



CATALOGO PRODOTTI
PRODUCTS CATALOGUE



INDICE DEI SAPORI

INDEX OF FLAVOURS

La nostra azienda / Our company	4
Da seme alla tavola / From the seed to the table	6
Core business / Core business	8
Processo produttivo / Production process	10
Le nostre Certificazioni / Our Certification	12
I formati / Types	20
<hr/>	
La nostra Pasta / Pasta	24
<hr/>	
La Fattoria delle Meraviglie / Animals of the farm	56
Il Mondo Meraviglioso / Fantastic Animals	58
<hr/>	
Formati Speciali / Special Shapes	60
<hr/>	
Pasta Lunga / Long Pasta	64
<hr/>	
Le nostre farine gluten free / Our gluten free flour	68



LA NOSTRA AZIENDA

OUR COMPANY

Il nostro slogan, in una sola frase, indica chiaramente il cuore della nostra attività. La nostra qualità ha origine dalla selezione di fornitori qualificati, seguendo il processo della coltivazione delle piante, la raccolta, l'essiccazione, macinazione delle granelle per ottenere la farina, produzione della pasta, imballaggio del prodotto, e vendita ai diversi canali, riusciamo a monitorare ogni singolo passaggio e a certificare il prodotto al cliente finale.

A soli pochi chilometri da Cuneo, una delle città più importanti del Piemonte, si trova la nostra azienda, dove diverse tonnellate di farina vengono stoccate e poi utilizzate per la produzione e l'imballaggio del prodotto finito: la nostra Pasta.

With just one phrase, our slogan clearly indicates the heart of our business. We control the production, we selected our partner, so we know every single phase of production: we produce the pasta, package the final products and see to their sale in different channels.

Our company headquarters are located only a few kilometres from Cuneo, one of the most important cities of the Piedmont region, where we store tonnes of flour as well as all the other products that are used in the production and packaging of the final product: our Pasta.



DAL SEME ALLA TAVOLA

FROM THE SEED TO THE TABLE

I semi utilizzati per ottenere le diverse farine sono per la maggior parte di origine italiana, che assicurano l'alta qualità del prodotto finito. Riusciamo a ridurre i passaggi che separano la materia prima dalla produzione, i nostri semi sono direttamente lavorati, riuscendo a mantenere completamente i loro valori nutrizionali naturali.

La nostra azienda promuove una produzione sostenibile a basso impatto ambientale unendo il sapere tradizionale e tecniche moderne:

- Senza conservanti
- Materie prime qualificate
- Packaging innovativo
- Qualità certificata
- Ampio assortimento
- Energia green
- Utilizzo di gas naturale Gpl
- Scarti destinati ad alimentazione animale

The grains used to obtain the different flours are several from Italy, directly "farm-to-table", assuring the final product's high quality. We can reduce the various steps that are necessary in converting the raw materials into final goods. Our seeds are directly transformed, maintaining their natural nutritional values.

Our company promotes sustainable production with low environmental impact by unifying traditional know-how and modern techniques:

- Preservatives free
- Qualified raw materials
- Innovative packaging
- Certified quality
- Wide range
- Green energy
- Use natural gas Lpg
- Waste intended for animal feed



CORE BUSINESS

CORE BUSINESS

Il Core Business della nostra azienda è la produzione di Pasta Gluten Free con l'utilizzo di farine particolari naturalmente prive di glutine: prodotti senza glutine, iperproteici, aproteici, con fibre e ipocalorici.

Our company's core business is the production of Gluten Free Pasta with the use of particular flours that are naturally Gluten Free, resulting in products with a high or low protein value and plenty of fibre and low-calorie.

TUTTO IL BUONO DELLA PASTA

ALL THE GOOD OF PASTA

Lasciatevi stupire dalla nostra Pasta e dal suo sapore sorprendente. Abbiamo racchiuso il buono della dieta mediterranea in un prodotto gustoso. Selezionando fin dal principio le materie prime naturalmente prive di glutine, abbiamo dato vita a una pasta dalla perfetta ruvidità e dall'eccezionale tenuta in cottura.

Let yourself be amazed by our pasta and its incredible taste. We have put the best of our Italian Mediterranean diet into a tasty product. Selecting naturally gluten free raw ingredients from the get-go, we have created a pasta that is perfectly rough and 'al dente' after cooking.

