

# fiorillo

PASTIFICIO

# INDICE / INDEX

---

AZIENDA Profilo aziendale, il metodo e la vision	PAG. 1/4	COMPANY Company profile, mission and vision
FILEJA Pasta di semola di grano duro	PAG. 5/11	FILEJA Durum wheat semolina pasta
100% GRANO ITALIANO Pasta di semola di grano duro 100% italiano	PAG. 12/25	100% ITALIAN WHEAT 100% Italian durum wheat semolina pasta
PASTA BIOLOGICA Pasta di semola di grano duro biologico	PAG. 27/31	ORGANIC PASTA Organic durum wheat semolina pasta
TRAFILATA AL BRONZO Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo	PAG. 32/56	BRONZE DRAWN PASTA Bronze drawn durum wheat semolina pasta
SPECIALITÀ REGIONALI Pasta di semola di grano duro	PAG. 57/64	ITALIAN SPECIALTIES Durum wheat semolina pasta
TAGLIATELLE ARCHETTO Pasta di semola di grano duro	PAG. 65/69	TAGLIATELLE ARCHETTO Durum wheat semolina pasta
CONFEZIONI REGALO Idee regalo	PAG. 70/72	GIFT BOXES Set gift box
FORMATI GIGANTI I grandi formati di pasta artigianale	PAG. 73	GIANT SHAPE The large formats of artisanal pasta
FORMATI LUNGHI I formati lunghi di pasta artigianale	PAG. 74/75	LONG SHAPE The long formats of artisanal pasta
FORMATI CORTI I formati corti di pasta artigianale	PAG. 76/77	SHORT SHAPE The short formats of artisanal pasta

**fiorillo**  
PASTIFICIO



## *Tradizione e innovazione: l'Evoluzione di un'eccellenza dell'agrolimentare calabrese.*

**IT** Il pastificio Fiorillo, fondato nel 2001 da Giuseppe Fiorillo, è stato inizialmente un piccolo laboratorio specializzato nella produzione di pasta fresca. Nel tempo l'azienda si è evoluta e con l'entrata in società del fratello Michele l'attività è stata estesa alla produzione di pasta secca.

L'idea alla base di tutto il progetto era quella di valorizzare i "Fileja" il formato di pasta tradizionale della provincia di Vibo Valentia. Il progetto imprenditoriale del pastificio non si limitava solo a produrre i Fileja su larga scala, ma mirava soprattutto a preservare integralmente le caratteristiche organolettiche, la forma e il colore della pasta fatta a mano. Per raggiungere questo obiettivo ambizioso, sono stati svolti meticolosi studi che hanno condotto alla creazione di macchine appositamente progettate per realizzare una linea di produzione in grado di produrre i Fileja e una ricca varietà di formati di pasta con la stessa cura e attenzione del processo fatto a mano, evitando l'utilizzo di trattamenti termici con temperature elevate che avrebbero alterato il prodotto finale.

Il risultato ottenuto è stato una pasta di alta qualità dal colore chiaro, dall'aspetto ruvido e con il profumo autentico del grano, mantenendo così intatte le qualità tipiche della pasta artigianale. Questa attenzione ai dettagli e alla qualità ha permesso al pastificio di offrire ai consumatori un prodotto autentico e tradizionale, fedele alla cultura culinaria della provincia di Vibo Valentia.

# COMPANY

## *Tradition and Innovation: The Evolution of an Italian Agri-Food Excellence.*

**EN** The Fiorillo pasta factory, founded in 2001 by Giuseppe Fiorillo, was initially a small workshop specialized in the production of fresh pasta. Over time, the company evolved, and with the involvement of his brother Michele, the business expanded to include the production of dry pasta.

The underlying idea of the entire project was to promote "Fileja," the traditional pasta format of the province of Vibo Valentia. The entrepreneurial concept of the pasta factory went beyond simply producing Fileja on a large scale; it aimed primarily to preserve entirely the sensory characteristics, shape, and color of handmade pasta.

To achieve this ambitious goal, meticulous studies were conducted, leading to the creation of machines specifically designed to establish a production line capable of producing Fileja and a rich variety of pasta formats with the same care and attention as the handmade process. This was accomplished by avoiding the use of high-temperature treatments that could alter the final product.

The result was a high-quality pasta with a light color, rough appearance, and authentic wheat fragrance, thus preserving the typical qualities of artisanal pasta. This attention to detail and quality allowed the pasta factory to offer consumers an authentic and traditional product, true to the culinary culture of the province of Vibo Valentia.



# fiorillo

PASTIFICIO

## Il metodo Fiorillo

*Materie prime rigorosamente selezionate e tempi lunghi di lavorazione*



**IT** Il nucleo vitale del Pastificio risiede nel metodo di produzione della pasta, che inizia con un'accurata selezione delle materie prime. Tutte le semole, sia italiane, biologiche che convenzionali, sono sottoposte a rigorosi e severi controlli di qualità. Dalle semole, si procede alla creazione dei vari formati di pasta attraverso le linee di produzione dotate di trafilazione in bronzo. Questo processo è attentamente supervisionato dall'esperienza del Maestro Pastaio Giuseppe.

Grazie all'impiego della tecnologia 4.0, tutta la fase di produzione è monitorata anche a distanza, e i dati di produzione vengono salvati e archiviati per studi futuri o per individuare eventuali anomalie. La trafilatura in bronzo è seguita dall'essiccazione statica su telai in legno, la fase più delicata dell'intero processo produttivo. Ogni ciclo di essiccazione deve essere calibrato con precisione per garantire che la pasta mantenga tutte le caratteristiche organolettiche del grano e, soprattutto, per evitare che si rompa durante la cottura.

Il tempo di essiccazione varia da 20 a 30 ore, a seconda dei formati di pasta e delle condizioni di temperatura e umidità dell'ambiente esterno. L'ultima fase è il confezionamento, che richiede differenti processi a seconda dei formati di pasta: automatico per la pasta corta, semiautomatico per i formati medi, e manuale per la pasta lunga e i formati giganti.

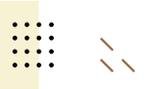
Essiccazione lentissima per mantenere vive tutte le proprietà organolettiche, di gusto e profumo tipiche del grano.

Extremely slow drying to preserve all the organoleptic properties, taste, and aroma typical of wheat.

**EN** The core of our company lies in our pasta production method, which starts with a meticulous selection of raw materials. All semolinas, whether Italian, organic, or conventional, undergo rigorous and stringent quality controls. From the semolinas, we proceed to create various pasta shapes through production lines equipped with bronze dies. This process is carefully supervised by the expertise of Master Pasta Maker Giuseppe.

Thanks to the implementation of Industry 4.0 technology, the entire production phase is also remotely monitored, and production data is saved and archived for future studies or to detect any anomalies. The bronze die extrusion is followed by static drying on wooden frames, the most delicate phase of the entire production process. Each drying cycle must be precisely calibrated to ensure that the pasta retains all the organoleptic characteristics of the grain and, above all, to prevent it from breaking during cooking.

The drying time varies from 20 to 30 hours, depending on the pasta shapes and the temperature and humidity conditions of the external environment. The final stage is the packaging, which requires different processes depending on the pasta shapes: automatic for short pasta, semi-automatic for medium shapes, and manual for long pasta and giant formats.



# VISION



*Qualità, innovazione e sicurezza alimentare.  
Top quality, Innovation and Food Safety.*

**IT** Il Pastificio ha fatto dei Fileja il suo prodotto principale, diventando il motore di sviluppo e crescita dell'azienda. Grazie a continui investimenti nel corso degli anni, l'azienda è ora in grado di produrre circa 50 quintali di pasta al giorno su tre linee di produzione: Pasta trafilata al Bronzo corta, Pasta trafilata al Bronzo Lunga e Formati Regionali.

Il nuovo stabilimento si estende su 2000 metri quadrati ed è dotato di un impianto fotovoltaico da 60 kW per la produzione di energia elettrica. I macchinari utilizzati sono all'avanguardia, dotati di tecnologia 4.0.

Queste iniziative dimostrano l'impegno del Pastificio per la **qualità, l'innovazione** e la **sicurezza alimentare**, permettendo all'azienda di conquistare una posizione di prestigio nel settore della produzione di pasta.

Il Pastificio Fiorillo non solo risponde alle esigenze dei consumatori attenti alla qualità e alla sostenibilità, ma rappresenta anche un passo concreto verso la tutela dell'ambiente e il supporto alle comunità agricole locali. Il Pastificio è fermamente impegnato a offrire prodotti che soddisfino i criteri più elevati di salute, etica ed ecologia, mantenendo nel contempo la genuinità e la tradizione della pasta italiana.

**EN** The Pasta Factory has made Fileja its main product, becoming the driving force for the company's development and growth. Thanks to continuous investments over the years, the company is now able to produce approximately 50 quintals of pasta per day on three production lines: Short Bronze-Drawn Pasta, Long Bronze-Drawn Pasta, and Regional Formats.

The new facility covers an area of 2000 square meters and is equipped with a 60 kW photovoltaic system for electricity production. The machinery used is state-of-the-art, equipped with 4.0 technology.

These initiatives demonstrate the Pasta Factory's commitment to **quality, innovation**, and **food safety**, allowing the company to achieve a prestigious position in the pasta production industry.

This initiative meets the needs of consumers who are conscious of quality and sustainability but also represents a concrete step towards environmental protection and support for local agricultural communities. The Pasta Factory is firmly committed to providing products that meet the highest criteria of health, ethics, and ecology while preserving the authenticity and tradition of Italian pasta.

# I MERCATI

**IT** Il Pastificio ha avuto un successo significativo con i Fileja, che hanno aperto nuove opportunità nei mercati internazionali. Questo risultato è stato raggiunto principalmente grazie alla presenza di una vasta comunità calabrese nel mondo, che ha permesso di introdurre il prodotto come un'autentica espressione culinaria delle loro origini. Tuttavia, l'azienda non si limita più all'esportazione dei Fileja e ha ampliato la sua offerta includendo oltre 50 formati di pasta diversi.

Attualmente, le esportazioni costituiscono il 90% della produzione totale del Pastificio. I principali mercati di riferimento includono gli Stati Uniti, il Canada, l'Olanda, il Belgio, la Spagna, il Portogallo e Malta. Inoltre, l'azienda esporta in molti altri paesi europei ed extraeuropei, anche se in misura minore.

La gestione di così tanti mercati diversi, con normative specifiche riguardanti l'etichettatura e le certificazioni sulla sicurezza alimentare, lingue differenti che spesso indicano preferenze di gusto diverse, nonché diverse esigenze di confezionamento, è stata e continua a essere una grande sfida per il Pastificio. Tuttavia, l'azienda ha fatto una scommessa importante su un prodotto simbolo del Made in Italy nel mondo, dimostrando una notevole determinazione nel raggiungere il successo internazionale.

# THE MARKETS

**EN** The Pastificio has achieved significant success with the Fileja, which has opened new opportunities in international markets. This result was mainly achieved thanks to the presence of a large Calabrian community worldwide, which allowed introducing the product as an authentic culinary expression of their origins. However, the company no longer limits itself to exporting Fileja and has expanded its commercial offer, including over 50 different pasta formats.

Currently, exports constitute 90% of the total production of the Pastificio. The main reference markets include the United States, Canada, the Netherlands, Belgium, Spain, Portugal, and Malta. Additionally, the company exports to many other European and non-European countries, albeit to a lesser extent.

Managing so many different markets with specific regulations regarding labeling, food safety certifications, different languages that often indicate diverse taste preferences, and varying packaging needs has been and continues to be a major challenge for the Pastificio. Nevertheless, the company has made a significant bet on a product that symbolizes "Made in Italy" worldwide, demonstrating remarkable determination to achieve international success.

# fiorillo

PASTIFICIO



## Certificazioni

La sicurezza alimentare è una priorità per il Pastificio, e i rigorosi controlli implementati hanno consentito di ottenere importanti certificazioni sulla sicurezza alimentare come la **IFS** e la **BRC**, riconosciute a livello globale.

Inoltre, per far fronte alla complessità dei mercati di riferimento, l'azienda ha ottenuto altre due importanti certificazioni: la **Certificazione di prodotto Biologico** e la **Certificazione Kosher**.

## Certifications

Food safety is a priority for the Pasta Factory, and the rigorous controls implemented have led to important food safety certifications such as **IFS** and **BRC**, recognized globally.

Furthermore, to meet the complexities of the target markets, the company has obtained two other important certifications: **Organic Product Certification** and **Kosher Certification**.

# I FILEJA

*Dall'esperienza e dai metodi della tradizione pastaia calabrese, con sapienza e sentimento.*



Aspetto ruvido, colore chiaro: come la pasta fatta a mano.



Pastorizzata a secco a lenta essiccazione e a basse temperature.

## I FILEJA FIORILLO

**Il successo del metodo innovativo Fiorillo ispirato all'antica tradizione calabrese della pasta fatta a mano.**

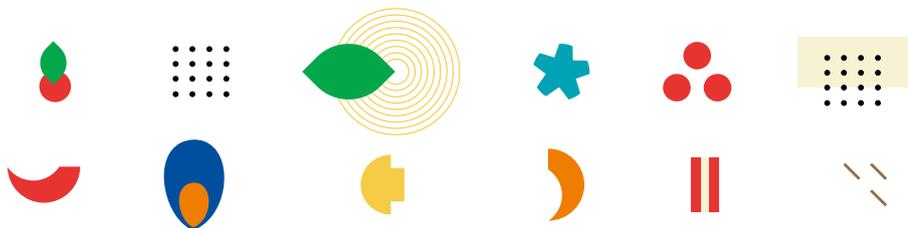
Fare una Pasta di qualità non significa solo utilizzare materie prime di qualità combinate ad una lavorazione lenta, significa soprattutto passione, studio, ricerca e innovazione. Grazie a questa filosofia produttiva, Fiorillo oggi offre una Pasta di alta qualità che si differenzia dalle altre grazie all'innovativo e unico sistema di pastorizzazione a secco.

Tale metodo permette di ottenere un prodotto dalle qualità organolettiche identiche a quelle della pasta fatta in casa. Ecco perché in fase di cottura i Fileja Fiorillo emanano il profumo del grano e conservano un sapore autentico ed unico.

**IT** Questa pasta tipica trae le sue origini dalla cultura agreste e contadina calabrese ed è caratterizzata dalla sua forma ricurva. In passato, la produzione delle Fileja avveniva interamente a mano, con l'impasto di acqua e farina, da cui venivano ritagliati pezzetti di impasto e poi fatti rotolare abilmente intorno a un ferretto delle calze o, ancora meglio, intorno al "dinaculo", un bastoncino di sparto.

