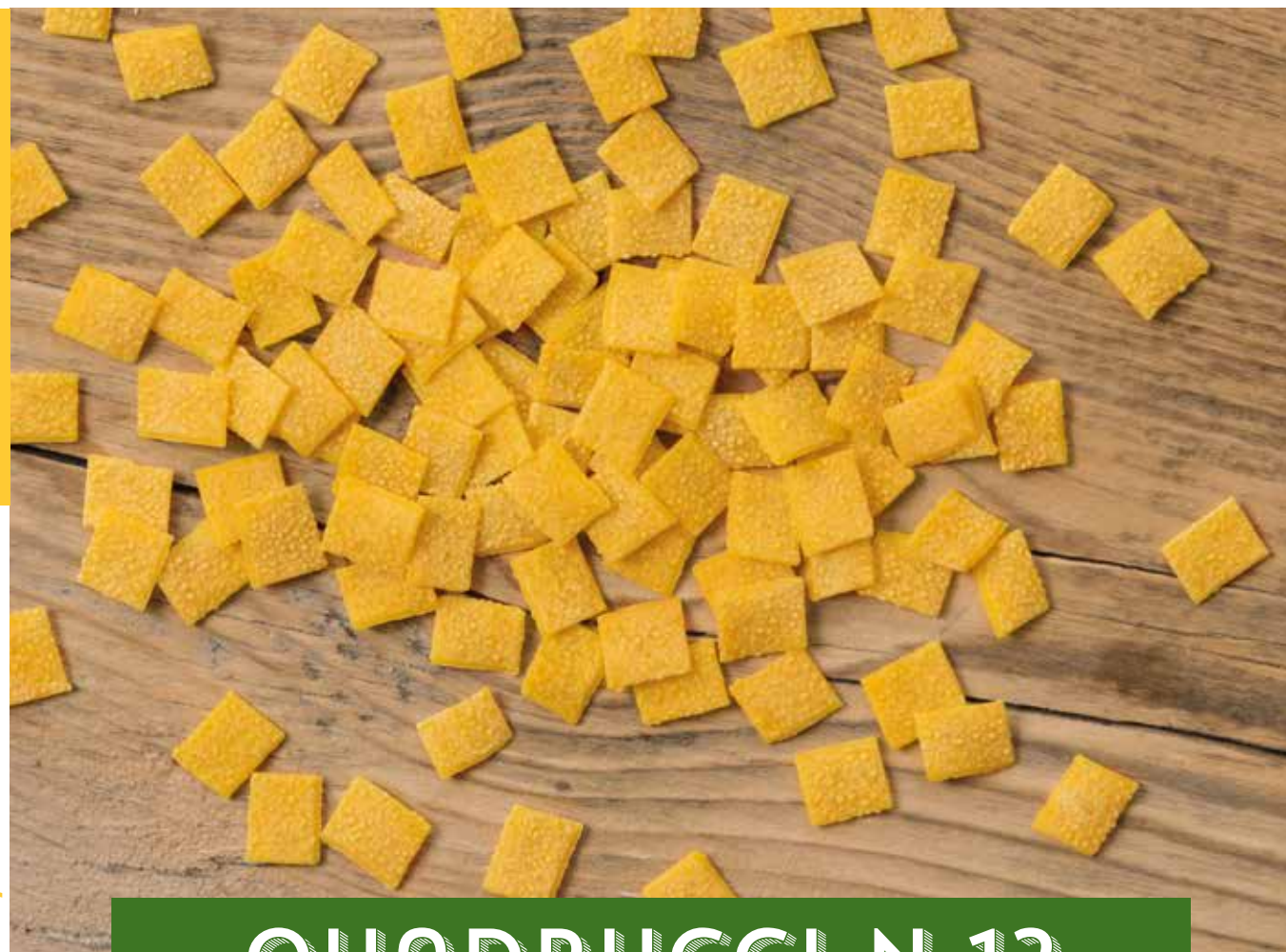
sacchetto/bag: 250g



DITALINI RIGATI

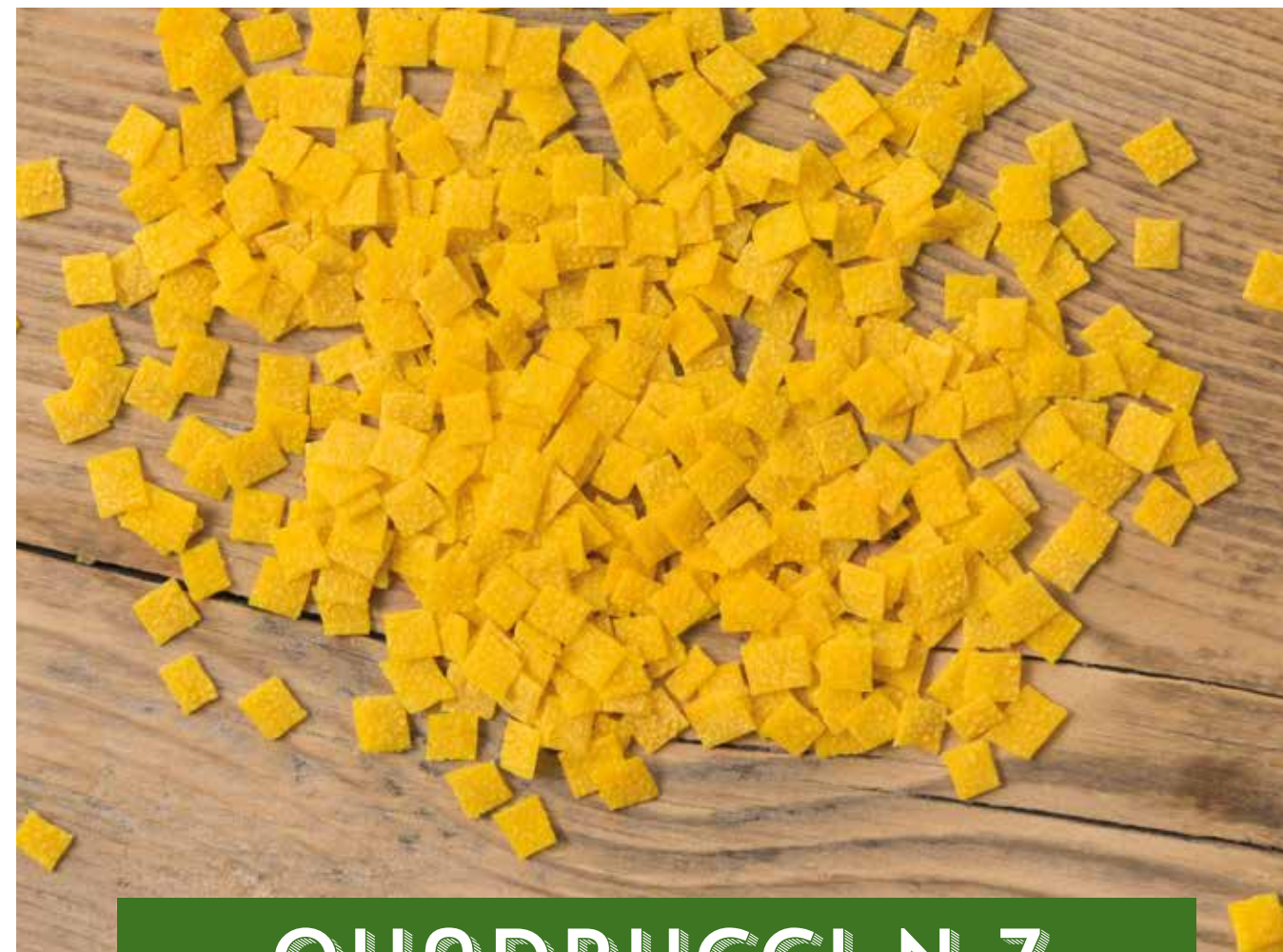
sacchetto/bag: 250g





QUADRUCCI N.12

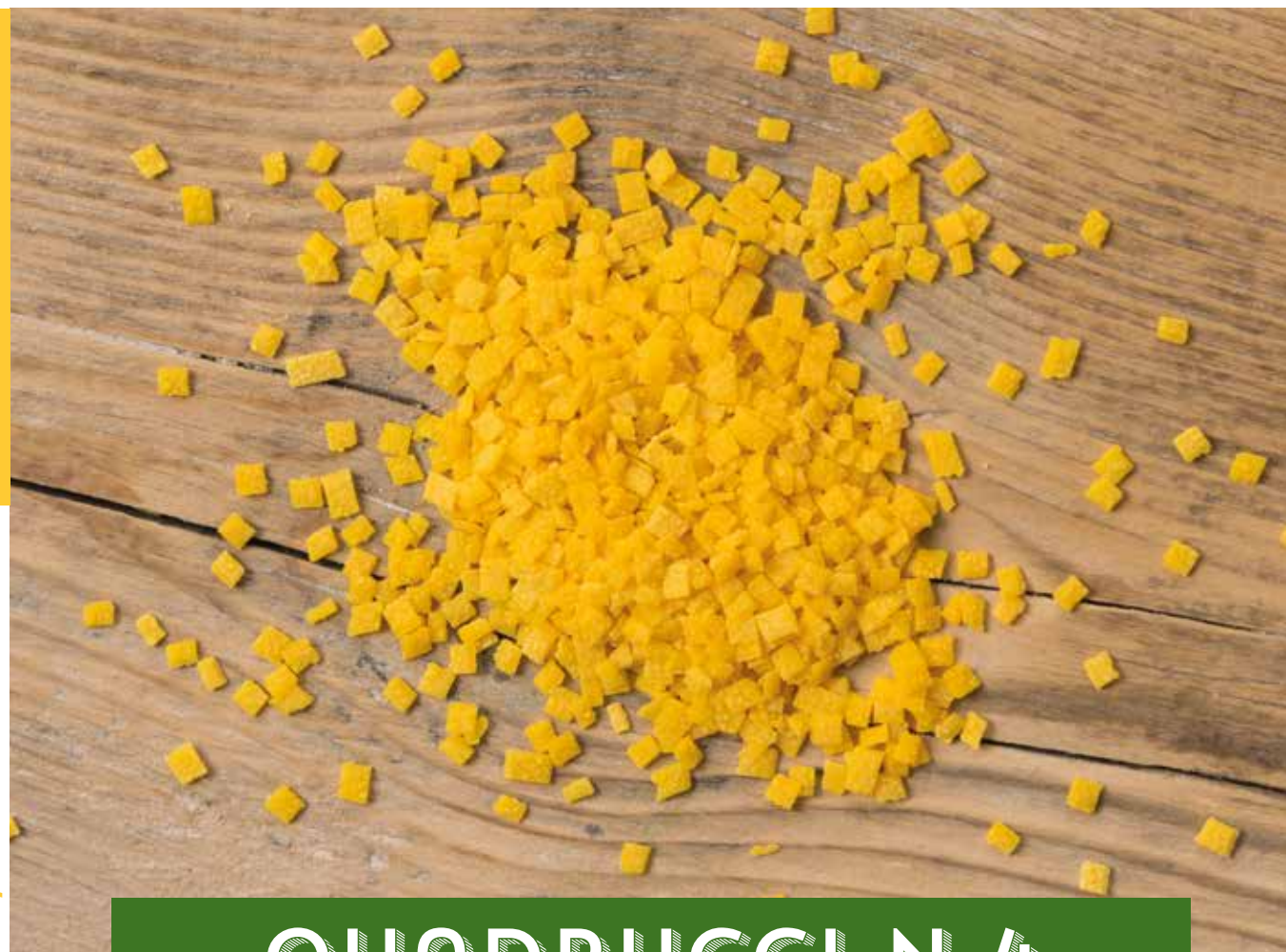
sacchetto/bag: 250g



QUADRUCCI N.7

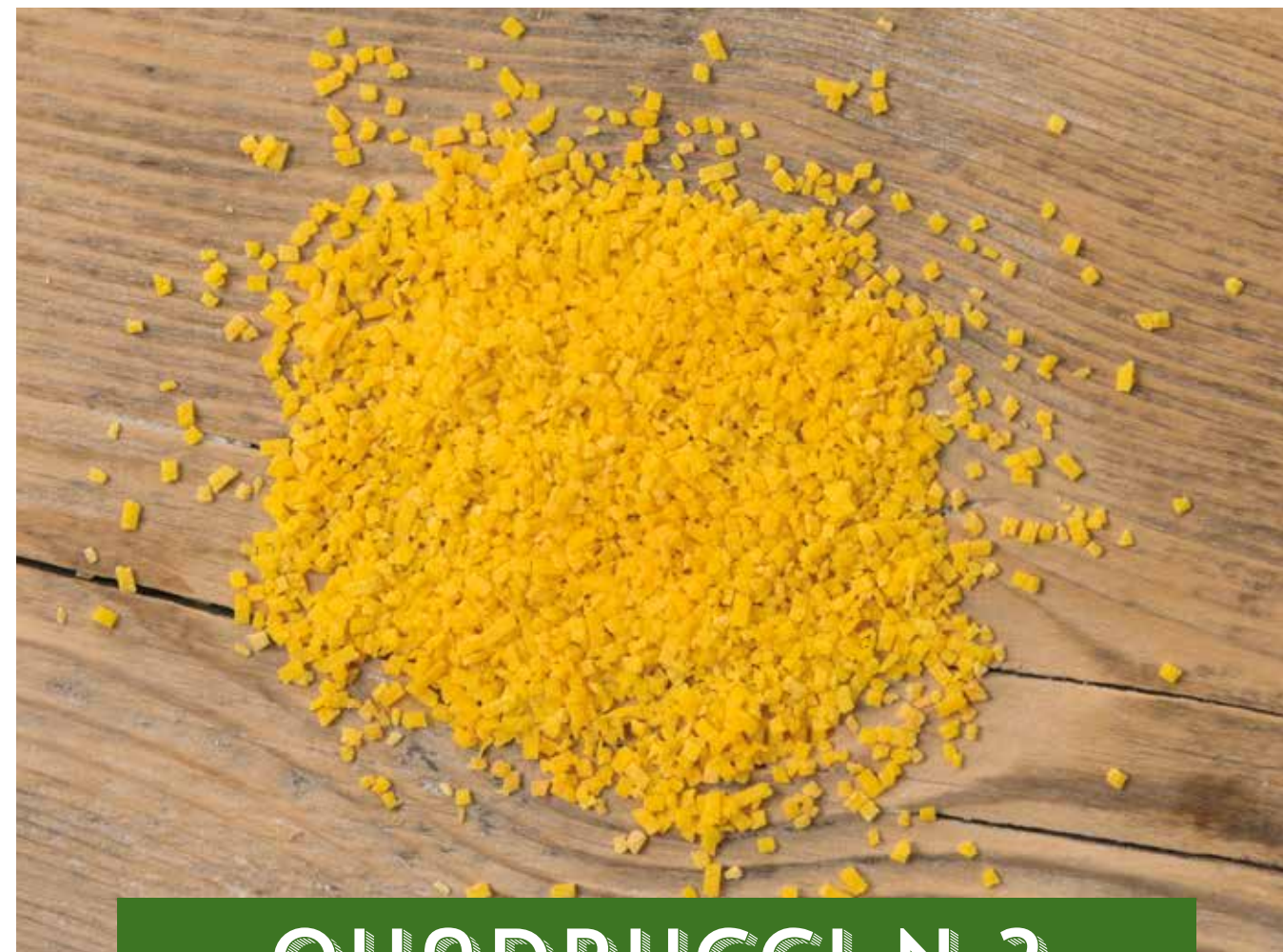
sacchetto/bag: 250g





QUADRUCCI N.4

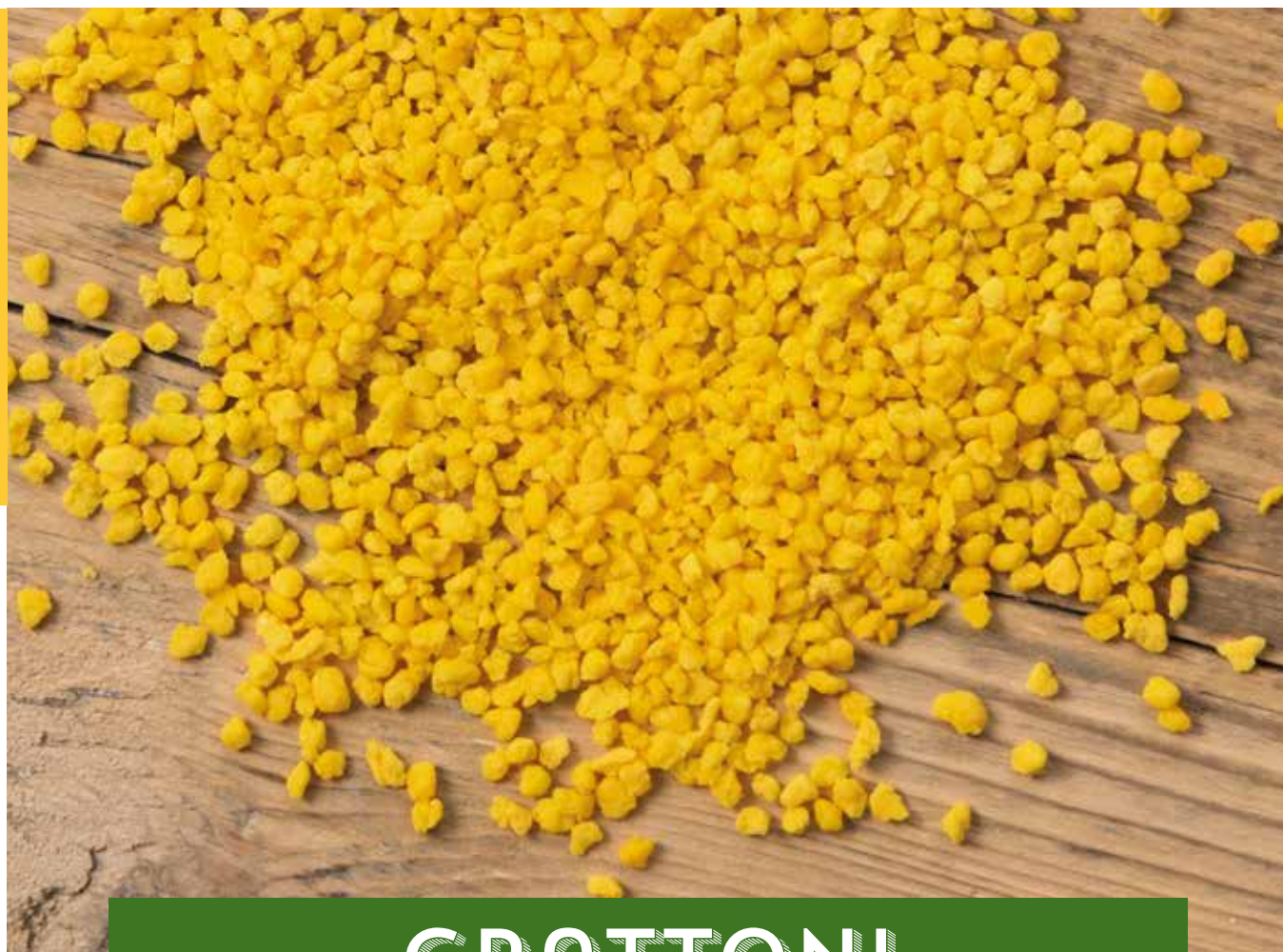
sacchetto/bag: 250g



QUADRUCCI N.2

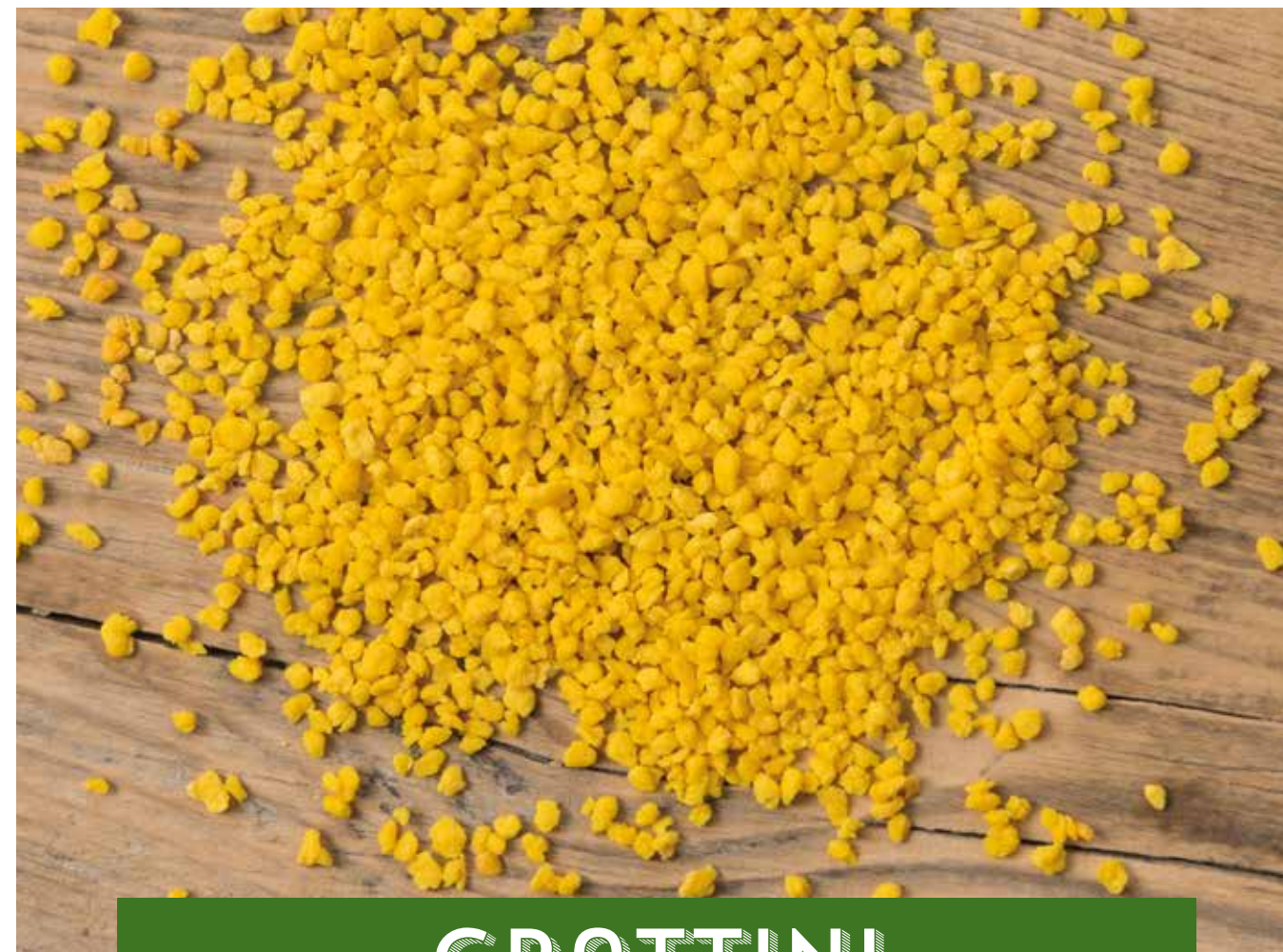
sacchetto/bag: 250g





GRATTONI

sacchetto/bag: 250g



GRATTINI

sacchetto/bag: 250g





FILINI

sacchetto/bag: 250g



PASTA ALL'UOVO BIO
ORGANIC EGG PASTA



FETTUCCINE



vassoio/tray: 250g



TAGLIATELLE



vassoio/tray: 250g





QUADRUCCI N.7



sacchetto/bag: 250g



GRATTINI



sacchetto/bag: 250g





SPECIALITÀ AL FARRO BIO
ORGANIC SPELT FOOD SPECIALITY



TAGLIATELLE

vassoio/tray: 250g

BIOLOGICA
pasta di farro



SPAGHETTI



sacchetto/bag: 500g



FUSILLI



sacchetto/bag: 500g





PENNE



sacchetto/bag: 500g



SEDANINI



sacchetto/bag: 500g





TORTIGLIONI



sacchetto/bag: 500g



DITALI



sacchetto/bag: 500g





PASTA DI SEMOLA LUNGA

LONG SEMOLINA PASTA



sacchetto/bag: 500g



LUNGA

pasta di semola

LUNGA

pasta di semola



SPAGHETTONI

sacchetto/bag: 500g



LUNGA

pasta di semola



SPAGHETTI

sacchetto/bag: 500g





SPAGHETTINI

sacchetto/bag: 500g



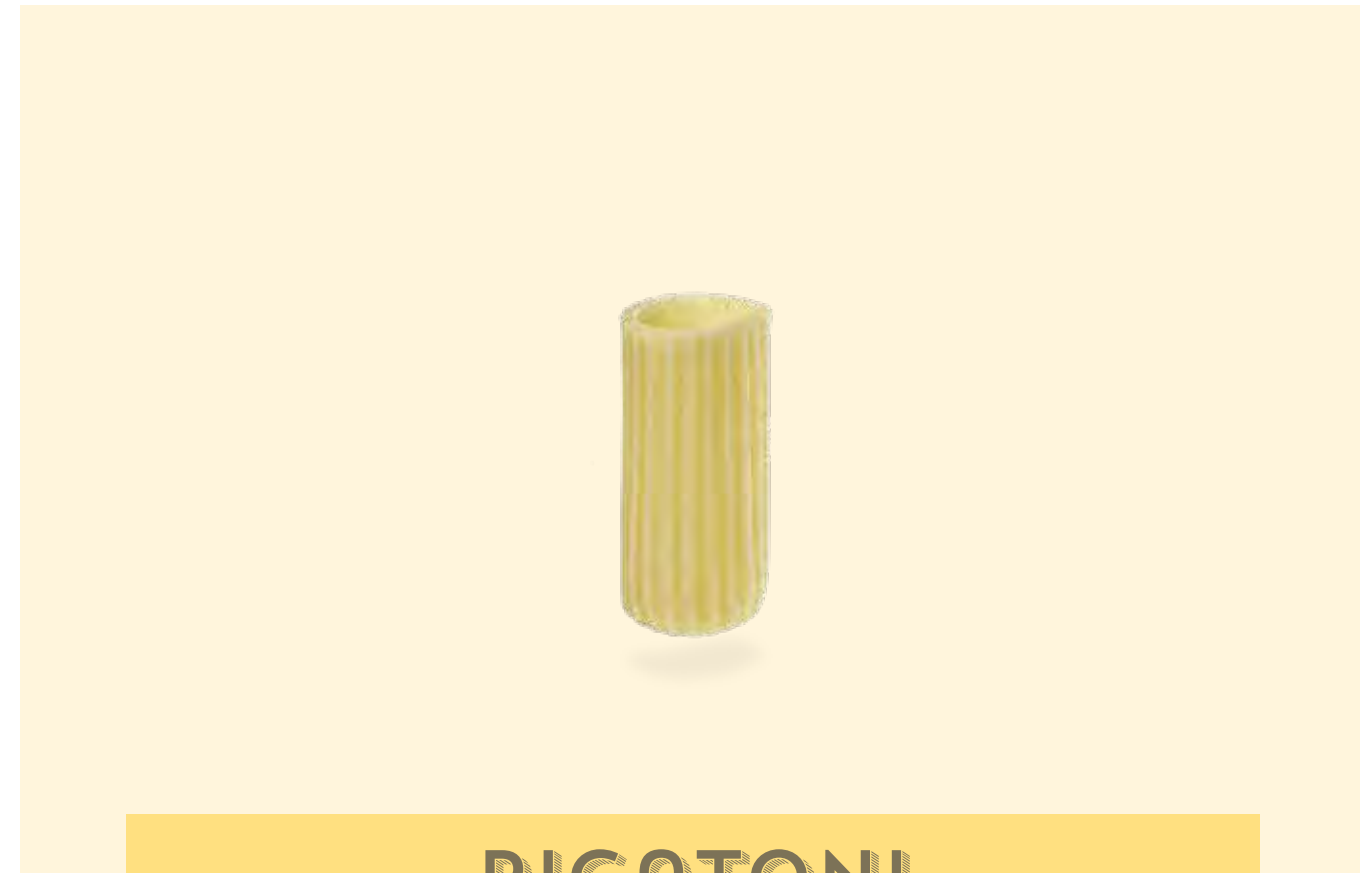
LINGUINE

sacchetto/bag: 500g





PASTA DI SEMOLA CORTA SHORT SEMOLINA PASTA



RIGATONI

sacchetto/bag: 500g



CORTA

pasta di semola



ELICOIDALI

sacchetto/bag: 500g



MANICHE

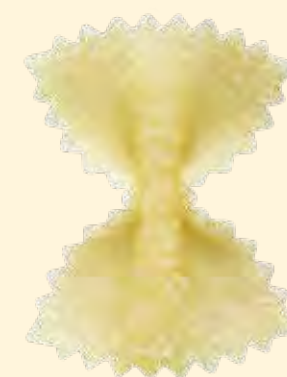
sacchetto/bag: 500g





MEZZE MANICHE

sacchetto/bag: 500g



FARFALLE

sacchetto/bag: 500g





PIPE

sacchetto/bag: 500g



FUSILLI

sacchetto/bag: 500g





PENNE

sacchetto/bag: 500g