SAPORE

FLAVOUR

La lenta essiccazione a basse temperature consente alla nostra Pasta di conservare tutte le caratteristiche nutrizionali e organolettiche. Sapore e colore non si alterano, ma si esaltano e si conservano dal processo produttivo fino alla vostra tavola. La nostra Pasta è l'ideale per chi vuole un'alternativa alla classica pasta di grano senza rinunciare al gusto.

The long drying process at low temperatures lets our pasta maintain its nutritional and organoleptic values as well as its taste and colour, which are actually enhanced and preserved from the production process to the table. Our pasta is perfect for those who prefer an alternative to the classic wheat pasta without having to give up excellent flavour.

ECOSOSTENIBILITÀ

SUSTAINABILITY

La nostra azienda è immersa nella campagna Piemontese. L'uso del fotovoltaico ci consente di produrre in modo del tutto sostenibile e dal basso impatto ambientale, con un alto risparmio energetico e con basse emissioni. L'impiego di confezioni riciclabili consente un facile smaltimento dei rifiuti.

Our agricultural holding is in the heart of the Piedmont countryside. The use of photovoltaic panels lets us produce in a sustainable manner with low environmental impact, high energy savings and low emissions. The use of recycled packaging also allows for easy waste disposal.

COLTIVAZIONI BIO

ORGANIC FARMING

Le materie prime selezionate sono certificate, i nostri partner selezionati tra chi eccelle nella produzione Bio. Le coltivazioni di cereali cresciuti senza l'apporto di fertilizzanti e concimi chimici sono la garanzia di un prodotto di qualità.

Our fields and our partners' fields are all certified organic: only those who excel in organic production are awarded this certification. Cultivating grain without using chemical fertilisers guarantees a high-quality product.

QUALITÀ

QUALITY

Le materie prime sono state selezionate, da queste sono stati scelti i chicchi migliori che ci hanno fornito farine di alta qualità. La nostra accurata procedura ci permette di offrire prodotti dagli alti standard nutrizionali e dal gusto perfetto.

Only local crops are selected and the best grains harvested from them are chosen to make our high-quality flours. This accurate procedure makes it possible to exclusively offer products with high nutritional standards and a perfect flavour.



PROCESSO PRODUTTIVO

PRODUCTION PROCESS

Grazie all'utilizzo di macchinari tecnologicamente all'avanguardia che permettono di lavorare e trasformare le diverse farine in un'atmosfera *sotto vuoto e termo controllata*, possiamo garantire al cliente finale un prodotto:

- Senza alcuna contaminazione ambientale
- Essiccato lentamente (24 - 30 ore) e a bassa temperatura (40-50C) che permette di non deteriorare il contenuto nutrizionale e organolettico
- Con la consistenza "al dente" della pasta anche dopo la cottura
- Trafilato al bronzo per legare al meglio i condimenti
- Senza emulsionanti
- Senza amidi aggiunti

L'utilizzo di macchinari moderni per la produzione dei diversi tipi di pasta permettono di lavorare le farine in modo tradizionale e naturale, con la sola aggiunta di acqua si può ottenere un prodotto altamente digeribile, nutriente, a basso indice glicemico e soprattutto senza glutine.

Thanks to our modern machinery that enables the different flours to be processed and transformed under a *thermo-controlled vacuum atmosphere*, we can guarantee the final customer a product that:

- Has not been contaminated
- Underwent a slow drying process (24 - 30 hours) at low temperatures (40-50°C) that leaves its organoleptic and nutritional properties intact
- Maintains its 'al dente' texture after cooking
- Has been bronze drawn, creating a rougher product that sauces adhere to
- Contains no emulsifiers
- Has no added starch

The use of modern machinery for the production of different types of pasta allows us to transform the various types of flour in a natural and traditional manner. By adding merely water, a highly digestible product can be obtained that nourishes, has got a low glycaemic index and gluten free.



LE NOSTRE FARINE CERTIFICATE

OUR CERTIFIED FLOUR

Grazie agli studi effettuati dal nostro Research & Development Department, siamo riusciti a formulare delle ricette uniche e sfiziose, con le quali possiamo garantire al consumatore le elevate proprietà della nostra pasta per il suo benessere: *"La nostra passione, il vostro benessere"*.
La nostra pasta è indicata per:

- Celiaci
- Gluten Sensitivity
- Vegani
- Diete aproteiche
- Alimentazione iperproteica
- Diete ipocaloriche

Thanks to the studies of our Research & Development department, we have formulated unique and delicious recipes that let us ensure consumers of our pasta's optimal properties for their health: *"our passion, your well-being"*.
Our pasta is indicated for:

- People who suffer from coeliac disease
- People who are sensitive to gluten
- Vegan people
- Low protein diets
- High protein diets
- Low-calorie diets





MAIS CORN



Il Mais è un alimento poco calorico, ricco di fibre, di glucidi e sali minerali, soprattutto potassio, fosforo e antiossidanti. Intessate è anche la quantità di vitamina A. Il mais è naturalmente privo di glutine.