**EN** This typical pasta originates from the rustic and peasant culture of Calabria ( South Italy ) and is characterized by its curved shape. In the past, Fileja production was entirely done by hand, with a mixture of water and flour, from which small pieces of dough were cut and then skillfully rolled around a sock dart or, even better, around a "dinaculo," a little stick made of sparto.





**fiorillo**  
PASTIFICIO

## Fileja

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - A LENTA ESSICCAZIONE

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - SLOWLY DRIED



## Fileja CODICE: MC500

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione.  
Durum wheat semolina pasta, slowly dried.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
13/ 14 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
8mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,6mm



**LUNGHEZZA**  
LENGHT  
100mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

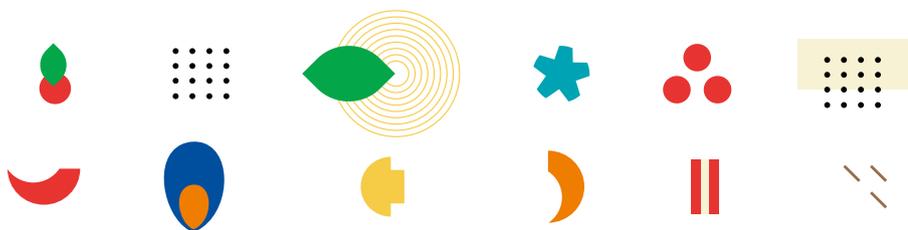
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 56 BOXES X PALLET



## Fileja alla Cipolla

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - A LENTA ESSICCAZIONE

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - SLOWLY DRIED



## Fileja alla cipolla CODICE: MC500/CP

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, aromatizzata alla cipolla.  
Durum wheat semolina pasta, slowly dried, onion aromatized.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, bietola in polvere 3%, cipolla in polvere 1%, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, beet powder 3%, onion powder 1%, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
13/ 14 MIN.

**DIAMETRO**  
DIAMETER  
8mm

**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,6mm

**LUNGHEZZA**  
LENGHT  
100mm

**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi

**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

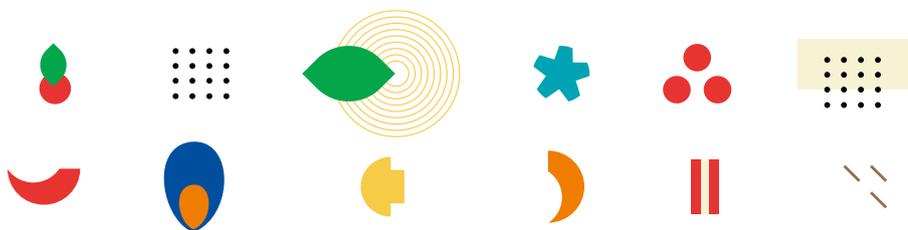
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g E  
 12 PIECES X BOX  
 56 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

**Fileja** ai funghi porcini

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - A LENTA ESSICCAZIONE

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - SLOWLY DRIED



## Fileja ai funghi porcini CODICE: MC500/FP

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, aromatizzata ai funghi porcini.  
Durum wheat semolina pasta, slowly dried, porcino mushroom aromatized.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, funghi porcini in polvere 2%, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, porcini mushrooms powder 2%, water.



 **COTTURA**  
COOKING TIME  
13/ 14 MIN.

 **DIAMETRO**  
DIAMETER  
8mm

 **SPESSORE**  
THICKNESS  
1,6mm

 **LUNGHEZZA**  
LENGHT  
100mm

 **SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi

 **CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

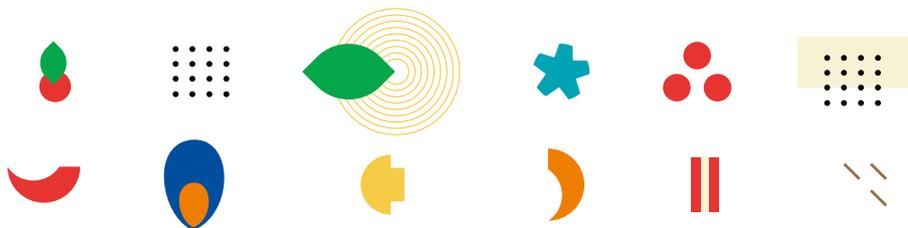
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

 PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 56 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

## Fileja al nero di seppia

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - A LENTA ESSICCAZIONE

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - SLOWLY DRIED



## Fileja al nero di seppia CODICE: MC500/NS

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, aromatizzata al nero di seppia.  
Durum wheat semolina pasta, slowly dried, squid ink aromatized.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, nero di seppia in polvere 2%, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, squid ink powder 2%, water.



 **COTTURA**  
COOKING TIME  
13/ 14 MIN.

 **DIAMETRO**  
DIAMETER  
8mm

 **SPESSORE**  
THICKNESS  
1,6mm

 **LUNGHEZZA**  
LENGHT  
100mm

 **SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi

 **CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

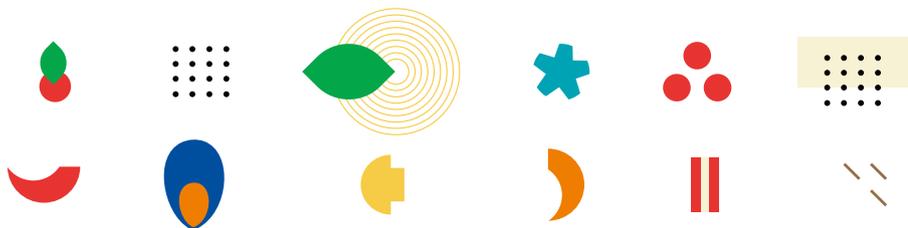
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

 PACKAGING 500g E  
 12 PIECES X BOX  
 56 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

## Fileja al peperoncino

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - A LENTA ESSICCAZIONE

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - SLOWLY DRIED



## Fileja al peperoncino CODICE: MC500/PC

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, aromatizzata al peperoncino.  
Durum wheat semolina pasta, slowly dried, chilli pepper aromatized.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, peperoncino in polvere 2%, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, chilli powder 2%, water.



 **COTTURA**  
COOKING TIME  
13/ 14 MIN.

 **DIAMETRO**  
DIAMETER  
8mm

 **SPESSORE**  
THICKNESS  
1,6mm

 **LUNGHEZZA**  
LENGHT  
100mm

 **SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi

 **CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

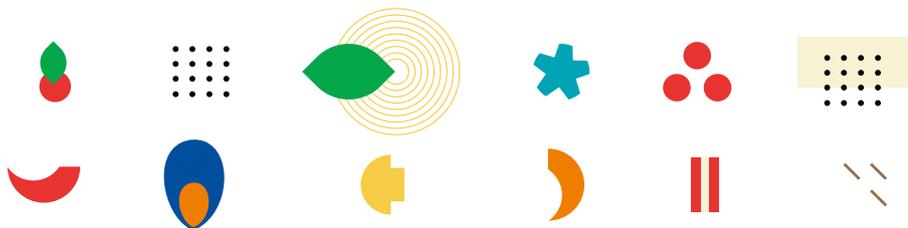
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

 PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 56 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

## Fileja tricolore

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - A LENTA ESSICCAZIONE

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - SLOWLY DRIED



## Fileja tricolore CODICE: MC500/TR

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, aromatizzata al pomodoro, spinaci e bietola.  
Durum wheat semolina pasta, slowly dried. Tomato, spinach and beet aromatized.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, pomodoro in polvere 2%, spinaci in polvere 2%, bietole in polvere 1%, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, tomato powder 2%, spinach powder 2%, beet powder 1%, water.



 **COTTURA**  
COOKING TIME  
13/ 14 MIN.

 **DIAMETRO**  
DIAMETER  
8mm

 **SPESSORE**  
THICKNESS  
1,6mm

 **LUNGHEZZA**  
LENGTH  
100mm

 **SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi

 **CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	<b>0,17 g</b>		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

### IMBALLAGGIO - PACKING

 PACKAGING 500g E  
 12 PIECES X BOX  
 56 BOXES X PALLET

# 100% GRANO ITALIANO



*Ottenuta solo dalle migliori semole di grano duro 100% da Filiera italiana controllata.*

Porosa e rugosa per  
trattenere meglio i  
condimenti



Colore chiaro,  
consistenza tenace per  
una eccellente tenuta  
in cottura

**IT** Ottenuta dalle migliori semole di grano duro italiane, la pasta Trafilata al bronzo 100% grano italiano Fiorillo ha una consistenza corposa grazie anche ad una lavorazione lenta a bassa temperatura garantendo una cottura perfetta per un'esperienza di gusto intensa e salutare.

Il crescente interesse dei consumatori sempre più attenti e sensibili alle questioni legate alla salute, all'etica e all'ambiente ha spinto il Pastificio a lanciare una nuova linea di Pasta, realizzata al 100% con grano italiano, e presentata in un nuovo packaging ecologico, realizzato in carta per rispettare l'ambiente.

L'utilizzo di grano 100% italiano consente di produrre una pasta più sicura dal punto di vista della salute, poiché non contiene residui di glifosato. Allo stesso tempo, promuove le produzioni locali di grano duro, contribuendo a evitare la scomparsa delle aziende agricole che, per decenni, sono state vittime delle grandi multinazionali delle Commodity.

**EN** Obtained from the finest Italian durum wheat semolina, Fiorillo's Bronze-Drawn Pasta is known for its rich texture, achieved through a slow and low-temperature processing, ensuring a perfect cooking experience for intense and wholesome taste.

The growing interest of consumers, who are increasingly attentive and sensitive to health, ethics, and environmental issues, has driven the Pasta factory to launch a new line of Pasta, made 100% with Italian wheat, and presented in a new eco-friendly packaging, made of paper to respect the environment.

The use of 100% Italian wheat allows for the production of a safer pasta from a health perspective, as it does not contain glyphosate residues. At the same time, it promotes local durum wheat production, helping to prevent the disappearance of agricultural businesses that have been victims of large commodity multinational companies for decades.



# fiorillo

PASTIFICIO

*La nuova linea di pasta trafilata al bronzo ottenuta da grano italiano 100%, sottoposta ad un'essiccazione lenta per preservare le proprietà organolettiche, nutrizionali e salutari, ed esaltare così ogni tipo di condimento.*

*The new line of bronze-drawn pasta **100% Italian wheat**, slow drying process best way of preserving its excellent organoleptic and nutritional healthy properties.*

*100% grano italiano per un'esperienza di gusto intensa e salutare.*

*100% Italian durum wheat semolina for an intense and healthy taste experience.*

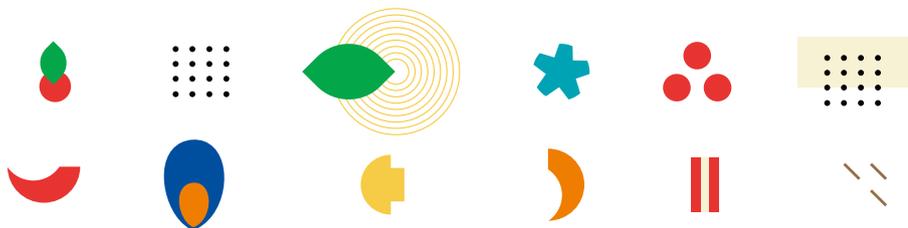
*Confezionata a mano in sacchetto ecosostenibile*

*Hand packaged in an eco-friendly paper bag.*

*Fino a 30 ore di lenta essiccazione a basse temperature.*

*Up to 30 hours of slow drying process at low temperatures.*





**fiorillo**  
PASTIFICIO

## Fileja

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANO

100% ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Fileja CODICE: MC500/ITA

Pasta di semola di grano duro 100% italiano, a lenta essiccazione.  
100% italian durum wheat semolina pasta, slowly dried.

INGREDIENTI: Semola di grano duro italiana, acqua.  
INGREDIENTS: Italian durum wheat semolina, water.



 **COTTURA**  
COOKING TIME  
13/ 14 MIN.

 **DIAMETRO**  
DIAMETER  
8mm

 **SPESSORE**  
THICKNESS  
1,6mm

 **LUNGHEZZA**  
LENGHT  
100mm

 **SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi

 **CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

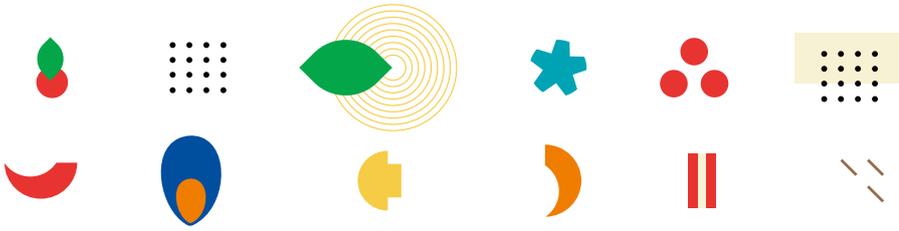
Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

 PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 56 BOXES X PALLET





## Lumaconi

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANO TRAFILATA AL BRONZO

100% ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - BRONZE DRAWN



## Lumaconi CODICE: LMC500/ITA

Pasta di semola di grano duro 100% italiano trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
100% italian durum wheat semolina pasta, bronze drawn and slowly dried.

INGREDIENTI: Semola di grano duro italiana, acqua.  
INGREDIENTS: Italian durum wheat semolina, water.

 **COTTURA**  
COOKING TIME  
13/ 15 MIN.

 **DIAMETRO**  
DIAMETER  
40mm

 **SPESSORE**  
THICKNESS  
1,8mm

 **LUNGHEZZA**  
LENGHT  
40mm

 **SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi

 **CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

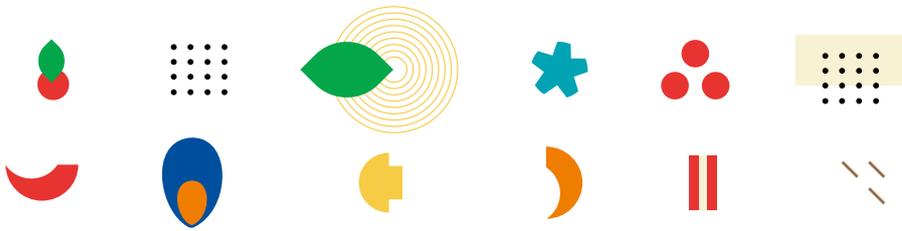
Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	<b>0,17 g</b>		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

### IMBALLAGGIO - PACKING

 PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 48 BOXES X PALLET





**fiorillo**  
PASTIFICIO

# Paccheri

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANO TRAFILATA AL BRONZO

100% ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - BRONZE DRAWN



## Paccheri CODICE: PCC500/ITA

Pasta di semola di grano duro 100% italiano trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
100% italian durum wheat semolina pasta, bronze drawn and slowly dried.