MEZZE PENNE

sacchetto/bag: 500g





SEDANINI

sacchetto/bag: 500g



SPECIALITÀ DI SEMOLA

SPECIALITY SEMOLINA PASTA





PACCHERI RIGATI

sacchetto/bag: 500g



PACCHERI

sacchetto/bag: 500g





CALAMARATA

sacchetto/bag: 500g



CASERECCI

sacchetto/bag: 500g





STROZZAPRETI

sacchetto/bag: 500g



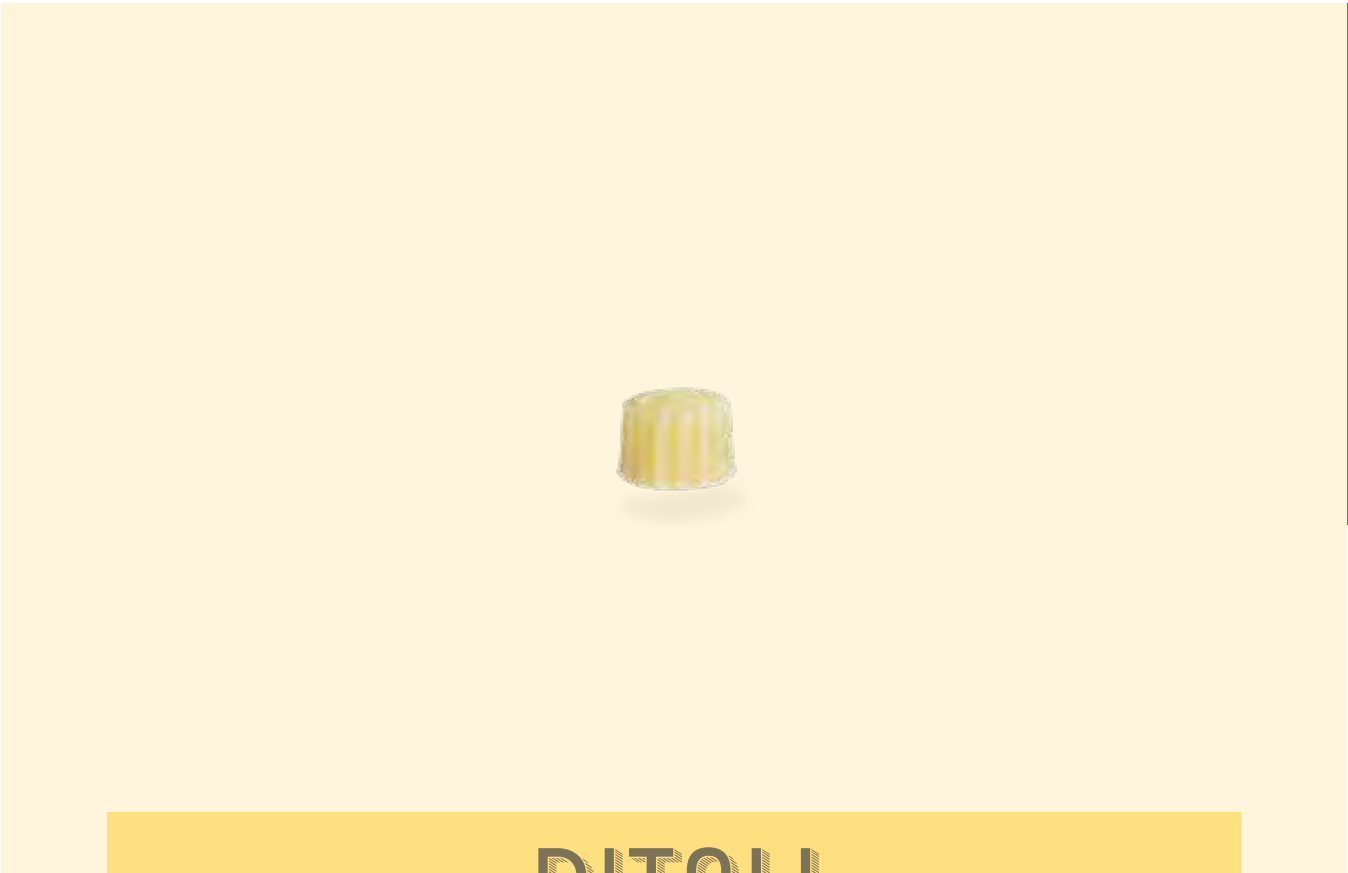
ORECCHIETTE

sacchetto/bag: 500g





PASTINE DI SEMOLA
SEMOLINA PASTA FOR SOUPS



DITALI

sacchetto/bag: 500g





DITALINI

sacchetto/bag: 500g



TRIPOLINI

sacchetto/bag: 500g





TEMPESTINE

sacchetto/bag: 500g



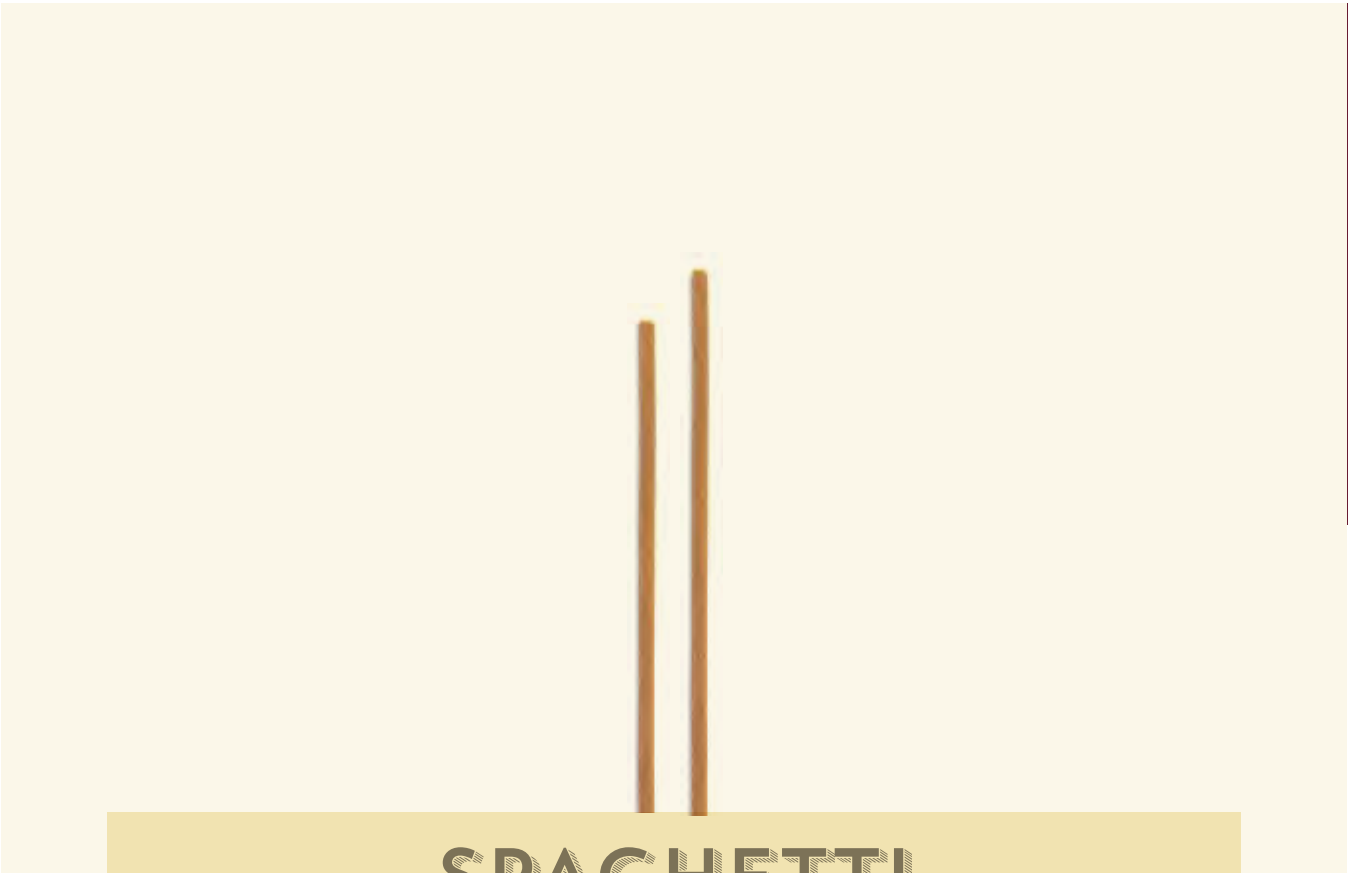
PUNTINE

sacchetto/bag: 500g





PASTA DI GRANO ANTICO
ANCIENT GRAIN PASTA



SPAGHETTI

astuccio/box: 500g

HAMMURABI

pasta di grano antico





PENNE

astuccio/box: 500g



TORTIGLIONI

astuccio/box: 500g



PASTA ALL'UOVO																						
PRODOTTO			CONFEZIONE					CARTONE						PALETTIZZAZIONE tipo EPAL						Max.	TMC	
Cod. Ref.	Nome Referenza	Caratterizzazione	Peso Netto gr	Peso Lordo gr	Tipo conf.	Codice EAN		Dimensione lung. x larg. x alt. cm	n° PZ. x CT.	Peso Netto Kg	Peso Lordo Kg	Peso Imballo Kg	Peso Lordo TOT. Kg	Dimensione lung. x larg. x alt. cm	n° Cart. x Strato	n° Strati	n° Cart. x Pallet	Alt. Tot. (inc. Ped. 14) cm	Peso Netto Kg	Peso Lordo (inc. Ped. 20) Kg	n° Pallet Sovrapp.	Mesi
NIDI VASSOIO 500 G																						
01.60	TAGLIOLINI	Uovo 33,2%	500	577	Vassoio	8032605060	600	29x22x5	12	6	6,924	0,677	7,60	46,5x31x34,5	6	2	12	83	72	111	2	24
01.63	TAGLIERINI	Uovo 33,2%	500	577	Vassoio	8032605060	631	29x22x5	12	6	6,924	0,677	7,60	46,5x31x34,5	6	2	12	83	72	111	2	24
01.64	TONNARELLI	Uovo 33,2%	500	577	Vassoio	8032605060	648	29x22x5	12	6	6,924	0,677	7,60	46,5x31x34,5	6	2	12	83	72	111	2	24
01.66	CHITARRINE	Uovo 33,2%	500	577	Vassoio	8032605060	662	29x22x5	12	6	6,924	0,677	7,60	46,5x31x34,5	6	2	12	83	72	111	2	24