Corn is low in calories and rich in fibre, carbohydrates and mineral salts, especially potassium, phosphorus and antioxidants. It has also got a remarkable amount of vitamin A. Corn is naturally gluten free.

RISO RICE



Il Riso è un cereale che ha molte proprietà nutrizionali, è un concentrato di gustosa energia sulla tua tavola. È adatto ai celiaci perchè naturalmente privo di glutine.

Rice has many nutritional and beneficial properties: it controls blood pressure, regulates the intestines, is detoxifying and is perfect for people who suffer from coeliac disease.

GRANO SARACENO BUCKWHEAT



Il Grano Saraceno è un cereale ricco di sali minerali, ferro, zinco e selenio, proteine, aminoacidi essenziali, antiossidanti essenziali (rutina e tannini), prodotto ideale per i celiaci poiché naturalmente privo di glutine.

Buckwheat is a cereal rich in mineral salts, iron, selenium, zinc, protein, essential amino acids and essential antioxidants (rutin and tannins). It is perfect for those with coeliac disease, as it is naturally Gluten Free.

AVENA OATS



L'avena, tra tutti i cereali, detiene il primato di alimento più ricco in proteine e di sostanze grasse, tra cui l'essenziale acido linoleico; ha un ottimo contenuto anche di fibre solubili. La farina di avena è un alimento nutritivo e rinforzante, adatto soprattutto per bambini e convalescenti.

Among all cereals, oats reign supreme for their high protein and fat content, essential linoleic acid and optimal amount of soluble fibre. Oat flour is a nutritious and strengthening food and is particularly indicated for children and people recovering from illness.



AMARANTO AMARANTH



L'Amaranto è una pianta che appartiene alla famiglia delle Amarantacee, uno pseudo cereale. Naturalmente privo di glutine, molto ricco di fibre che lo rendono facilmente digeribile. Contiene molte proteine nobili, lisina, fosforo, calcio, magnesio e ferro.

Amaranth is a plant belonging to the Amaranthaceae family, a pseudo-cereal. Naturally gluten free, it is quite rich in fibre and therefore highly digestible. It contains a lot of noble proteins, lysine, phosphorus, calcium, magnesium and iron. Amaranth helps increase the body's natural defences and is recommended for those with intestine and colon issues.

CANAPA HEMP



La farina di Canapa è ricca di fibre e di omega 3 6 e 9. Aiuta la regolarità intestinale e il controllo del colesterolo. Si tratta di un alimento ipocalorico, ma ricco di proteine.

Hemp is an ancient plant of the Piedmont region and has been grown here for many generations. This plant is much appreciated for the fact that every part of it is useful from the bole to the grain: it is used to create clothes, for human consumption and to feed animals. Hemp seed flour is rich in fibres, has got 8 essential amino acids, a high protein content (nearly 40%), mineral salts and omega 3, and it is also gluten free.

QUINOA QUINOA



La Quinoa è una pianta erbacea che non contiene glutine, è ricca di proteine e di tutti gli aminoacidi essenziali di cui il nostro corpo ha bisogno per il suo corretto funzionamento e di carboidrati composti da amido e fibre vegetali.

Quinoa is a herbaceous plant that is very rich in amino acids, which is why it is not defined as a cereal. Quinoa is gluten free and full of the protein and essential amino acids that our body needs to function properly; it is also rich in carbohydrates consisting in starch and vegetable fibre.

TEFF TEFF



Il Teff è il cereale più piccolo del mondo che vanta di notevoli proprietà nutritive, poiché è ricco di fibre, calcio, potassio, ferro. Fornisce carboidrati complessi al corpo umano, è facilmente digeribile e naturalmente privo di Glutine, ideale per i Celiaci.

Teff is the smallest cereal in the world, yet it has got remarkable nutritional properties because it is rich in fibre, calcium, potassium and iron. It provides the body with complex carbohydrates, is easily digestible and naturally Gluten Free, and is perfect for those who suffer from coeliac disease.