INGREDIENTI: Semola di grano duro italiana, acqua.  
INGREDIENTS: Italian durum wheat semolina, water.

 **COTTURA**  
COOKING TIME  
15/ 16 MIN.

 **DIAMETRO**  
DIAMETER  
26mm

 **SPESSORE**  
THICKNESS  
1,8mm

 **LUNGHEZZA**  
LENGTH  
45mm

 **SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi

 **CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g



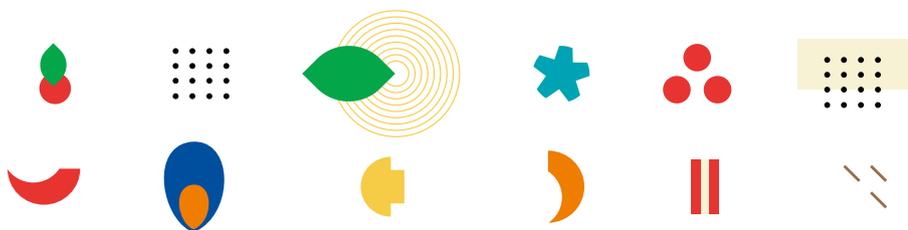
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	<b>0,17 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>		
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

### IMBALLAGGIO - PACKING

 PACKAGING 500g E  
 12 PIECES X BOX  
 48 BOXES X PALLET



# fiorillo

PASTIFICIO

## Paccheri ondulati

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANO TRAFILATA AL BRONZO

100% ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - BRONZE DRAWN



## Paccheri ondulati CODICE: PCO500/ITA

Pasta di semola di grano duro 100% italiano trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
100% italian durum wheat semolina pasta, bronze drawn and slowly dried.

INGREDIENTI: Semola di grano duro italiana, acqua.  
INGREDIENTS: Italian durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
15/ 16 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
27mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,8mm



**LUNGHEZZA**  
LENGHT  
45mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g



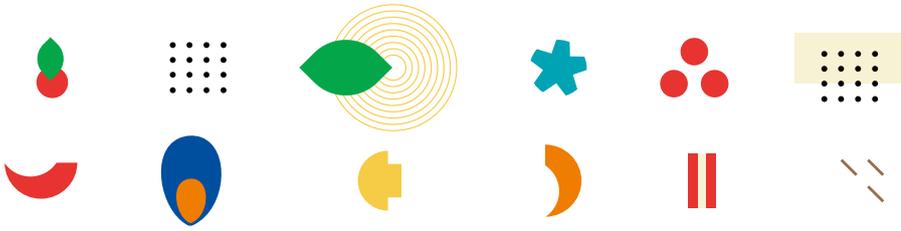
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 48 BOXES X PALLET

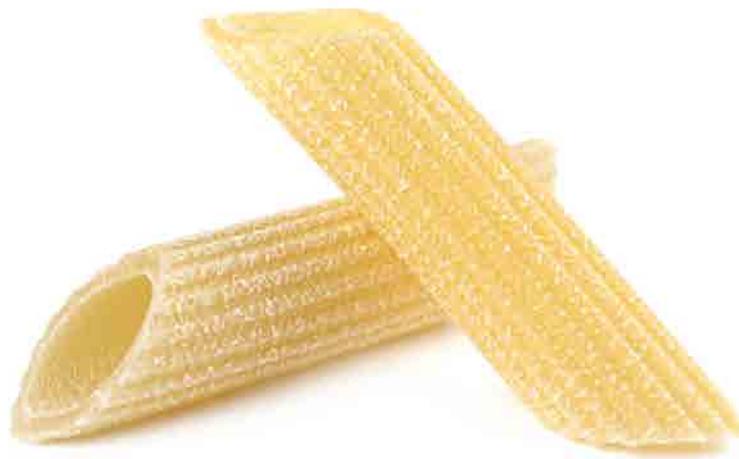


**fiorillo**  
PASTIFICIO

## Penne rigate

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANO TRAFILATA AL BRONZO

100% ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - BRONZE DRAWN



## Penne rigate CODICE: PNR500/ITA

Pasta di semola di grano duro 100% italiano trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
100% italian durum wheat semolina pasta, bronze drawn and slowly dried.

INGREDIENTI: Semola di grano duro italiana, acqua.  
INGREDIENTS: Italian durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
11/ 12 MIN.

**DIAMETRO**  
DIAMETER  
11mm

**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,5mm

**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
45mm

**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi

**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

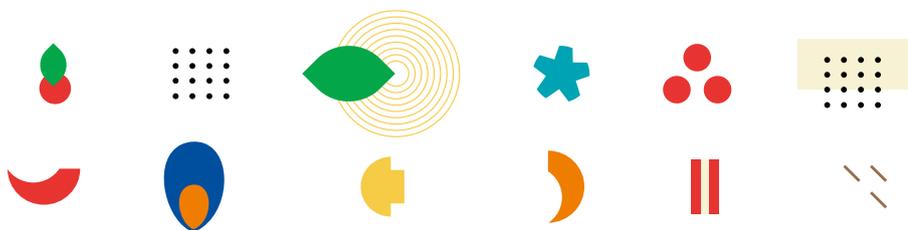
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	<b>0,17 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>		
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g E  
 12 PIECES X BOX  
 56 BOXES X PALLET

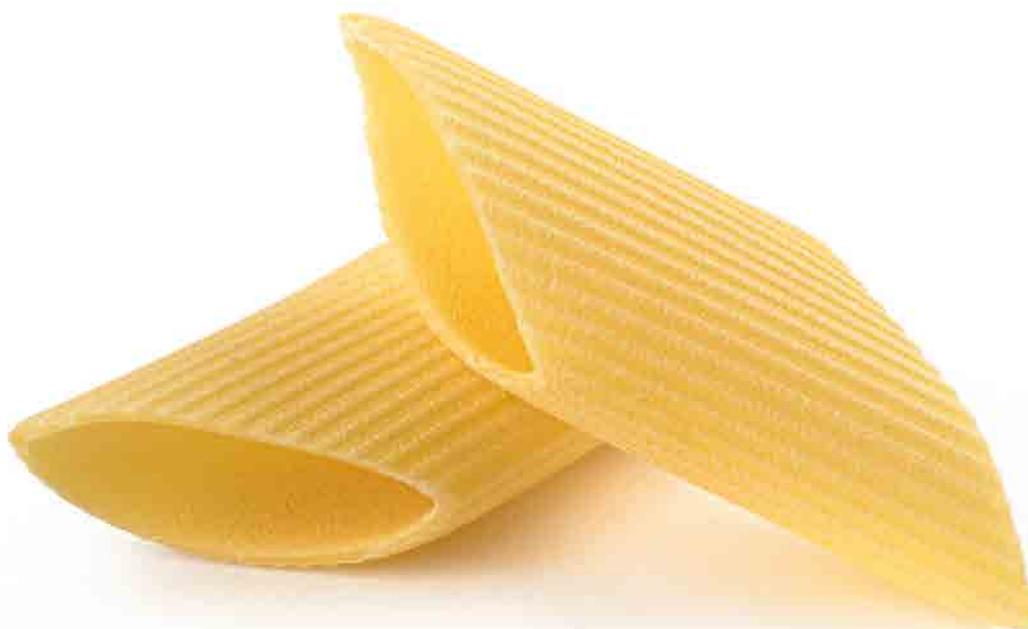


**fiorillo**  
PASTIFICIO

# Pennoni

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANO TRAFILATA AL BRONZO

100% ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - BRONZE DRAWN



## Pennoni CODICE: PNN500/ITA

Pasta di semola di grano duro 100% italiano trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
100% italian durum wheat semolina pasta, bronze drawn and slowly dried.

INGREDIENTI: Semola di grano duro italiana, acqua.  
INGREDIENTS: Italian durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
15/ 16 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
26mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,8mm



**LUNGHEZZA**  
LENGHT  
80mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g



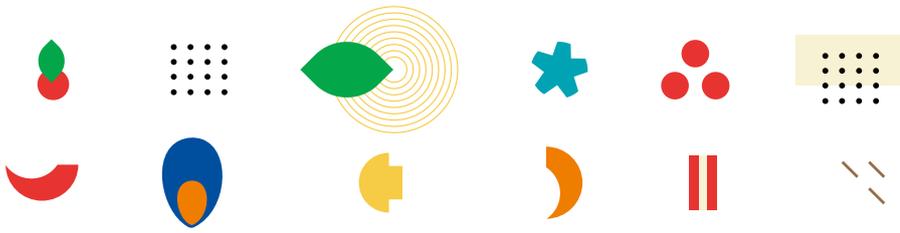
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

- PACKAGING 500g e
- 12 PIECES X BOX
- 48 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

# Rigatoni

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANO TRAFILATA AL BRONZO

100% ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - BRONZE DRAWN



## Rigatoni CODICE: MLL500/ITA

Pasta di semola di grano duro 100% italiano trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
100% italian durum wheat semolina pasta, bronze drawn and slowly dried.

INGREDIENTI: Semola di grano duro italiana, acqua.  
INGREDIENTS: Italian durum wheat semolina, water.

 **COTTURA**  
COOKING TIME  
10/ 12 MIN.

 **DIAMETRO**  
DIAMETER  
17mm

 **SPESSORE**  
THICKNESS  
1,6mm

 **LUNGHEZZA**  
LENGTH  
45mm

 **SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi

 **CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g



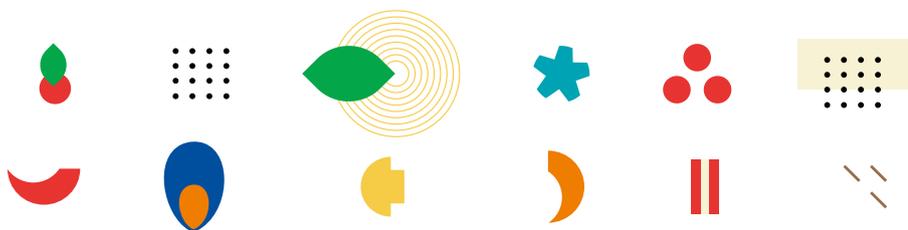
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	<b>0,17 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>		
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

### IMBALLAGGIO - PACKING

 PACKAGING 500g E  
 12 PIECES X BOX  
 48 BOXES X PALLET

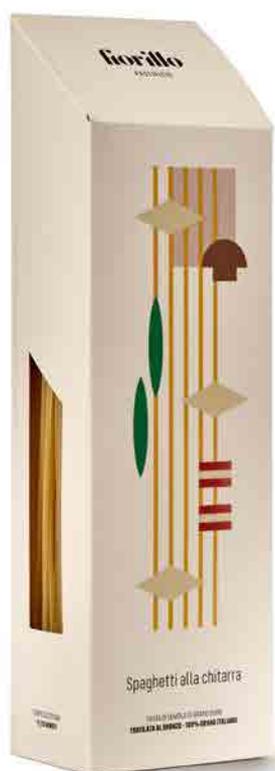


**fiorillo**  
PASTIFICIO

## Spaghetti alla chitarra

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANO TRAFILATA AL BRONZO

100% ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - BRONZE DRAWN



## Spaghetti alla chitarra CODICE: SCH500/ITA

Pasta di semola di grano duro 100% italiano trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
100% italian durum wheat semolina pasta, bronze drawn and slowly dried.

INGREDIENTI: Semola di grano duro italiana, acqua.

INGREDIENTS: Italian durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
11/ 13 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
2,4mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
2,2mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
260mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

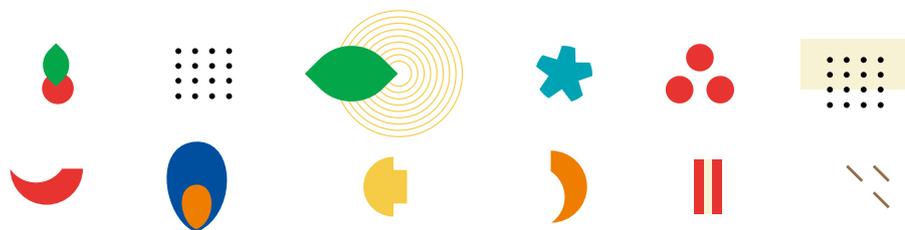
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

-  PACKAGING 500g e
-  12 PIECES X BOX
-  56 BOXES X PALLET



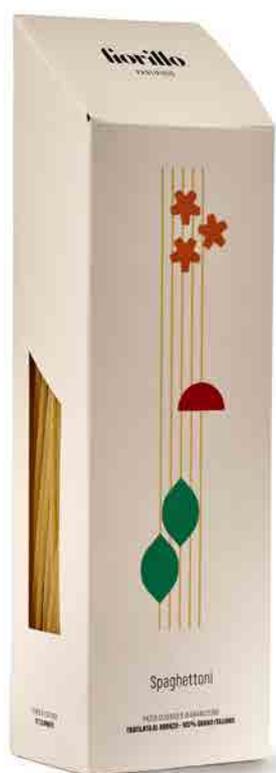
# fiorillo

PASTIFICIO

## Spaghettoni

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANO TRAFILATA AL BRONZO

100% ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - BRONZE DRAWN



## Spaghettoni CODICE: SPG500/ITA

Pasta di semola di grano duro 100% italiano trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
100% italian durum wheat semolina pasta, bronze drawn and slowly dried.

INGREDIENTI: Semola di grano duro italiana, acqua.  
INGREDIENTS: Italian durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
11/ 13 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
2,4mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
2,2mm



**LUNGHEZZA**  
LENGHT  
260mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PEZSI X 500g  
12 PEZZI X 500g

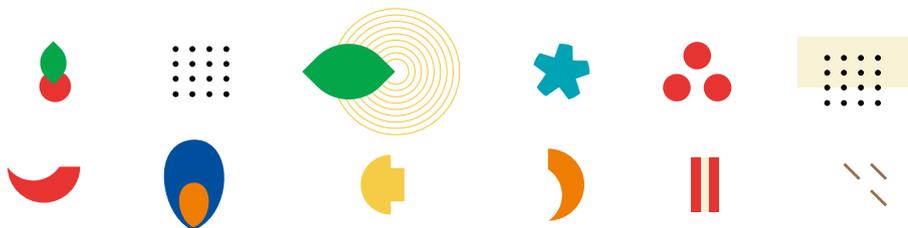
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

- PACKAGING 500g e
- 12 PEZSI X BOX
- 56 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

# Strozzapreti

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANO

100% ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Strozzapreti CODICE: ST500/ITA

Pasta di semola di grano duro 100% italiano, a lenta essiccazione.  
100% italian durum wheat semolina pasta, slowly dried.