01.70	TAGLIATELLE	Uovo 33,2%	500	577	Vassoio	8032605060	709	29x22x5	12	6	6,924	0,677	7,60	46,5x31x34,5	6	2	12	83	72	111	2	24
01.72	TAGLIATELLINE	Uovo 33,2%	500	577	Vassoio	8032605060	723	29x22x5	12	6	6,924	0,677	7,60	46,5x31x34,5	6	2	12	83	72	111	2	24
01.74	PAGLIA & FIENO	Uovo 33,2%	500	577	Vassoio	8032605060	747	29x22x5	12	6	6,924	0,677	7,60	46,5x31x34,5	6	2	12	83	72	111	2	24
01.76	RUSTICHE	Uovo 33,2%	500	577	Vassoio	8032605060	761	29x22x5	12	6	6,924	0,677	7,60	46,5x31x34,5	6	2	12	83	72	111	2	24
01.80	FETTUCCINE	Uovo 33,2%	500	577	Vassoio	8032605060	808	29x22x5	12	6	6,924	0,677	7,60	46,5x31x34,5	6	2	12	83	72	111	2	24
01.88	REGINELLE	Uovo 33,2%	500	577	Vassoio	8032605060	884	29x22x5	12	6	6,924	0,685	7,61	46,5x31x37,5	6	2	12	89	72	111	2	24
01.90	PAPPARDELLE	Uovo 33,2%	500	577	Vassoio	8032605060	907	29x22x5	12	6	6,924	0,685	7,61	46,5x31x37,5	6	2	12	89	72	111	2	24
01.92	GRAN PAPPARDELLE	Uovo 33,2%	500	577	Vassoio	8032605060	921	29x22x5	12	6	6,924	0,685	7,61	46,5x31x37,5	6	2	12	89	72	111	2	24
01.68	CHITARRINE PEPERONCINO	Uovo 33,2%	500	577	Vassoio	8032605060	686	29x22x5	12	6	6,924	0,677	7,60	46,5x31x34,5	6	2	12	83	72	111	2	24
SACCHETTO 500 G																						
03.56	SPAGHETTI ALLA CHITARRA	Uovo 33,2%	500	508	Sacchetto	8032605066	602	8,5x3x28	12	6	6,096	0,35	6,45	19x17x28	21	3	63	98	378	426	2	24
NIDI VASSOIO 250 G																						
02.61	TAGLIOLINI	Uovo 33,2%	250	285	Vassoio	8032605060	617	27x19x3,5	12	3	3,42	0,526	3,95	40x30x28	8	3	24	98	72	115	2	24
02.59	TAGLIERINI	Uovo 33,2%	250	285	Vassoio	8032605060	587	27x19x3,5	12	3	3,42	0,526	3,95	40x30x28	8	3	24	98	72	115	2	24
02.65	TONNARELLI	Uovo 33,2%	250	285	Vassoio	8032605060	655	27x19x3,5	12	3	3,42	0,526	3,95	40x30x28	8	3	24	98	72	115	2	24