CECI CHICKPEAS



I Ceci contengono sostanze fondamentali per il benessere del corpo umano: vitamine, fibre, proteine vegetali, minerali e acidi grassi polinsaturi. Il loro basso contenuto di grassi rendono questo prodotto ideale per un regime alimentare ipocalorico.

Chickpeas are rich in substances that are fundamental for the body's well-being: vitamins, fibre, vegetable proteins, minerals and polyunsaturated fatty acids. Their low-fat content makes them perfect for a low-calorie diet.

FAGIOLI BIANCHI WHITE BEANS



Il Fagiolo è ricco di proprietà nutrizionali come minerali, vitamine, fibre e proteine vegetali. Questo legume è completo dal punto di vista nutrizionale ed energetico.

White beans are quite nutritious thanks to their content of minerals, vitamins, fibre and vegetable proteins. This legume is complete from a nutritional and energetic point of view.

LENTICCHIE ROSSE RED LENTILS



La Lenticchia è una delle leguminose più antiche al mondo. Ricca di proteine vegetali, fibre, minerali, vitamine e aminoacidi. Possiede proprietà antiossidanti Omega 3 per il benessere dell'organismo umano ed è povera di grassi.

Lentils are one of the most ancient legumes in the world. Red lentils are very rich in vegetable proteins, fibre, minerals, vitamins and amino acids and low in fat. They also have excellent omega 3 antioxidant properties that contribute to the body's well-being.

PISELLI PEAS



Il Pisello è una leguminosa ricca di potassio, sali minerali, vitamine, ferro e calcio. Povero di grassi, è perfetto per chi desidera seguire una dieta ipocalorica, grazie al basso contenuto di carboidrati e di fibre.

Peas are a legume rich in potassium, mineral salts, vitamins, iron and calcium. Low in fat, it is perfect for those who want to follow a low-calorie diet thanks to its low fibre and carbohydrate content.



Pasta Natura[®]

GLUTEN FREE



I FORMATI

TIPES

PASTA CORTA / SHORT PASTA:



PENNE



CASARECCE



MEZZEPENNE



FUSILLI



MACCHERONI



PIZZOCCHERO



MARGHERITA



CONCHIGLIE



PASTINA / PASTINA:



GNOCO SARDO



DITALINI



STELLINE



CHIFFERINI



RISONI



FREGOLA

ANIMALI / ANIMALS:



FATTORIA



FANTASIA





I FORMATI

TIPES

PASTA SPECIALE / SPECIAL PASTA:



MAFALDA



CALAMARATA



PACCHERI



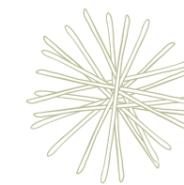
PASTA LUNGA / LONG PASTA:



TAGLIATELLE



SPAGHETTI



CAPELLI D'ANGELO



FILINI



PASTA CON FARINA DI MAIS E RISO

CORN & RICE PASTA

Pasta di Mais e Riso gluten free è un prodotto dal colore uniforme, facilmente digeribile e che si adatta ad ogni tipo di condimento. Mantiene perfettamente la cottura al dente. Disponibile in Convenzionale e Biologica.

Gluten Free Corn and Rice Pasta has a uniform colour, is easily digestible and adapts well to every type of sauce. It perfectly maintains an "al dente" texture after cooking. Available in conventional and organic versions.



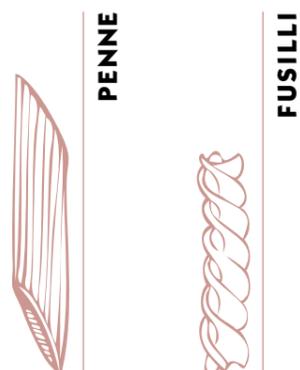
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g		RDA/100g
Energia/Energy	1427 kJ/336 kcal	17%
Grassi/Fat	1,3 g	2%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,5 g	3%
Carboidrati/Carbohydrate	73 g	28%
di cui zuccheri/of which sugars	0,5 g	1%
Fibre/Fibre	1,6 g	-
Proteine/Protein	7,9 g	16%
Sale/Salt	0,01 g	0%

Pacchetto 250g/Pack 8,81 oz

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO/PACKING CHARACTERISTICS				
Misure PALLET/ Size PALLET	Pz per CARTONE/ Pz per BOX	Cartone per STRATO/ Box per LAYER	Strati per PALLET/ Layer per PALLET	Pz per PALLET/ Pz per PALLET
80X120	10	16	8	1280
100X120	10	20	8	1600



IT - 207 - 008





PASTA CON FARINA DI TEFF

TEFF PASTA

Pasta di Teff gluten free è un prodotto completo e dal gusto della pasta tradizionale. Grazie alla presenza del cereale più piccolo al mondo e ricchissimo di particolari proprietà nutrizionali. Questa pasta ha un basso indice glicemico, è ricca di fibre e facilmente digeribile. Mantiene perfettamente la tenuta in cottura e la consistenza 'al dente'.
Disponibile in Convenzionale.