INGREDIENTI: Semola di grano duro italiana, acqua.  
INGREDIENTS: Italian durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
11/ 12 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
5mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,6mm



**LUNGHEZZA**  
LENGHT  
50mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

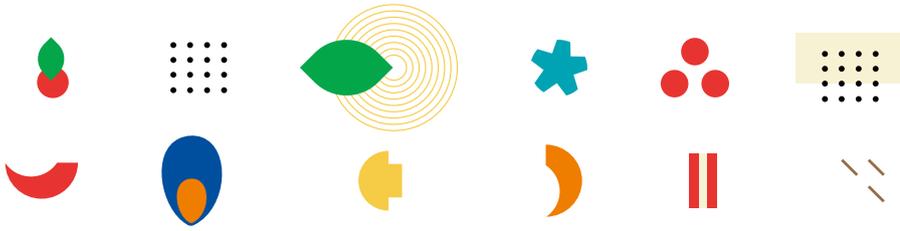
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

- PACKAGING 500g e
- 12 PIECES X BOX
- 56 BOXES X PALLET



## Struncatura

PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO 100% ITALIANO

100% ITALIAN DURUM WHOLE WHEAT SEMOLINA PASTA



## Struncatura CODICE: STR500/ITA

Pasta di semola di grano duro integrale 100% italiano trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
100% italian durum whole wheat semolina pasta, bronze drawn and slowly dried.

INGREDIENTI: Semola di grano duro integrale italiana, acqua.  
INGREDIENTS: Italian durum whole wheat semolina, water.

 **COTTURA**  
COOKING TIME  
9/ 10 MIN.

 **DIAMETRO**  
DIAMETER  
4mm

 **SPESSORE**  
THICKNESS  
1,1mm

 **LUNGHEZZA**  
LENGHT  
260mm

 **SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi

 **CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

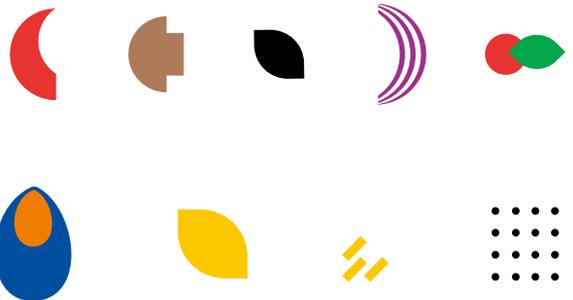
 PACKAGING 500g E

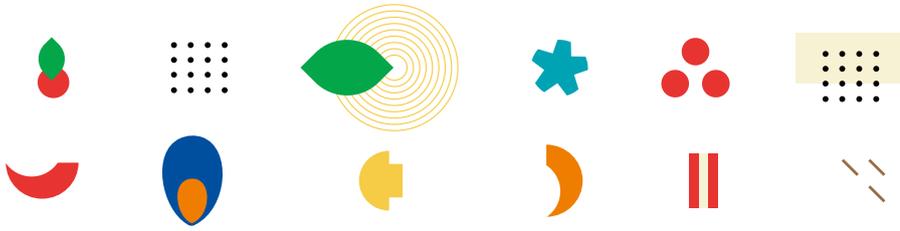
 12 PIECES X BOX

 56 BOXES X PALLET

# fiorillo

PASTIFICIO





**fiorillo**  
PASTIFICIO

# Fileja

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICO

ORGANIC DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



REGOLAMENTO (CE) N. 1831/2003  
 N. 376/14  
 SISTEMA DI CONTROLLI  
 AUTORIZZATO DAL MIPAF  
 BIO-004  
 RICOLTURA ITALIA

## Fileja CODICE: MC500/B

Pasta di semola di grano duro biologico a lenta essiccazione.  
 Organic durum wheat semolina pasta, slowly dried.

INGREDIENTI: Semola di grano duro biologico, acqua.  
 INGREDIENTS: Organic durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
 COOKING TIME  
 13/ 14 MIN.

**DIAMETRO**  
 DIAMETER  
 8mm

**SPESSORE**  
 THICKNESS  
 1,6mm

**LUNGHEZZA**  
 LENGTH  
 100mm

**SHELF LIFE**  
 36 MONTHS  
 36 mesi

**CARTONE - BOX**  
 12 PEZES X 500g  
 12 PEZZI X 500g

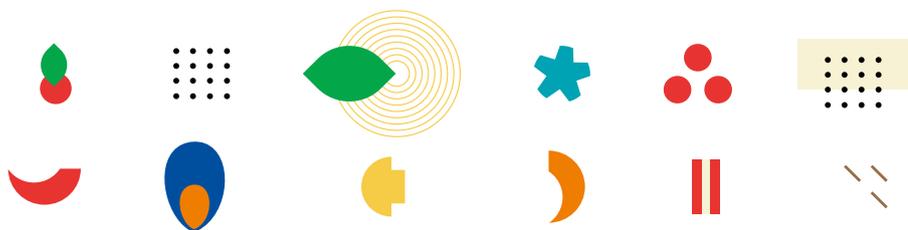
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
 AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

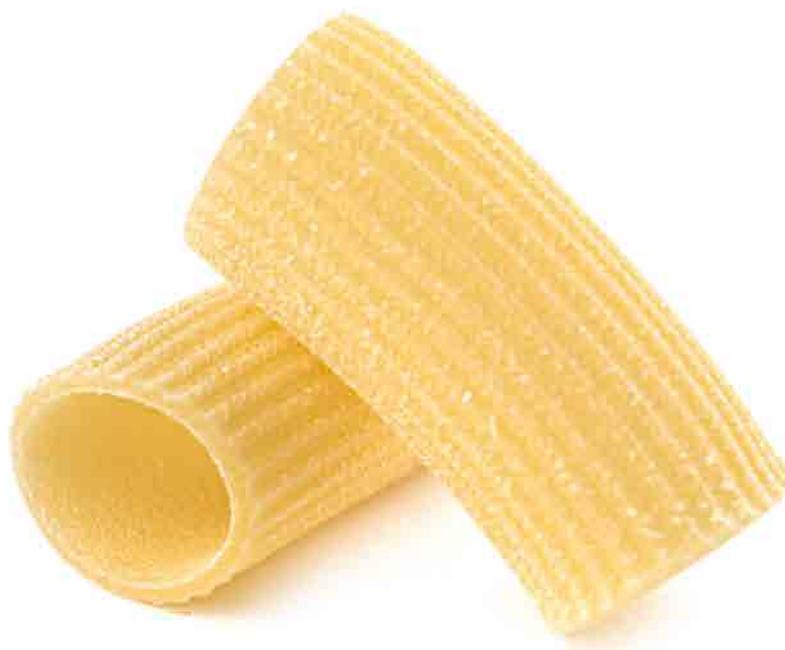
PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 56 BOXES X PALLET



## Millerighe

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICO TRAFILATA AL BRONZO

ORGANIC DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA BRONZE DRAWN



ERATORE CONTROLLA  
37614  
SISTEMA DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAF  
BIO-004  
RICOLTURA ITALIA



## Millerighe

CODICE: MLL500/B

Pasta di semola di grano duro biologico trafilata al bronzo.  
Organic durum wheat semolina pasta, bronze drawn.

INGREDIENTI: Semola di grano duro biologico, acqua.  
INGREDIENTS: Organic durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
11/ 12 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
17mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,6mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
45mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PEZZI X 500g  
12 PEZZI X 500g

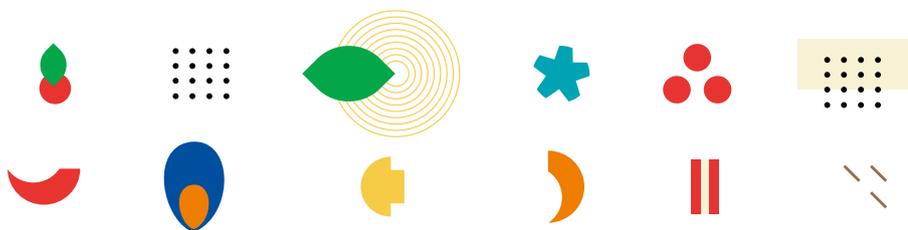
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of which SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

- PACKAGING 500g e
- 12 PIECES X BOX
- 56 BOXES X PALLET

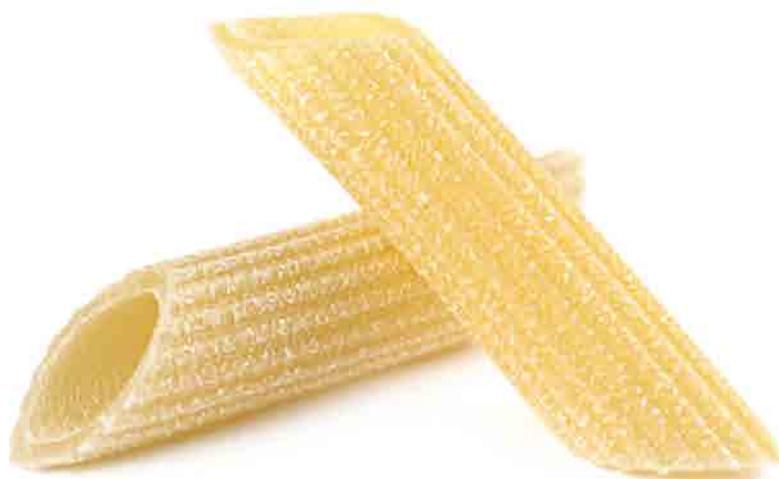


**fiorillo**  
PASTIFICIO

# Penne rigate

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICO TRAFILATA AL BRONZO

ORGANIC DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA BRONZE DRAWN



OPERATORE CONTROLLA  
37614  
SISTEMA DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAF  
BIO-004  
AGRICOLTURA ITALIA

## Penne rigate CODICE: PNR500/B

Pasta di semola di grano duro biologico trafilata al bronzo.  
Organic durum wheat semolina pasta, bronze drawn.

INGREDIENTI: Semola di grano duro biologico, acqua.  
INGREDIENTS: Organic durum wheat semolina, water.



 **COTTURA**  
COOKING TIME  
10/ 12 MIN.

 **DIAMETRO**  
DIAMETER  
11mm

 **SPESSORE**  
THICKNESS  
1,5mm

 **LUNGHEZZA**  
LENGTH  
45mm

 **SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi

 **CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

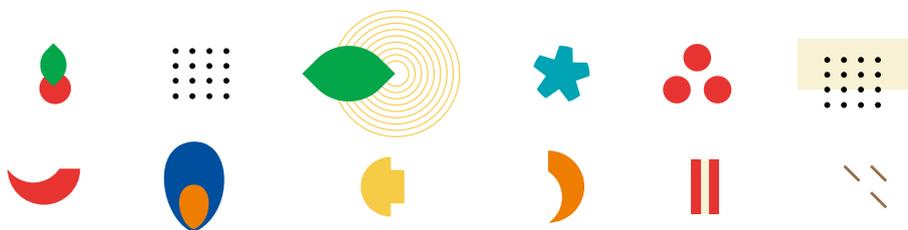
Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURATED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of which SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

 PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 56 BOXES X PALLET





## Tagliatelle

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICO TRAFILATA AL BRONZO

ORGANIC DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA BRONZE DRAWN



OPERATORE CONTROLLATO  
37614  
SISTEMA DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAF  
BIO-004  
IRRICOLTURA ITALIA



## Tagliatelle nido CODICE: TGL500/B

Pasta di semola di grano duro biologico trafilata al bronzo.  
Organic durum wheat semolina pasta, bronze drawn.

INGREDIENTI: Semola di grano duro biologico, acqua.  
INGREDIENTS: Organic durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
9/ 10 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
80mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,2mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
80mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PEZZI X 500g  
12 PEZZI X 500g

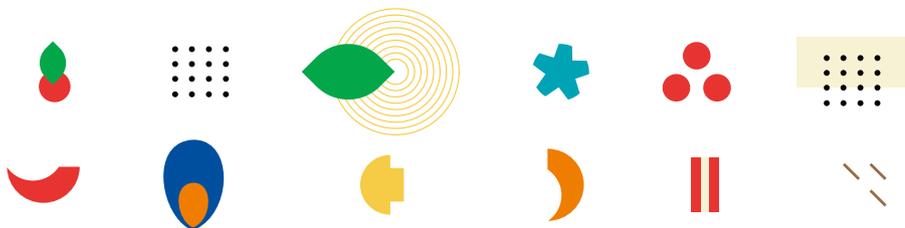
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of which SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

-  PACKAGING 500g e
-  12 PEZZI X BOX
-  48 BOXES X PALLET



## Calamarata

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

BRONZE DRAWN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Calamarata CODICE: CLM500

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Bronze drawn durum wheat semolina pasta, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
15/ 16 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
26mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,8mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
20mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

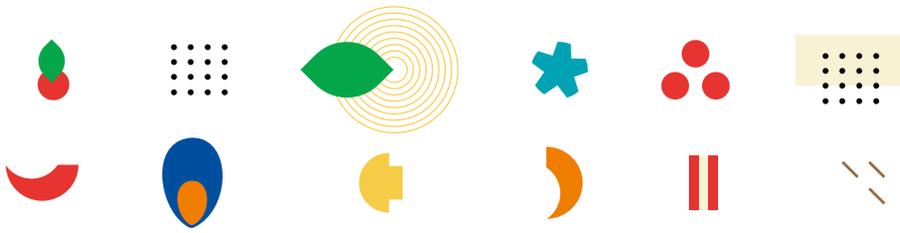
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURATED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 48 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

## Casarecce corte

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

BRONZE DRAWN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Casarecce corte CODICE: CSR500

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Bronze drawn durum wheat semolina pasta, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
12/ 14 MIN.