02.67	CHITARRINE	Uovo 33,2%	250	285	Vassoio	8032605060	679	27x19x3,5	12	3	3,42	0,526	3,95	40x30x28	8	3	24	98	72	115	2	24
02.71	TAGLIATELLE	Uovo 33,2%	250	285	Vassoio	8032605060	716	27x19x3,5	12	3	3,42	0,526	3,95	40x30x28	8	3	24	98	72	115	2	24
IN.71	TAGLIATELLE INTEGRALI	Uovo 33,2%	250	285	Vassoio	8032605065	896	27x19x3,5	12	3	3,42	0,526	3,95	40x30x28	8	3	24	98	72	115	2	24
02.73	TAGLIATELLINE	Uovo 33,2%	250	285	Vassoio	8032605060	730	27x19x3,5	12	3	3,42	0,526	3,95	40x30x28	8	3	24	98	72	115	2	24
02.75	PAGLIA & FIENO	Uovo 33,2%	250	285	Vassoio	8032605060	754	27x19x3,5	12	3	3,42	0,526	3,95	40x30x28	8	3	24	98	72	115	2	24
02.77	RUSTICHE	Uovo 33,2%	250	285	Vassoio	8032605060	778	27x19x3,5	12	3	3,42	0,526	3,95	40x30x28	8	3	24	98	72	115	2	24
02.81	FETTUCCINE	Uovo 33,2%	250	285	Vassoio	8032605060	815	27x19x3,5	12	3	3,42	0,526	3,95	40x30x28	8	3	24	98	72	115	2	24
IN..81	FETTUCCINE INTEGRALI	Uovo 33,2%	250	285	Vassoio	8032605065	889	27x19x3,5	12	3	3,42	0,526	3,95	40x30x28	8	3	24	98	72	115	2	24
02.89	REGINELLE	Uovo 33,2%	250	285	Vassoio	8032605060	891	27x19x3,5	12	3	3,42	0,526	3,95	40x30x28	8	3	24	98	72	115	2	24
02.91	PAPPARDELLE	Uovo 33,2%	250	285	Vassoio	8032605060	914	27x19x3,5	12	3	3,42	0,526	3,95	40x30x28	8	3	24	98	72	115	2	24

PASTA ALL'UOVO																						
PRODOTTO			CONFEZIONE					CARTONE						PALLETIZZAZIONE tipo EPAL						Max.	TMC	
Cod. Ref.	Nome Referenza	Caratterizzazione	Peso Netto gr	Peso Lordo gr	Tipo conf.	Codice EAN		Dimensione lung. x larg. x alt. cm	n° PZ. x CT.	Peso Netto Kg	Peso Lordo Kg	Peso Imballo Kg	Peso Lordo TOT. Kg	Dimensione lung. x larg. x alt. cm	n° Cart. x Strato	n° Strati	n° Cart. x Pallet	Alt. Tot. (inc. Ped. 14) cm	Peso Netto Kg	Peso Lordo (inc. Ped. 20) Kg	n° Pallet Sovrapp.	Mesi
NIDI ASTUCCIO 250 G																						