Teff gluten free pasta is a complete product and with the traditional taste of pasta. Thanks to the presence of the smallest cereal of the world and rich of particular nutritional properties. This pasta has a low glicemic index, rich in fibres and easily digestible. It perfectly maintains the texture 'al dente' after cooking.



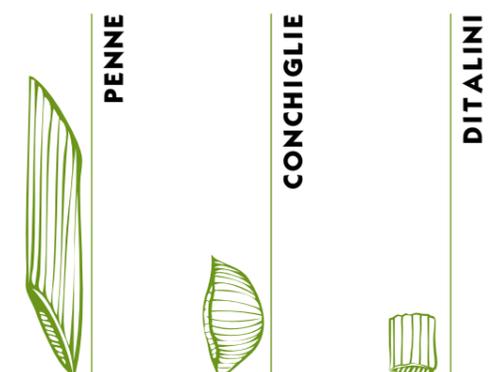
IT - 207 - 012



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g	RDA/100g
Energia/Energy	1452 kJ/342 kcal 17%
Grassi/Fat	1,3 g 2%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,5 g 3%
Carboidrati/Carbohydrate	74 g 28%
di cui zuccheri/of which sugars	0,4 g 0%
Fibre/Fibre	1,4 g -
Proteine/Protein	7,9 g 16%
Sale/Salt	0,01 g 0%

Pacchetto 250g/Pack 8,81 oz

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO/PACKING CHARACTERISTICS				
Misure PALLET/ Size PALLET	Pz per CARTONE/ Pz per BOX	Cartone per STRATO/ Box per LAYER	Strati per PALLET/ Layer per PALLET	Pz per PALLET/ Pz per PALLET
80X120	10	16	8	1280
100X120	10	20	8	1600





PASTA AL TARTUFO

TRUFFLE PASTA

La nostra pasta con Tartufo nasce dall'incontro della pasta per eccellenza senza glutine, la pasta di mais e riso, con il pregiatissimo tubero piemontese. Dall'unione di questi ingredienti con il tartufo si crea un connubio di sapori straordinario. La pasta mantiene perfettamente la cottura, da assaporarsi semplicemente condita con un filo d'olio EVO oppure con burro fuso per esaltare il gusto del tartufo. Disponibile in Convenzionale.

Our Truffle pasta is born by the meeting of corn and rice gluten free pasta for excellence with the precious Piemontese tuber. From the meeting of these ingredients with truffle, it is possible to create an extraordinary flavours' fusion. The pasta keeps perfectly the texture after cooking, to be savored simply seasoned with a drizzle of EVO oil or with melted butter in order to accentuate the truffle's flavour.



IT - 207 - 014



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g	RDA/100g
Energia/Energy	1427 kJ/336 kcal 17%
Grassi/Fat	1,3 g 2%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,5 g 3%
Carboidrati/Carbohydrate	73 g 28%
di cui zuccheri/of which sugars	0,5 g 1%
Fibre/Fibre	1,6 g -
Proteine/Protein	7,9 g 16%
Sale/Salt	0,01 g 0%

Ad alto contenuto di Fibre/High Fibre

Pacchetto 250g/Pack 8,81 oz

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO/PACKING CHARACTERISTICS				
Misure PALLET/Size PALLET	Pz per CARTONE/Pz per BOX	Cartone per STRATO/Box per LAYER	Strati per PALLET/Layer per PALLET	Pz per PALLET/Pz per PALLET
80X120	10	16	8	1280
100X120	10	20	8	1600

CASARECCE





PASTA CON FARINA DI RISO INTEGRALE
BROWN RICE PASTA

Pasta di Riso Integrale senza glutine dal colore e dal gusto più accentuato della pasta ottenuta dal riso bianco, naturalmente ricca di sali minerali come potassio e magnesio, è altamente digeribile. Mantiene perfettamente la cottura al dente. Disponibile in Convenzionale e Biologica.