**DIAMETRO**  
DIAMETER  
8mm

**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,6mm

**LUNGHEZZA**  
LENGHT  
45mm

**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi

**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

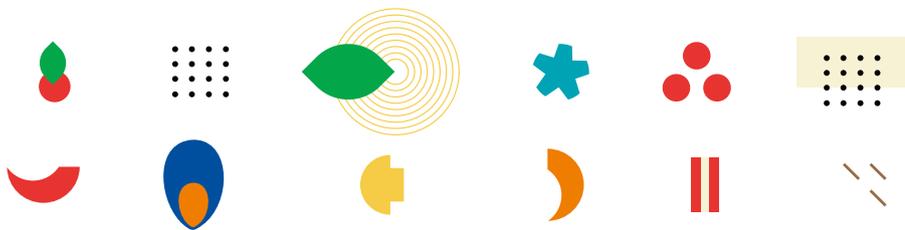
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	<b>0,17 g</b>		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
12 PIECES X BOX  
64 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

## Casarecce lunghe

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

BRONZE DRAWN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Casarecce lunghe CODICE: CSL500

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Bronze drawn durum wheat semolina pasta, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
15/ 16 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
9mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,6mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
220mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

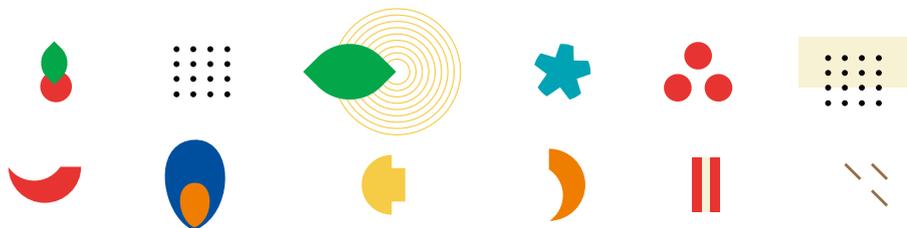
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURATED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

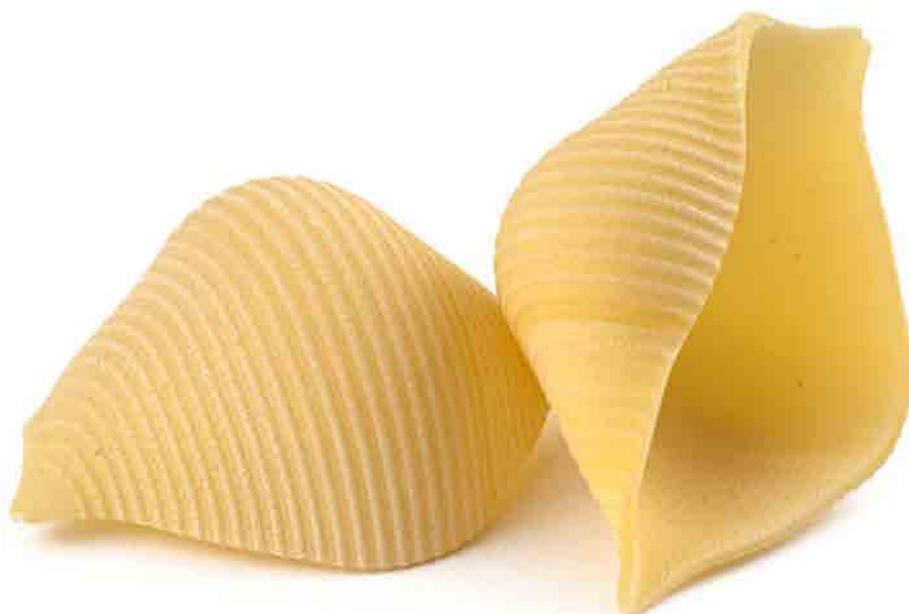
PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 56 BOXES X PALLET



## Conchiglioni

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

BRONZE DRAWN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Conchiglioni CODICE: CNC500

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Bronze drawn durum wheat semolina pasta, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
9/ 10 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
50mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,4mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
75mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

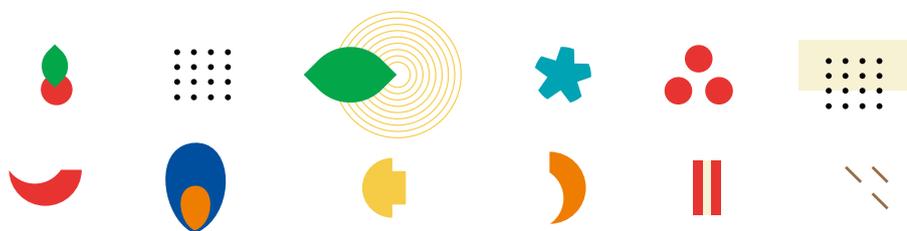
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	<b>0,17 g</b>		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 48 BOXES X PALLET



## Eliconi

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

BRONZE DRAWN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Eliconi CODICE: LCN500

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Bronze drawn durum wheat semolina pasta, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
13/ 15 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
20mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,8mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
50mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

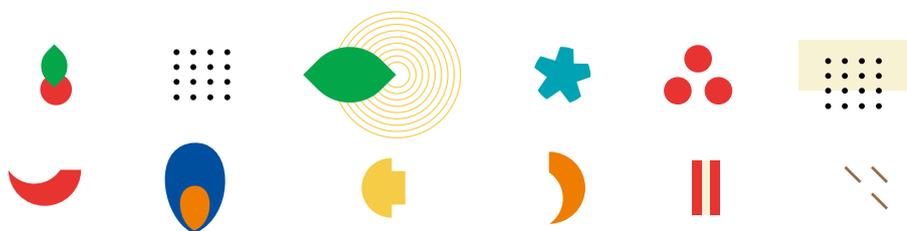
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	<b>0,17 g</b>		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 48 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

# Linguine

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

BRONZE DRAWN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Linguine CODICE: LNG500

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Bronze drawn durum wheat semolina pasta, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
11/ 13 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
4mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,1mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
260mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

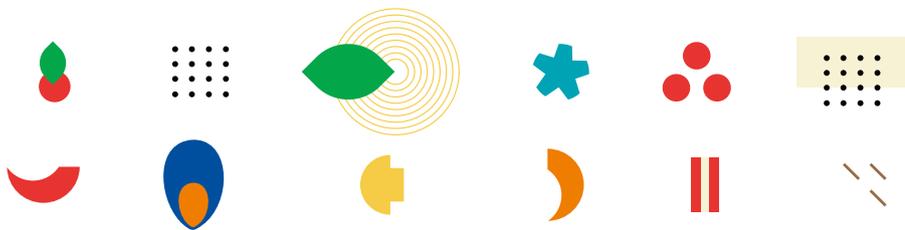
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	<b>0,17 g</b>		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 64 BOXES X PALLET



## Lumaconi

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

BRONZE DRAWN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Lumaconi CODICE: LMC500

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Bronze drawn durum wheat semolina pasta, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.

 **COTTURA**  
COOKING TIME  
13/ 15 MIN.

 **DIAMETRO**  
DIAMETER  
40mm

 **SPESSORE**  
THICKNESS  
1,8mm

 **LUNGHEZZA**  
LENGHT  
40mm

 **SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi

 **CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

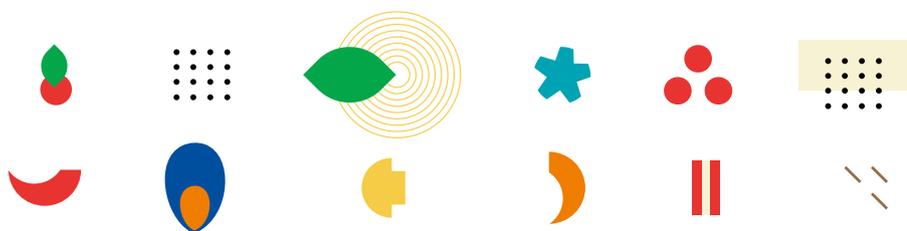
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	<b>0,17 g</b>		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

### IMBALLAGGIO - PACKING

 **PACKAGING 500g e**  
 **12 PIECES X BOX**  
 **48 BOXES X PALLET**

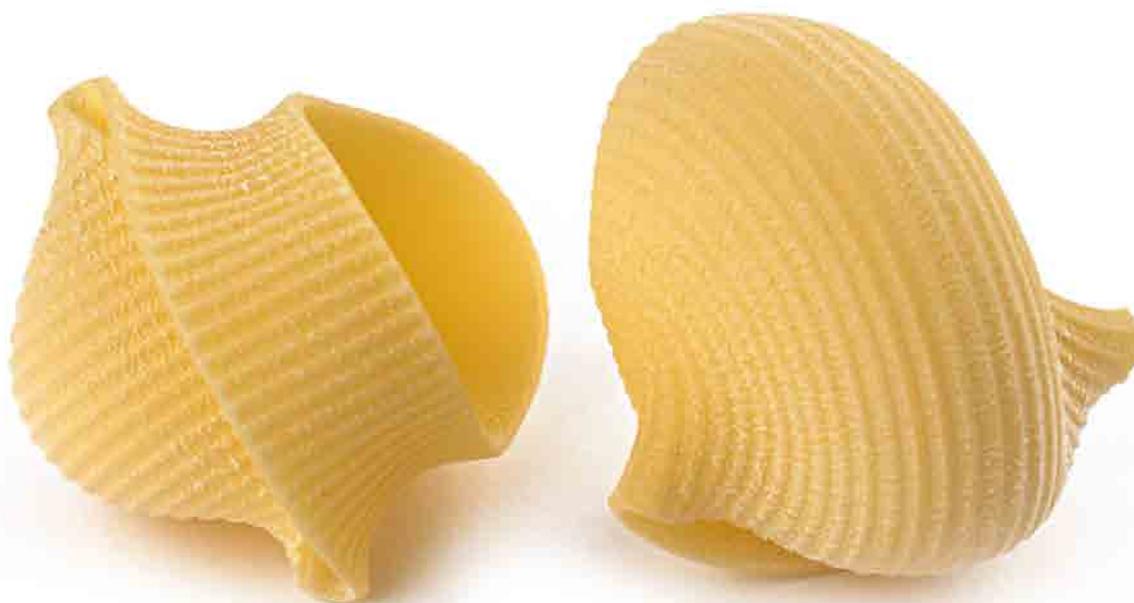


**fiorillo**  
PASTIFICIO

# Lumaconi giganti

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

BRONZE DRAWN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Lumaconi giganti

CODICE: LNG500

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Bronze drawn durum wheat semolina pasta, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
13/ 15 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
60mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,8mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
50mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

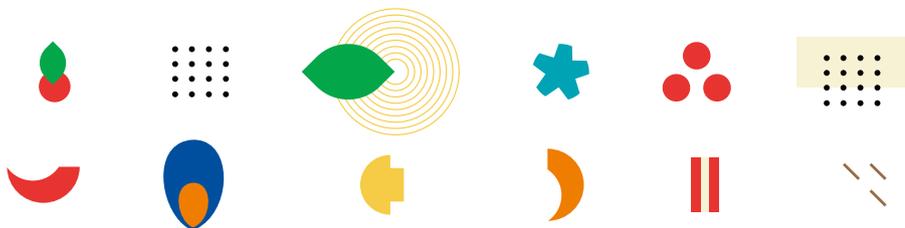
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	<b>0,17 g</b>		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 40 BOXES X PALLET



## Millerighe

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

BRONZE DRAWN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Millerighe CODICE: MLL500

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Bronze drawn durum wheat semolina pasta, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
10/ 12 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
17mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,6mm



**LUNGHEZZA**  
LENGHT  
45mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

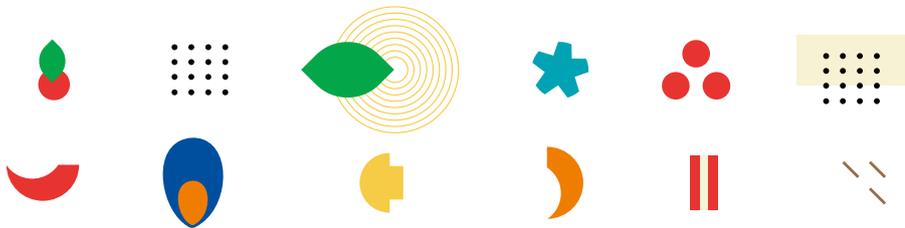
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	<b>0,17 g</b>		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 48 BOXES X PALLET



## Paccheri

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

BRONZE DRAWN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Paccheri CODICE: PCC500

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Bronze drawn durum wheat semolina pasta, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
15/16 MIN.

**DIAMETRO**  
DIAMETER  
26mm

**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,8mm

**LUNGHEZZA**  
LENGHT  
45mm

**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi

**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

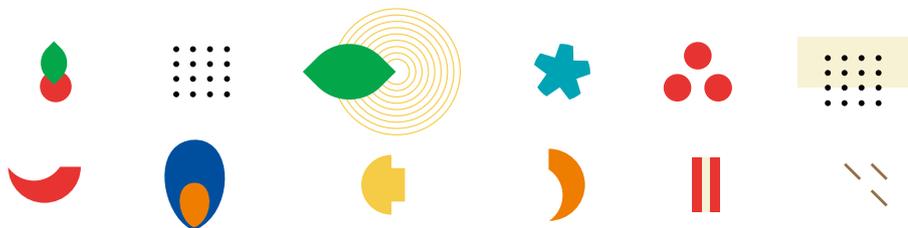
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	<b>0,17 g</b>		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 48 BOXES X PALLET



## Paccheri ondulati

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

BRONZE DRAWN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Paccheri ondulati CODICE: PCO500

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Bronze drawn durum wheat semolina pasta, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
15/16 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
26mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,8mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
45mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

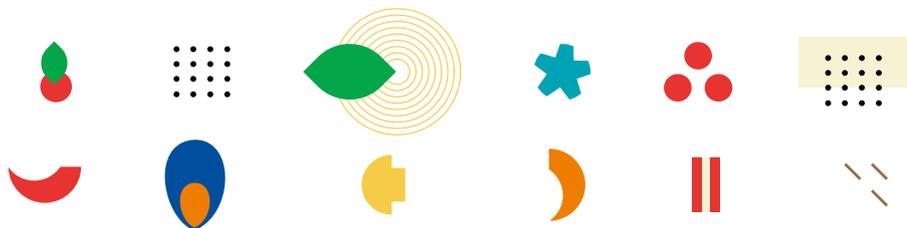
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 48 BOXES X PALLET



## Paccheri rigati

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

BRONZE DRAWN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Paccheri rigati CODICE: PCC500

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Bronze drawn durum wheat semolina pasta, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
15/16 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
26mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,8mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
45mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

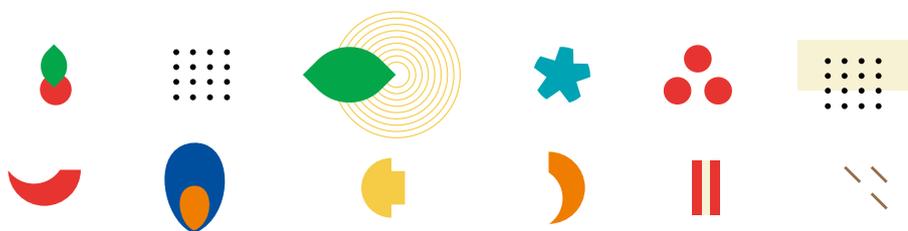
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	1,22 g	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	12,50 g
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	74,52 g	<b>SALE / SALT</b>	0,021 g
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

 PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 48 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

# Pappardelle nido

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

BRONZE DRAWN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Pappardelle nido CODICE: PPN500

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Bronze drawn durum wheat semolina pasta, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
9/ 10 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
80mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,2mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
80mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

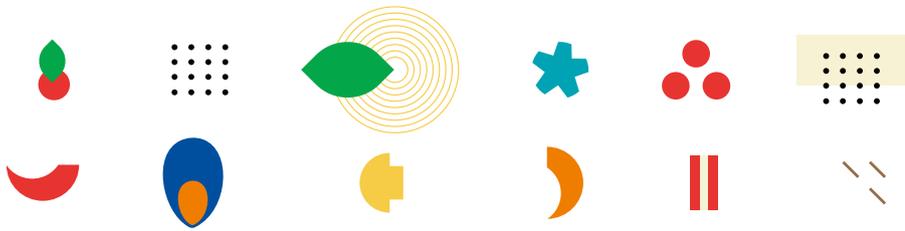
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 48 BOXES X PALLET



# Penne rigate

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

BRONZE DRAWN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Penne rigate CODICE: PNR500

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Bronze drawn durum wheat semolina pasta, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
11/12 MIN.