02.171	TAGLIATELLE	Uovo 33,2%	250	300	Astuccio	8032605060	822	25,7x15,5x6	12	3	3,6	0,775	4,38	49x27,5x26	6	3	18	92	54	99	2	24
02.177	RUSTICHE	Uovo 33,2%	250	300	Astuccio	8032605060	426	25,7x15,5x6	12	3	3,6	0,775	4,38	49x27,5x26	6	3	18	92	54	99	2	24
02.181	FETTUCCINE	Uovo 33,2%	250	300	Astuccio	8032605060	433	25,7x15,5x6	12	3	3,6	0,775	4,38	49x27,5x26	6	3	18	92	54	99	2	24
02.191	PAPPARDELLE	Uovo 33,2%	250	300	Astuccio	8032605060	440	25,7x15,5x6	12	3	3,6	0,775	4,38	49x27,5x26	6	3	18	92	54	99	2	24
SPECIALITÀ SACCHETTO 500 G																						
03.12	FARFALLE	Uovo 33,2%	500	516	Sacchetto	8032605060	129	15,5x9,5x34	12	6	6,192	0,542	6,73	47x31x35	6	2	12	84	72	101	2	24
03.13	GARGANELLI	Uovo 33,2%	500	516	Sacchetto	8032605060	136	15x9x29	12	6	6,192	0,526	6,72	40x30x28	8	3	24	98	144	181	2	24
03.15	MALTAGLIATI	Uovo 33,2%	500	516	Sacchetto	8032605060	150	15x8x27	12	6	6,192	0,526	6,72	39x30x28	8	3	24	98	144	181	2	24
01.16	MALFATTI	Uovo 33,2%	500	516	Sacchetto	8032605060	167	15x9x29	12	6	6,192	0,526	6,72	39x30x27	8	3	24	95	144	181	2	24
01.126	LE PAESANE	Uovo 33,2%	500	516	Sacchetto	8032605060	266	15x9x32	12	6	6,192	0,542	6,73	47x31x35	6	2	12	84	72	101	2	24
SPECIALITÀ VASCHETTA 500 G																						
01.130	LASAGNE	Uovo 33,2%	500	537	Vaschetta	8032605060	563	9x13x6,5	12	6	6,444	0,465	6,91	49x30x22	6	3	18	80	108	144	2	24
SPECIALITÀ SACCHETTO 500 G																						
03.22	GRAMIGNA	Uovo 33,2%	500	516	Sacchetto	8032605060	952	15x9x29	12	6	6,192	0,526	6,72	39x30x27	8	3	24	95	144	181	2	24
03.23	GARGANELLI MIGNON	Uovo 33,2%	500	516	Sacchetto	8032605060	945	15x9x29	12	6	6,192	0,526	6,72	40x30x28	8	3	24	98	144	181	2	24
SPECIALITÀ SACCHETTO 250 G																						
05.20	MALFATTI	Uovo 33,2%	250	258	Sacchetto	8032605060	570	9x6x26	24	6	6,192	0,540	6,73	49x27,5x25,5	6	3	18	90,5	108	141	2	24
