



Specialità Italiane 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.

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

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.

www.columbro.com



Specialità Italiane all'uovo

Pappardelle

| | | | | | |
|---|--------------|---|--------------|--|----------------|
| Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktkode / Productcode | 00742 | 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 | | 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 | |
| 24 mesi/manths | | | |  8 003714 007428 | |

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL'UOVO

Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra 20% **Ingredients:** durum wheat semolina, free range eggs 20% **Zutaten:** Hartweizengrieß, eier aus bodenhaltung 20% **ingrédients:** farine de blé (gluten), d'élevage au sol 20%. **Ingredientes:** semola de trigo duro, huevos de gallinas de carrera 20% **Ingredientes:** semola de trigo duro, ovo livres alcance 20%. **Přísady:** semolina z tvrdé pšenice, vejce Barn 20%. **Ingredienser:** durum mel, frigående ägg 20%. **Ingredienten:** Tarwemeel van harde (gluten), 20% scharreleieren.

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

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."

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."

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

www.columbro.com