**DIAMETRO**  
DIAMETER  
11mm

**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,5mm

**LUNGHEZZA**  
LENGHT  
45mm

**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi

**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

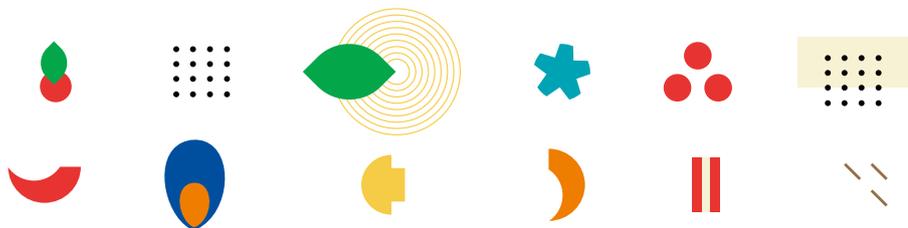
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	<b>0,17 g</b>		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

### IMBALLAGGIO - PACKING

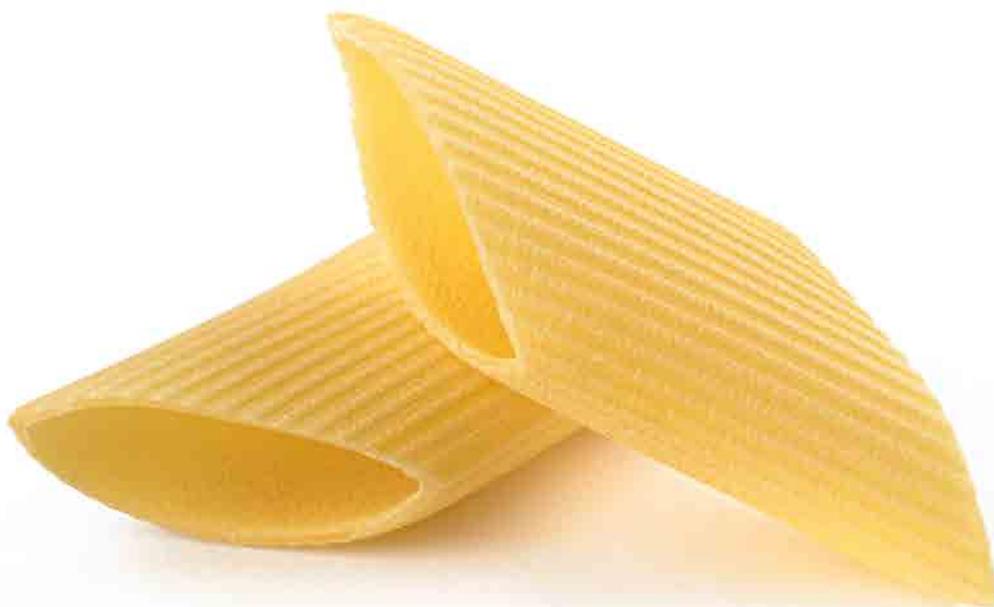
PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 56 BOXES X PALLET



## Pennoni

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

BRONZE DRAWN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Pennoni CODICE: PNN500

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Bronze drawn durum wheat semolina pasta, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
15/ 16 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
26mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,8mm



**LUNGHEZZA**  
LENGHT  
80mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

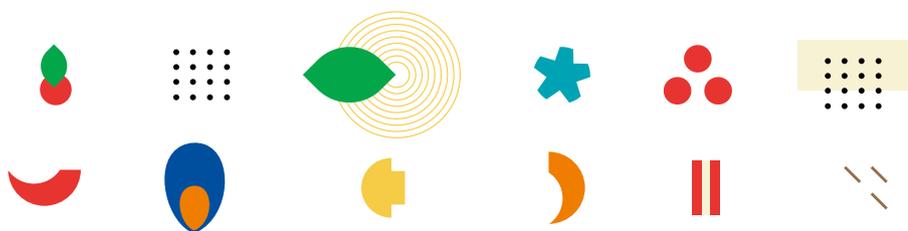
Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	<b>0,17 g</b>		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

### IMBALLAGGIO - PACKING

- PACKAGING 500g e
- 12 PIECES X BOX
- 48 BOXES X PALLET





**fiorillo**  
PASTIFICIO

## Spaccatelle lunghe

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

BRONZE DRAWN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Spaccatelle lunghe CODICE: SPL500

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Bronze drawn durum wheat semolina pasta, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
14/ 16 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
8mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,6mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
220mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

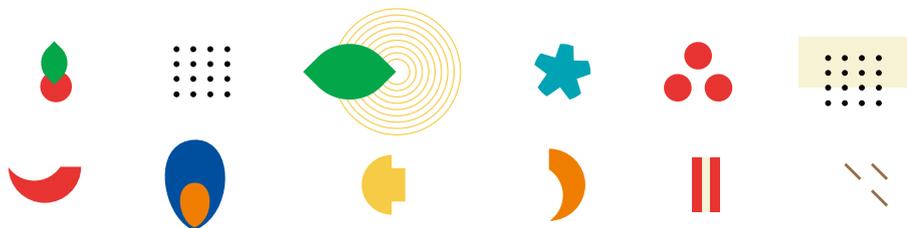
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURATED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 56 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

# Spaghetti

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

BRONZE DRAWN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Spaghetti CODICE: SPG500

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Bronze drawn durum wheat semolina pasta, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
12/ 13 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
2,4mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
2,4mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
260mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

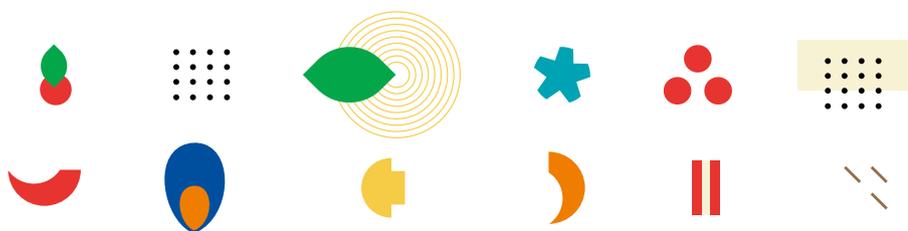
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	<b>0,17 g</b>		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 64 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

## Spaghetti alla chitarra

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

BRONZE DRAWN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Spaghetti alla chitarra CODICE: SCH500

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Bronze drawn durum wheat semolina pasta, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
11/ 13 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
2,4mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
2,4mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
260mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

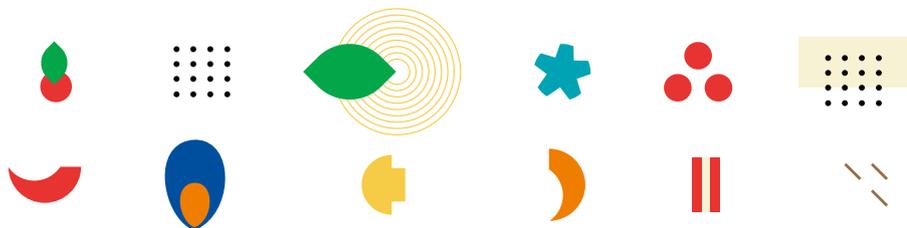
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 64 BOXES X PALLET



## Struncatura

PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

DURUM WHOLE WHEAT SEMOLINA PASTA BRONZE DRAWN



## Struncatura CODICE: STR500

Pasta di semola di grano duro integrale trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Durum whole wheat semolina pasta, bronze drawn, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro integrale, acqua.  
INGREDIENTS: Durum whole wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
9/ 10 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
4mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,1mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
260mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

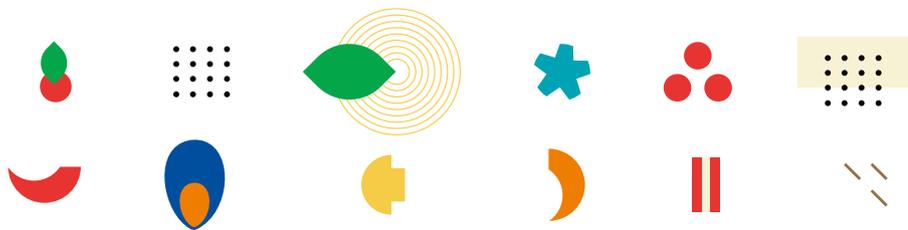
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 64 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

## Tagliatelle nido integrali

PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

DURUM WHOLE WHEAT SEMOLINA PASTA BRONZE DRAWN



## Tagliatelle nido integrali CODICE: TGI500/INT

Pasta di semola di grano duro integrale trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Durum whole wheat semolina pasta, bronze drawn, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro integrale, acqua.  
INGREDIENTS: Durum whole wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
9/ 10 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
80mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,1mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
80mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

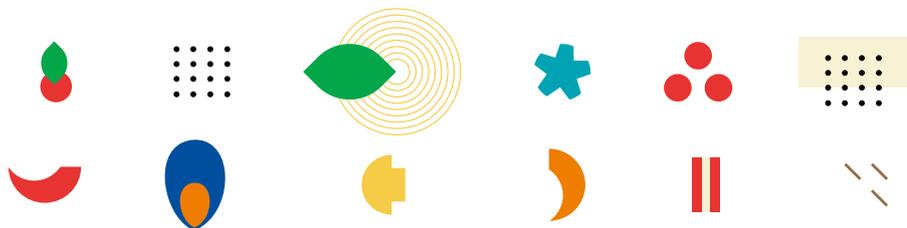
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	<b>0,17 g</b>		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 48 BOXES X PALLET



## Tagliatelle nido

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

BRONZE DRAWN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Tagliatelle nido CODICE: TGL500

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Bronze drawn durum wheat semolina pasta, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
9/ 10 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
80mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,2mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
80mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

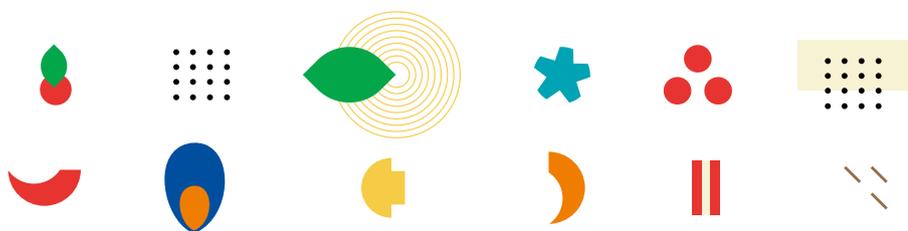
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	<b>0,17 g</b>		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

### IMBALLAGGIO - PACKING

- PACKAGING 500g e
- 12 PIECES X BOX
- 48 BOXES X PALLET



## Tagliatelle paglia e fieno

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

BRONZE DRAWN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Tagliatelle paglia e fieno CODICE: TGL500/PF

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Bronze drawn durum wheat semolina pasta, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, spinaci in polvere 2%, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, spinach powder 2%, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
9/ 10 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
80mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,2mm



**LUNGHEZZA**  
LENGHT  
80mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

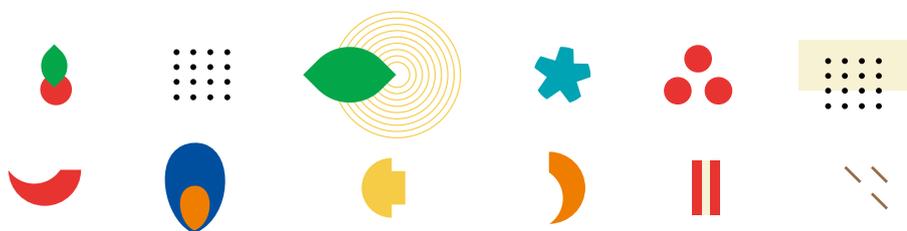
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

- PACKAGING 500g e
- 12 PIECES X BOX
- 48 BOXES X PALLET



# Tortiglioni

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO

BRONZE DRAWN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



## Tortiglioni CODICE: TRT500

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo a lenta essiccazione.  
Bronze drawn durum wheat semolina pasta, slow drying.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
12/ 13 MIN.

**DIAMETRO**  
DIAMETER  
11mm

**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,5mm

**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
40mm

**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi

**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

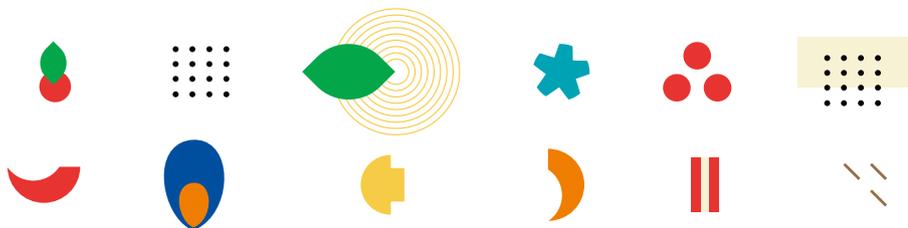
Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	<b>0,17 g</b>		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 56 BOXES X PALLET





# Cavatelli

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - SPECIALITÀ REGIONALI

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - ITALIAN SPECIALTIES



## Cavatelli CODICE: CV500

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione.  
Durum wheat semolina pasta, slowly dried.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
13/ 14 MIN.