05.126	PAESANE	Uovo 33,2%	250	266	Sacchetto	8032605060	259	15x8x27	24	6	6,384	0,540	6,92	49x27,5x25,5	6	2	12	65	72	103	2	24
05.12	FARFALLE	Uovo 33,2%	250	266	Sacchetto	8032605061	416	15x8x27	24	6	6,384	0,540	6,92	49x27,5x25,5	6	2	12	65	72	103	2	24
05.13	GARGANELLI	Uovo 33,2%	250	266	Sacchetto	8032605061	003	15x8x27	24	6	6,384	0,540	6,92	49x27,5x25,5	6	3	18	90,5	108	145	2	24
05.15	MALTAGLIATI	Uovo 33,2%	250	258	Sacchetto	8032605060	990	9x6x26	24	6	6,192	0,540	6,73	49x27,5x25,5	6	3	18	90,5	108	141	2	24
PASTINE SACCHETTO 250 G																						
04.01	FILINI	Uovo 33,2%	250	258	Sacchetto	8032605060	051	9x4,5x23,5	24	6	6,192	0,529	6,72	47x29x22	6	3	18	80	108	141	2	24
04.02	QUADRUCCI N.2	Uovo 33,2%	250	258	Sacchetto	8032605060	013	9,5x5x19	24	6	6,192	0,475	6,67	40x31x20	8	3	24	74	144	180	2	24
04.03	GRATTINI UOVO	Uovo 33,2%	250	258	Sacchetto	8032605060	068	8,5x5,5x17,7	24	6	6,192	0,475	6,67	40x31x20	8	3	24	74	144	180	2	24
04.04	QUADRUCCI N.4	Uovo 33,2%	250	258	Sacchetto	8032605060	020	9x5x19	24	6	6,192	0,475	6,67	40x31x20	8	3	24	74	144	180	2	24
04.05	GRATTONI UOVO	Uovo 33,2%	250	258	Sacchetto	8032605060	075	8,8x5,2x16	24	6	6,192	0,475	6,67	40x31x20	8	3	24	74	144	180	2	24
04.07	QUADRUCCI N.7	Uovo 33,2%	250	258	Sacchetto	8032605060	037	5x9x21	24	6	6,192	0,529	6,72	47x29x22	6	3	18	80	108	141	2	24
04.08	FARFALLINE	Uovo 33,2%	250	258	Sacchetto	8032605060	174	9x6x26	24	6	6,192	0,540	6,73	49x27,5x26	6	3	18	92	108	141	2	24
04.12	QUADRUCCI N.12	Uovo 33,2%	250	258	Sacchetto	8032605060	044	5,2x9,9x22	24	6	6,192	0,529	6,72	47x29x22	6	3	18	80	108	141	2	24
04.18	FUNGHETTI	Uovo 33,2%	250	258	Sacchetto	8032605060	181	6,2x10x27	24	6	6,192	0,540	6,73	49x27,5x26	6	3	18	92	108	141	2	24
04.20	DITALINI RIGATI	Uovo 33,2%	250	258	Sacchetto	8032605066	213	5,2x9,9x22	24	6	6,192	0,529	6,72	47x29x22	6	3	18	80	108	141	2	24

