



Specialità Italiane BIO **Senatore Cappelli** **Spaghetti**



Il grano "Senatore Cappelli" assume questa definizione in onore del senatore Abruzzese Raffaele Cappelli che negli ultimi anni dell'800 fu promotore della riforma agraria che portò la distinzione fra grano duro e grano tenero. Il grano duro "Senatore Cappelli" è un antenato del grano duro moderno ed è stato riscoperto e rivalutato come cereale d'eccellenza poiché non ha mai subito le alterazioni delle tecniche di manipolazione genetica dell'agricoltura moderna.



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 BIO **Senatore Cappelli**
Spaghetti

Codice prodotto Product code / Code du produit / Produktcode Código producto / Código produto / Kód produktu Produktkode / Productcode	00867	Peso / Pz Weight/piece / Poids/pièce / Gewicht/Stück Peso/pieza / Peso/peça / Váha/ks Vægt/stykke / Gewicht/stuk	500 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	165-101
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	
36 mesi/manths					

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO – CAPPELLI

Ingredienti: *semola di grano duro (Cappelli), acqua **Ingredients:** *durum wheat semolina (Cappelli), water **Zutaten:** *Hartweizengrieß (Cappelli), Wasser **Ingredientes:** *semoule de blé dur (Cappelli), eau. **Ingredientes:** *sémola de trigo duro (Cappelli), agua **Ingredientes:** *semola de trigo duro (Cappelli), agua. **Přísady:** *turdé pšenice (Cappelli), voda. **Ingredienser:** *durum mel (Cappelli), vand. **Ingredienten:** *Tarwemeel van harde tarwer (Cappelli), water

* BIO

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