**DIAMETRO**  
DIAMETER  
4mm

**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,8mm

**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
23mm

**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi

**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

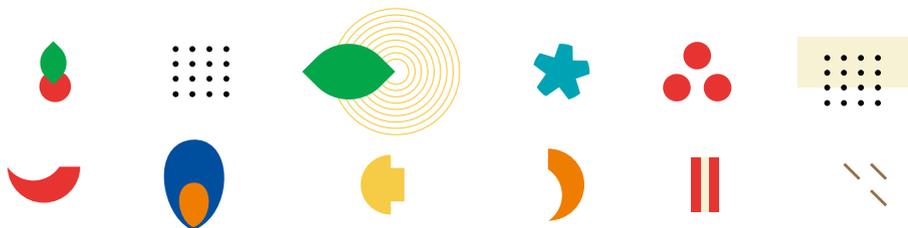
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	<b>0,17 g</b>		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

**IMBALLAGGIO - PACKING**

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 64 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

## Fusilli calabresi

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - SPECIALITÀ REGIONALI

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - ITALIAN SPECIALTIES



## Fusilli Calabresi CODICE: FC500

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione.  
Durum wheat semolina pasta, slowly dried.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
13/ 14 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
3mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,6mm



**LUNGHEZZA**  
LENGHT  
50mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

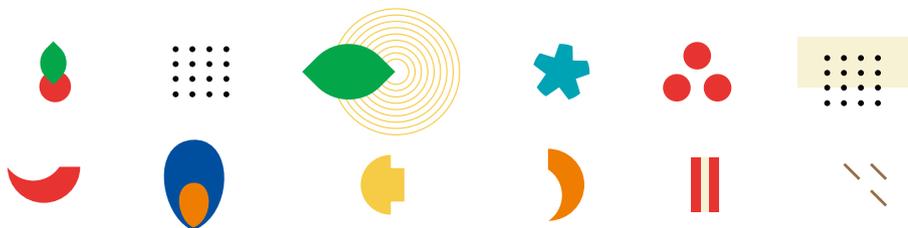
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 64 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

## Fusilli spaccati

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - SPECIALITÀ REGIONALI

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - ITALIAN SPECIALTIES



## Fusilli spaccati

CODICE: FS500

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione.  
Durum wheat semolina pasta, slowly dried.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
13/ 14 MIN.

**DIAMETRO**  
DIAMETER  
18mm

**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,8mm

**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
42mm

**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi

**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

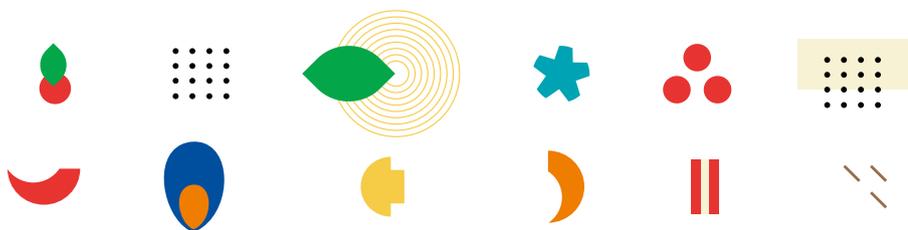
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	<b>0,17 g</b>		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

**IMBALLAGGIO - PACKING**

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 64 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

## Garganelli

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - SPECIALITÀ REGIONALI

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - ITALIAN SPECIALTIES



## Garganelli CODICE: GR500

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione.  
Durum wheat semolina pasta, slowly dried.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



 **COTTURA**  
COOKING TIME  
13/ 14 MIN.

 **DIAMETRO**  
DIAMETER  
7mm

 **SPESSORE**  
THICKNESS  
1,8mm

 **LUNGHEZZA**  
LENGHT  
35mm

 **SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi

 **CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

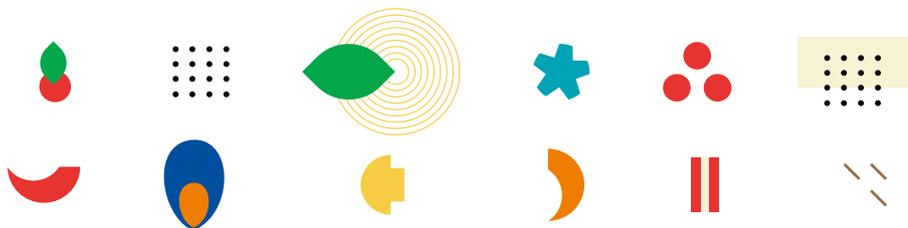
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

 PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 64 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

## Gnocchetti rigati

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - SPECIALITÀ REGIONALI

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - ITALIAN SPECIALTIES



## Gnocchetti rigati

CODICE: GN500

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione.  
Durum wheat semolina pasta, slowly dried.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
12/ 13 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
9mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,6mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
25mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

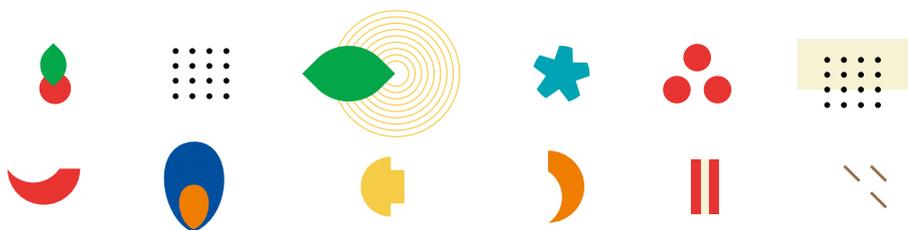
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	<b>0,17 g</b>		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

### IMBALLAGGIO - PACKING

 PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 64 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

# Orecchiette

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - SPECIALITÀ REGIONALI

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - ITALIAN SPECIALTIES



## Orecchiette CODICE: OR500

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione.  
Durum wheat semolina pasta, slowly dried.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
13/ 14 MIN.

**DIAMETRO**  
DIAMETER  
22mm

**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,9mm

**LUNGHEZZA**  
LENGHT  
22mm

**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi

**CARTONE - BOX**  
12 PEZZI X 500g  
12 PEZZI X 500g

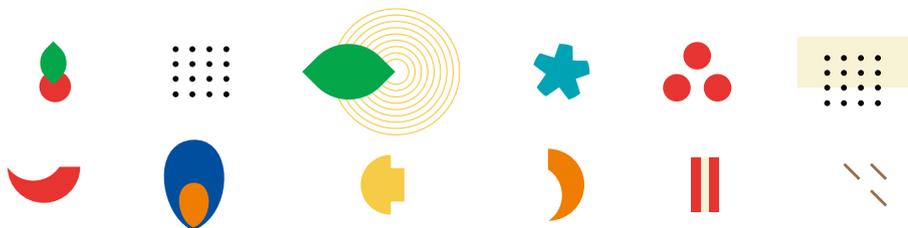
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g E  
 12 PIECES X BOX  
 64 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

## Strozzapreti

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - SPECIALITÀ REGIONALI

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - ITALIAN SPECIALTIES



## Strozzapreti CODICE: ST500

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione.  
Durum wheat semolina pasta, slowly dried.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
12/ 14 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
5mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,6mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
50mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

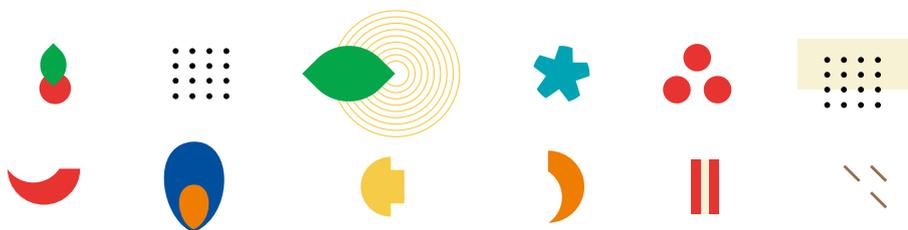
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURATED	<b>0,17 g</b>		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	<b>3,1 g</b>		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 64 BOXES X PALLET



## Trofie

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - SPECIALITÀ REGIONALI

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - ITALIAN SPECIALTIES



## Trofie CODICE: TR500

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione.  
Durum wheat semolina pasta, slowly dried.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
13/ 14 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
4mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,8mm



**LUNGHEZZA**  
LENGHT  
40mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

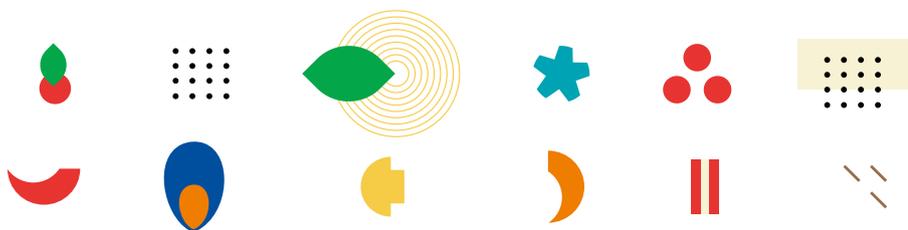
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

-  PACKAGING 500g E
-  12 PIECES X BOX
-  64 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

## Tagliatelle

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - TAGLIATELLE ARCHETTO

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - TAGLIATELLE ARCHETTO



## Tagliatelle CODICE: TGD500

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione.  
Durum wheat semolina pasta, slowly dried.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
10/ 12 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
8mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,2mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
260mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PEZZI X 500g  
12 PEZZI X 500g

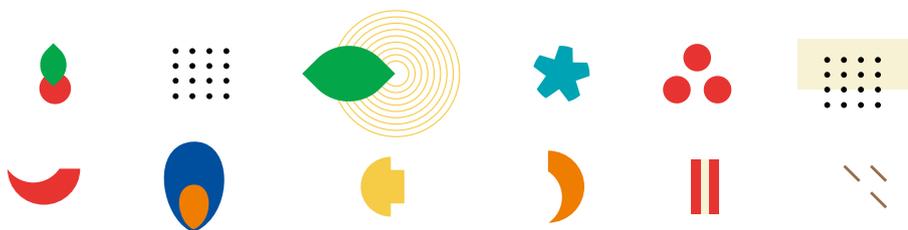
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 64 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

## Tagliatelle al limone

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - TAGLIATELLE ARCHETTO

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - TAGLIATELLE ARCHETTO



## Tagliatelle al limone CODICE: TGD500/LM

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, aromatizzata al limone.  
Durum wheat semolina pasta, slowly dried, lemon flavoured.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, limone in polvere 1,5%, curcuma 0,5%, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, lemon powder 1,5%, turmeric 0,5%, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
10/ 12 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
8mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,2mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
260mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

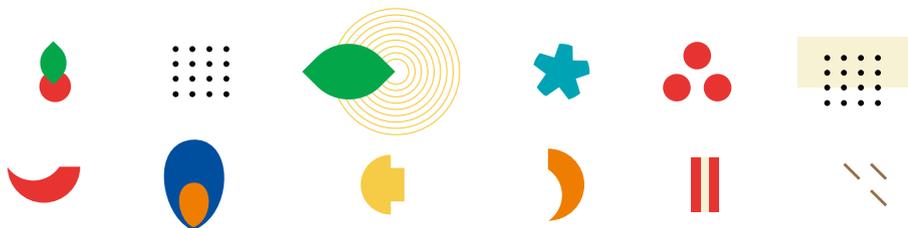
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g E  
 12 PIECES X BOX  
 64 BOXES X PALLET



# fiorillo

PASTIFICIO

## Tagliatelle al nero di seppia

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - TAGLIATELLE ARCHETTO

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - TAGLIATELLE ARCHETTO



## Tagliatelle al nero di seppia

CODICE: TGD500/NS

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, aromatizzata al nero di seppia.  
Durum wheat semolina pasta, slowly dried with black ink squid.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, nero di seppia in polvere 2%, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, black ink squid powder 2%, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
10/ 12 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
8mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,2mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
260mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

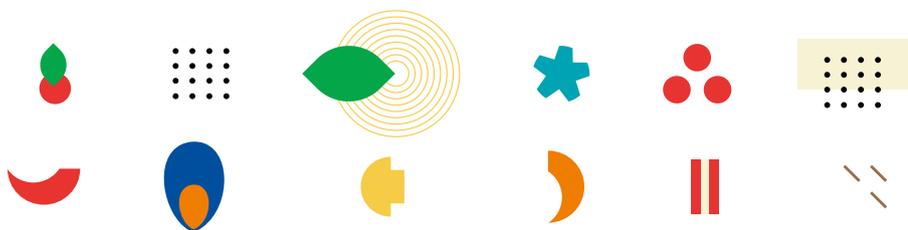
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURATED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

- PACKAGING 500g e
- 12 PIECES X BOX
- 64 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

## Tagliatelle al peperoncino

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - TAGLIATELLE ARCHETTO

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - TAGLIATELLE ARCHETTO



## Tagliatelle al peperoncino CODICE: TGD500/PP

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, aromatizzata al peperoncino.  
Durum wheat semolina pasta, slowly dried, with chilli.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, peperoncino in polvere 2%, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, chilli powder 2%, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
10/ 12 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
8mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,2mm



**LUNGHEZZA**  
LENGHT  
260mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PIECES X 500g  
12 PEZZI X 500g

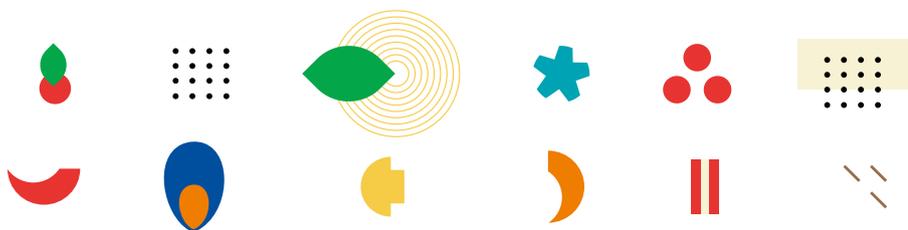
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 64 BOXES X PALLET



**fiorillo**  
PASTIFICIO

## Tagliatelle agli spinaci

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - TAGLIATELLE ARCHETTO

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - TAGLIATELLE ARCHETTO



## Tagliatelle agli spinaci

CODICE: TGD500/SP

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, aromatizzata agli spinaci.  
Durum wheat semolina pasta, slowly dried with spinach.