PASTA ALL'UOVO																						
PRODOTTO			CONFEZIONE					CARTONE						PALLETTIZZAZIONE tipo EPAL						Max.	TMC	
Cod. Ref.	Nome Referenza	Caratterizzazione	Peso Netto gr	Peso Lordo gr	Tipo conf.	Codice EAN		Dimensione lung. x larg. x alt. cm	n° PZ. x CT.	Peso Netto Kg	Peso Lordo Kg	Peso Imballo Kg	Peso Lordo TOT. Kg	Dimensione lung. x larg. x alt. cm	n° Cart. x Strato	n° Strati	n° Cart. x Pallet	Alt. Tot. (inc. Ped. 14) cm	Peso Netto Kg	Peso Lordo (inc. Ped. 20) Kg	n° Pallet Sovrapp.	Mesi
NIDI VASSOIO 1 KG																						
1.30	TAGLIOLINI	Uovo 33,2%	1000	1054	Vassoio	8032605063	816	36x26x7	4	4	4,216	0,510	4,73	39x30x28	8	3	24	98	96	133	2	24
1.31	TAGLIATELLINE	Uovo 33,2%	1000	1054	Vassoio	8032605063	823	36x26x7	4	4	4,216	0,510	4,73	39x30x28	8	3	24	98	96	133	2	24
1.34	TAGLIATELLE	Uovo 33,2%	1000	1054	Vassoio	8032605063	830	36x26x7	4	4	4,216	0,510	4,73	39x30x28	8	3	24	98	96	133	2	24
1.35	CHITARRINE	Uovo 33,2%	1000	1054	Vassoio	8032605063	809	36x26x7	4	4	4,216	0,510	4,73	39x30x28	8	3	24	98	96	133	2	24
1.36	RUSTICHE	Uovo 33,2%	1000	1054	Vassoio	8032605063	847	36x26x7	4	4	4,216	0,510	4,73	39x30x28	8	3	24	98	96	133	2	24
1.37	FETTUCCINE	Uovo 33,2%	1000	1054	Vassoio	8032605063	854	36x26x7	4	4	4,216	0,510	4,73	39x30x28	8	3	24	98	96	133	2	24
1.38	REGINELLE	Uovo 33,2%	1000	1054	Vassoio	8032605063	861	36x26x7	4	4	4,216	0,510	4,73	39x30x28	8	3	24	98	96	133	2	24
1.39	PAPPARDELLE	Uovo 33,2%	1000	1054	Vassoio	8032605063	878	36x26x7	4	4	4,216	0,510	4,73	39x30x28	8	3	24	98	96	133	2	24
1.41	PAGLIA & FIENO	Uovo 33,2%	1000	1054	Vassoio	8032605063	885	36x26x7	4	4	4,216	0,510	4,73	39x30x28	8	3	24	98	96	133	2	24

PASTA ALL'UOVO BIO																						
SPECIALITÀ UOVO BIO VASSOIO 250 GR																						
UB.711	TAGLIATELLE	Uovo 33,2%	250	285	Vassoio	8032605065	797	27x19x3,5	12	3	3,42	0,526	3,95	40x30x28	8	3	24	98	72	115	2	24
UB.81	FETTUCCINE	Uovo 33,2%	250	285	Vassoio	8032605065	780	27x19x3,5	12	3	3,42	0,526	3,95	40x30x28	8	3	24	98	72	115	2	24
SPECIALITÀ UOVO BIO SACCHETTO 250 GR																						
UB.03	GRATTINI	Uovo 33,2%	250	258	Sacchetto	8032605065	803	8,5x5,5x17,7	12	3	3,096	0,475	3,57	40x31x20	12	4	48	94	144	191	2	24
UB.07	QUADRUCCI 7	Uovo 33,2%	250	258	Sacchetto	8032605065	872	5x9x21	12	3	3,096	0,529	3,63	47x29x22	12	4	48	102	144	194	2	24

PASTA DI FARRO BIO																						
SPECIALITÀ FARRO BIO VASSOIO 250 GR																						
FB.71	TAGLIATELLE	Farro dicoccum	250	285	Vassoio	8032605065	629	27x19x3,5	12	3	3,42	0,526	3,95	40x30x28	8	3	24	98	72	115	2	36
SPECIALITÀ UOVA BIO SACCHETTO 500 GR																						
FB.111	SPAGHETTI	Farro dicoccum	500	509	Sacchetto	8032605065	650	29x8x2,5	12	6	6,108	0,400	6,51	30x26x12	21	3	63	50	378	430	2	36
FB.114	PENNE RIGATE	Farro dicoccum	500	509	Sacchetto	8032605065	667	6,5x10x25	12	6	6,108	0,529	6,64	39,5x23,5x21	10	5	50	119	300	352	2	36
FB.118	FUSILLI	Farro dicoccum	500	509	Sacchetto	8032605065	643	24,8x14x5,5	12	6	6,108	0,400	6,51	59x24x21,5	8	4	32	100	192	228	2	36
FB.119	DITALI RIGATI	Farro dicoccum	500	509	Sacchetto	8032605065	636	15,5x10,5x5,5	12	6	6,108	0,400	6,51	45,5x21,5x20,5	10	5	50	116,5	300	345	2	36
FB.134	SEDANINI	Farro dicoccum	500	508	Sacchetto	8032605066	596	10x6,5x23	12	6	6,096	0,4	6,50	39,5x23,5x21	10	5	50	119	300	345	2	36
FB.113	TORTIGLIONI	Farro dicoccum	500	508	Sacchetto	8032605066	589	13x8x20	12	6	6,096	0,475	6,57	29,5x39x26,5	8	4	32	120	192	230	2	36

PASTA DI SEMOLA																						
PRODOTTO			CONFEZIONE					CARTONE						PALLETTIZZAZIONE tipo EPAL						Max.	TMC	
Cod. Ref.	Nome Referenza	Caratterizzazione	Peso Netto gr	Peso Lordo gr	Tipo conf.	Codice EAN		Dimensione lung. x larg. x alt. cm	n° PZ. x CT.	Peso Netto Kg	Peso Lordo Kg	Peso Imballo Kg	Peso Lordo TOT. Kg	Dimensione lung. x larg. x alt. cm	n° Cart. x Strato	n° Strati	n° Cart. x Pallet	Alt. Tot. (inc. Ped. 14) cm	Peso Netto Kg	Peso Lordo (inc. Ped. 20) Kg	n° Pallet Sovrapp.	Mesi
LUNGA SACCHETTO 500 G																						
07.110	SPAGHETTINI	MP 100% ITA	500	508	Sacchetto	8032605066	275	8,5x3x28	12	6	6,096	0,35	6,45	19x17x28	21	3	63	98	378	426	2	36
07.111	SPAGHETTI	MP 100% ITA	500	508	Sacchetto	8032605066	282	8,5x3x28	12	6	6,096	0,35	6,45	19x17x28	21	3	63	98	378	426	2	36
07.109	SPAGHETTONI	MP 100% ITA	500	508	Sacchetto	8032605066	268	8,5x3x28	12	6	6,096	0,35	6,45	19x17x28	21	3	63	98	378	426	2	36
07.112	LINGUINE	MP 100% ITA	500	508	Sacchetto	8032605066	299	8,5x3x28	12	6	6,096	0,35	6,45	19x17x28	21	3	63	98	378	426	2	36
CORTA SACCHETTO 500 G																						
07.119	SEDANINI	MP 100% ITA	500	508	Sacchetto	8032605066	350	10x6,5x23	12	6	6,096	0,4	6,50	39,5x23,5x21	10	5	50	119	300	345	2	36
07.114	PENNE	MP 100% ITA	500	508	Sacchetto	8032605066	312	10x6,5x25	12	6	6,096	0,4	6,50	39,5x23,5x21	10	5	50	119	300	345	2	36
07.130	MEZZE PENNE	MP 100% ITA	500	508	Sacchetto	8032605066	480	10x6,5x25	12	6	6,096	0,4	6,50	39,5x23,5x21	10	5	50	119	300	345	2	36
07.118	FUSILLI	MP 100% ITA	500	508	Sacchetto	8032605066	343	13x8,5x25	12	6	6,096	0,475	6,57	29,5x39x26,5	8	4	32	120	192	230	2	36
07.120	PIPE	MP 100% ITA	500	508	Sacchetto	8032605066	367	13x9x23	12	6	6,096	0,475	6,57	29,5x39x26,5	8	4	32	120	192	230	2	36
07.125	FARFALLE	MP 100% ITA	500	508	Sacchetto	8032605066	411	15x8x24	12	6	6,096	0,475	6,57	29,5x39x26,5	8	3	24	120	192	230	2	36
07.115	MEZZE MANICHE	MP 100% ITA	500	508	Sacchetto	8032605066	329	12x8x23	12	6	6,096	0,475	6,57	29,5x39x26,5	8	3	24	120	192	230	2	36
07.116	MANICHE	MP 100% ITA	500	508	Sacchetto	8032605066	336	14x9x24,5	12	6	6,096	0,475	6,57	29,5x39x26,5	8	3	24	120	192	230	2	36
07.113	ELICOIDALI	MP 100% ITA	500	508	Sacchetto	8032605066	305	13x8x20	12	6	6,096	0,475	6,57	29,5x39x26,5	8	4	32	120	192	230	2	36
07.124	RIGATONI	MP 100% ITA	500	508	Sacchetto	8032605066	404	13x8x21	12	6	6,096	0,475	6,57	29,5x39x26,5	8	3	24	120	192	230	2	36
MINESTRE SACCHETTO 500 G																						
07.126	DITALI	MP 100% ITA	500	508	Sacchetto	8032605066	466	11x7x22	12	6	6,096	0,4	6,50	39,5x23,5x21	10	5	50	119	300	345	2	36
07.129	DITALINI	MP 100% ITA	500	508	Sacchetto	8032605066	459	11x5,5x20	12	6	6,096	0,4	6,50	39,5x23,5x21	10	5	50	119	300	345	2	36
07.128	PUNTINE	MP 100% ITA	500	508	Sacchetto	8032605066	442	10x5,5x16	12	6	6,096	0,4	6,50	28,5x27x22	12	4	48	102	288	332	2	36
07.127	TEMPESTINE	MP 100% ITA	500	508	Sacchetto	8032605066	435	10x5,5x16	12	6	6,096	0,4	6,50	28,5x27x22	12	4	48	102	288	332	2	36
07.008	TRIPOLINI	MP 100% ITA	500	508	Sacchetto	8032605066	428	10x5,5x21	12	6	3,42	0,4	6,50	39,5x23,5x21	10	5	50	119	300	345	2	36
SPECIALITÀ SACCHETTO 500 G																						
07.121	CALAMARATA	MP 100% ITA	500	508	Sacchetto	8032605066	374	10x6,5x23	12	6	6,096	0,4	6,50	45,5x30x35	8	3	24	119	108	137	2	36
07.122	PACCHERI	MP 100% ITA	500	508	Sacchetto	8032605066	381	13x8x28	12	6	6,096	0,4	6,50	45,5x30x35	8	3	24	119	108	137	2	36
07.123	PACCHERI RIGATI	MP 100% ITA	500	508	Sacchetto	8032605066	398	13x8x26	12	6	6,096	0,475	6,57	45,5x30x35	8	3	24	119	108	138	2	36
SPECIALITÀ SACCHETTO 500 G																						
03.08	STROZZAPRETI		500	509	Sacchetto	8032605060	082	9x12,6x29,2	12	6	6,108	0,585	6,69	37,5x26,6x20	9	8	72	174	432	502	1	30
03.09	CASERECCI		500	509	Sacchetto	8032605060	099	12,5x8,5x31,5	12	6	6,108	0,624	6,73	37,5x26,6x20	9	8	72	174	432	502	1	30
03.10	ORECCHIETTE		500	509	Sacchetto	8032605060	105	9,5x8x28,5	12	6	6,108	0,453	6,56	37,5x26,6x20	9	8	72	174	432	502	1	30

PASTA DI GRANO ANTICO HAMMURABI																						
LUNGA ASTUCCIO 500 G																						
10.111	SPAGHETTI	23% Proteine	500	530	Astuccio	8032605066	633	9x3,8x28	12	6	6,36	0,48	6,84	19x24x30	20	3	60	104	360	430	2	36
CORTA ASTUCCIO 500 G																						
10.114	PENNE	23% Proteine	500	535	Astuccio	8032605066	640	14x6,5x22,5	12	6	6,42	0,53	6,95	29x40x24	8	4	32	110	192	242	2	36
10.113	TORTIGLIONI	23% Proteine	500	535	Astuccio	8032605066	657	14x6,5x22,5	12	6	6,42	0,53	6,95	29x40x24	8	4	32	110	192	242	2	36



R I C O N O S C I M E N T I

SAPORE DELL'ANNO

Si tratta di uno dei premi più autorevoli nel settore alimentare. Riconosciuto in tutto il mondo, il certificato Sapore dell'anno viene conferito sulla base del giudizio dato da una giuria di consumatori che esprime la sua opinione sulle caratteristiche del prodotto.

TASTE OF THE YEAR

This is one of the most eminent awards in the food industry. Recognised all over the world, the "Taste of the Year" certificate is awarded based on the judgement of a panel of consumers who give their opinions on the product characteristics.

GAMBERO ROSSO

La nostra pasta è stata premiata dalla prestigiosa rivista per le sue qualità artigianali, espresse attraverso il giallo intenso, la sua larghezza disomogenea, la sua porosità e opacità. Spicca tra le altre per il suo eccellente rapporto qualità/prezzo.

Our pasta has been endorsed by the prestigious magazine for its artisan qualities, expressed by the intense amber colour, the uneven width, the porosity and opacity. It stands out from the rest by virtue of the excellent quality/price ratio.

C E R T I F I C A Z I O N I



Comunità Ebraica di Roma
KOSHER
Under the supervision
of the Rabbinate of Rome



ENTROTERRA S.p.A.

Tel. +39 0737 640498 – Fax +39 0737 640713

P. IVA 01734520438

Località Torre del Parco – 62032 Camerino (MC) Italy

www.lapastadicamerino.it



YouT**ube**