INGREDIENTI: Semola di grano duro, spinaci in polvere 2%, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, spinach powder 2%, water.



**COTTURA**  
COOKING TIME  
10/ 12 MIN.



**DIAMETRO**  
DIAMETER  
8mm



**SPESSORE**  
THICKNESS  
1,2mm



**LUNGHEZZA**  
LENGTH  
260mm



**SHELF LIFE**  
36 MONTHS  
36 mesi



**CARTONE - BOX**  
12 PEZZI X 500g  
12 PEZZI X 500g

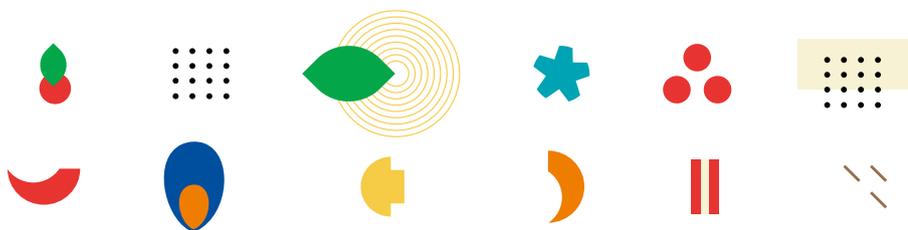
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ 359 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

### IMBALLAGGIO - PACKING

PACKAGING 500g e  
 12 PIECES X BOX  
 64 BOXES X PALLET



## Gift Box

FILEJA & SUGO ALLA CIPOLLA - CONFEZIONE REGALO

FILEJA AND ONION'S SAUCE - GIFT SET

## FILEJA & SUGO ALLA CIPOLLA

CODICE: FL/CP314

La confezione regalo contiene:

- Una confezione di pasta di semola di grano duro Fileja 500g;
- Un vasetto di sugo pronto alla cipolla 280g;

### FILEJA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO A LENTA ESSICCAZIONE

PESO NETTO: 500g e NET WEIGHT: 500g e | 1.1 Lb | 17,64 oz

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua.  
INGREDIENTS: Durum wheat semolina, water.

TEMPO DI COTTURA 13 | 14 MINUTI  
COOKING TIME 13 | 14 MINUTES

### SUGO PRONTO ALLA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

PESO NETTO: 280g e NET WEIGHT: 280g e | 0,6 Lb | 9,87 oz

INGREDIENTI: Pomodori, cipolla rossa, zucchero, sale, aromi naturali, acido citrico, olio di oliva.  
INGREDIENTS: Tomatoes, red onion, sugar, salt, natural flavors, citric acid, olive oil.

TEMPO DI COTTURA 2 | 3 MINUTI  
COOKING TIME 2 | 3 MINUTES



### VALORI NUTRIZIONALI PER LA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO A LENTA ESSICCAZIONE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1525 KJ** **359 Kcal**

**GRASSI - TOTAL FAT** 1,22 g  
- di cui SATURI / of which SATURED 0,17 g

**PROTEINE / PROTEIN**

**CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES** 74,52 g  
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR 3,1 g

**SALE / SALT**

### VALORI NUTRIZIONALI PER IL SUGO PRONTO ALLA CIPOLLA DI TROPEA

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

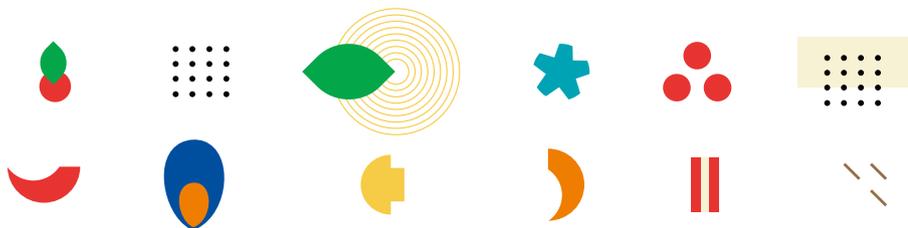
Valore energetico / Energy values: **598 KJ** **143 Kcal**

**GRASSI - TOTAL FAT** 10,8 g  
- di cui SATURI / of which SATURED 1,6 g

**PROTEINE / PROTEIN**

**CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES** 5,5 g  
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR 2,8 g

**SALE / SALT**



## Gift Box

### STRUNCATURA & CONDIMENTO PER STRUNCATURA

#### STRUNCATURA PASTA AND STRUNCATURA'S SAUCE GIFT SET



## STRUNCATURA PRONTA

CODICE: STR/PR212

La confezione regalo contiene:

- Una confezione di pasta di semola di grano duro Struncatura 500g
- Un vasetto di sugo pronto struncatura 280g
- Una confezione di mollica di pane tostato 30g

### STRUNCATURA PASTA DI SEMOLA DI GRANO INTEGRALE TRAFILATA AL BRONZO

PESO NETTO: 500g e NET WEIGHT: 500g e | 1.1 Lb | 17,64 oz

INGREDIENTI: Semola di grano duro integrale, acqua.

INGREDIENTS: Durum whole wheat semolina, water.

TEMPERATURA DI COTTURA: 9 | 10 MINUTI  
COOKING TIME: 9 | 10 MINUTES

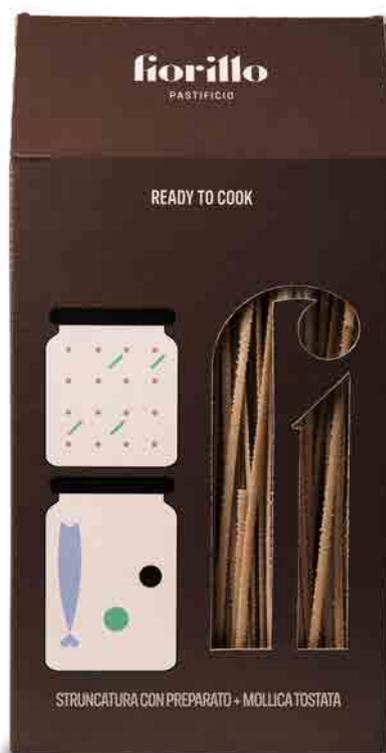
### SUGO PRONTO STRUNCATURA

PESO NETTO: 190g e NET WEIGHT: 190g e | 0,4 Lb | 6,70 oz

INGREDIENTI: Pomodori secchi, acciughe, olive nere, capperi, peperoncino dolce, peperoncino piccante, aglio, olio EVO.

INGREDIENTS: Dried tomatoes, anchovies, black olives, capers, parsley, sweet chili pepper, spicy chili pepper, garlic, Extra virgin olive oil.

TEMPERATURA DI COTTURA: 2 | 3 MINUTI  
COOKING TIME: 2 | 3 MINUTES



#### VALORI NUTRIZIONALI PER LA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO INTEGRALE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **1529 KJ** **360 Kcal**

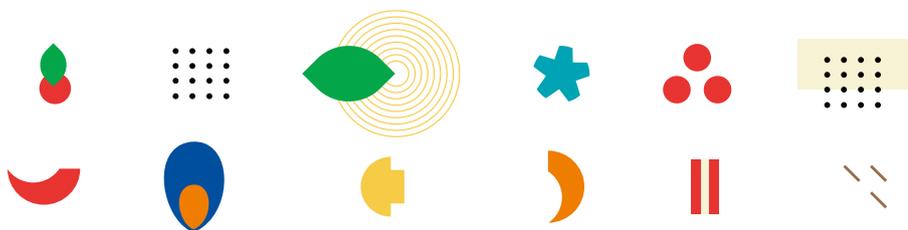
<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,22 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	<b>12,50 g</b>
- di cui SATURI / of which SATURED	0,17 g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>74,52 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	<b>0,021 g</b>
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	3,1 g		

#### VALORI NUTRIZIONALI PER IL SUGO PRONTO STRUNCATURA

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT

Valore energetico / Energy values: **988 KJ** **226 Kcal**

<b>GRASSI - TOTAL FAT</b>	<b>1,80 g</b>	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	
- di cui SATURI / of which SATURED	-- g		
<b>CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES</b>	<b>18,5 g</b>	<b>SALE / SALT</b>	
- di cui ZUCCHERI / of wich SUGAR	17,6 g		



**fiorillo**  
PASTIFICIO

## Gift Box

CONFEZIONE REGALO

GIFT BOX

### GIFT BOX FIORILLO

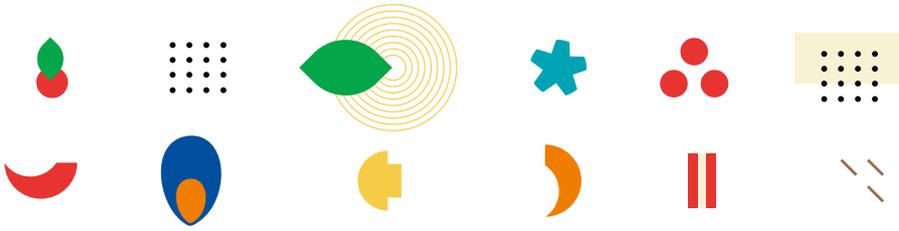
CODICE: --

La confezione regalo contiene:

- 5 / 7 CONFEZIONI di formati di pasta da 500g a Vostra scelta;

Ottima idea regalo per il Natale o come regalistica aziendale per clienti e dipendenti.





## Formati Giganti

GIANT SHAPE



Conchiglioni



Eliconi / Fusilloni



Lumaconi



Lumaconi Giganti



Paccheri



Paccheri Ondulati



Paccheri Rigati

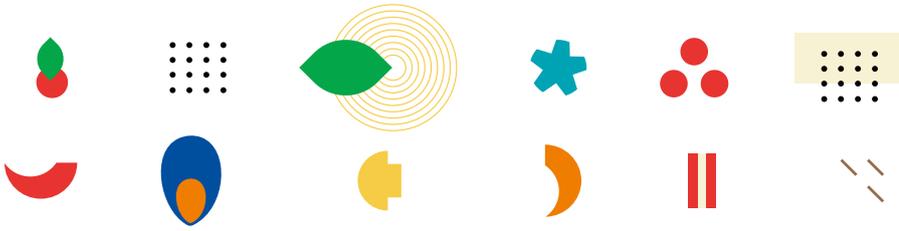


Pennoni

*Fino a 30 ore di lenta essiccazione a basse temperature.*

*Up to 30 hours of slow drying process at low temperatures.*





## Formati Lunghi

LONG SHAPE



Casarecce Lunghe



Linguine



Pappardelle



Spaccatelle Lunghe



Spaghetti



Spaghetti alla Chitarra



Spaghettoni



Struncatura



Tagliatelle



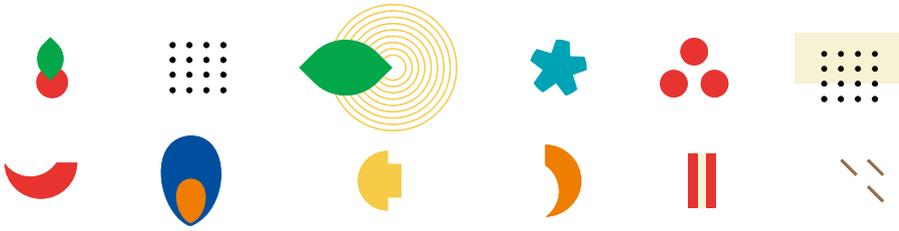
Tagliatelle al limone



Tagliatelle al Nero di Seppia



Tagliatelle al Peperoncino



## Formati Lunghi

LONG SHAPE



Tagliatelle Nido Integrali



Tagliatelle Nido



Tagliatelle Paglia e Fieno

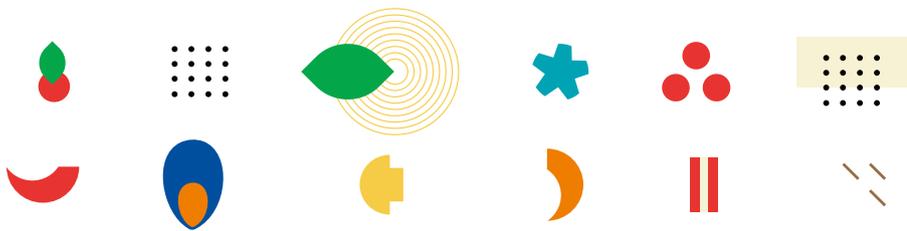


Tagliatelle agli Spinaci



*Confezionata a mano  
in sacchetto  
ecosostenibile*

*Hand packaged in an  
eco-friendly paper bag.*



## Formati Corti

SHORT SHAPE



Calamarata



Casarecce Corte



Cavatelli



Fileja



Fileja al Nero di Seppia



Fileja alla Cipolla



Fileja ai Funghi Porcini



Fileja al Peperoncino



Fileja Tricolori



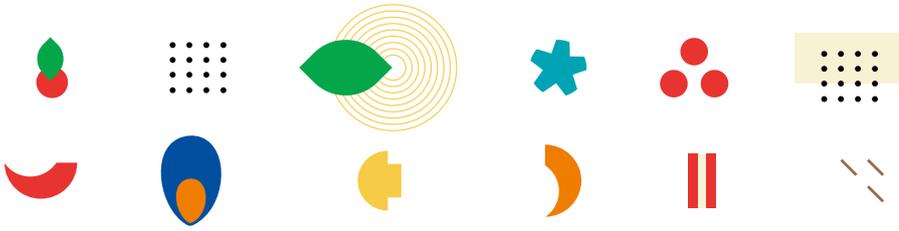
Fusilli Calabresi



Fusilli Spaccati



Garganelli



## Formati Corti

SHORT SHAPE



Gnocchetti Rigati



Millerighe



Orecchiette



Penne Rigate



Riccioli



Rigatoni



Strozzapreti



Tortiglioni



Trofie



Ventagli

*100% grano italiano per un'esperienza di gusto intensa e salutare.*

*100% Italian durum wheat semolina for an intense and healthy taste experience.*

# La qualità è nei dettagli

Fino a 30 ore di lenta essiccazione a basse temperature, per un'esperienza di gusto intensa e salutare.

**fiorillo**

PASTIFICIO

[pastificiofiorillo.com](http://pastificiofiorillo.com)