Gluten Free Brown Rice Pasta has a more accentuated colour and taste than traditional rice pasta, is naturally rich in mineral salts such as potassium and magnesium, is highly digestible. It perfectly maintains an "al dente" texture after cooking. Available in conventional and organic versions.

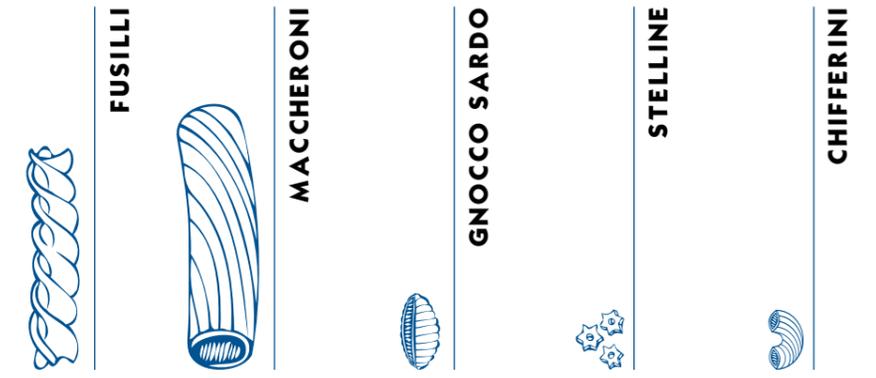
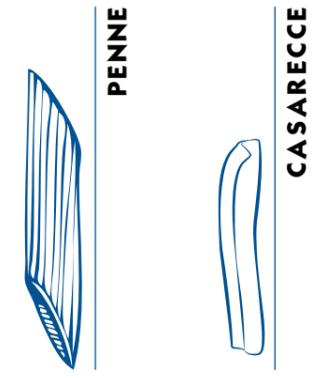


DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g		RDA/100g
Energia/Energy	1530 kJ/361 kcal	18%
Grassi/Fat	2,8 g	4%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,5 g	3%
Carboidrati/Carbohydrate	75 g	29%
di cui zuccheri/of which sugars	0,5 g	1%
Fibre/Fibre	3,2 g	-
Proteine/Protein	7,4 g	15%
Sale/Salt	0,02 g	0%

Fonte di Fibre/Source of Fibre

Pacchetto 250g/Pack 8,81 oz

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO/PACKING CHARACTERISTICS				
Misure PALLET/Size PALLET	Pz per CARTONE/Pz per BOX	Cartone per STRATO/Box per LAYER	Strati per PALLET/Layer per PALLET	Pz per PALLET/Pz per PALLET
80X120	10	16	8	1280
100X120	10	20	8	1600





PASTA CON FARINA DI GRANO SARACENO

BUCKWHEAT PASTA

Pasta di Grano Saraceno. Ottenuta da questo cereale naturalmente privo di glutine, dal gusto rustico e deciso, è ricca di proteine, sali minerali come il manganese e magnesio. Mantiene perfettamente la cottura al dente. Disponibile in Convenzionale e Biologica.

Buckweat pasta is naturally gluten free with a rustic, intense flavour; it is quite rich in protein and mineral salts such as magnesium and manganese. It perfectly maintains an "al dente" texture after cooking. Available in conventional and organic versions.



IT - 207 - 007



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g	RDA/100g
Energia/Energy	1525 kJ/360 kcal 18%
Grassi/Fat	3,4 g 5%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	1,3 g 7%
Carboidrati/Carbohydrate	67 g 26%
di cui zuccheri/of which sugars	1,0 g 1%
Fibre/Fibre	5,3 g -
Proteine/Protein	13 g 26%
Sale/Salt	0 g 0%

Fonte di Fibre/Source of Fibre

Pacchetto 250g/Pack 8,81 oz

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO/PACKING CHARACTERISTICS				
Misure PALLET/Size PALLET	Pz per CARTONE/Pz per BOX	Cartone per STRATO/Box per LAYER	Strati per PALLET/Layer per PALLET	Pz per PALLET/Pz per PALLET
80X120	10	16	8	1280
100X120	10	20	8	1600



PENNE



CASARECCE



FUSILLI



MACCHERONI



CONCHIGLIE



PIZZOCCHERO



PASTA CON FARINA DI AMARANTO, TEFF E QUINOA

AMARANTH, TEFF AND QUINOA PASTA

Pasta Amaranth, Teff e Quinoa realizzata con farina di mais, riso, amaranth, teff e quinoa, è gustosa, ricca di proteine e microelementi. Ha un sapore delicato e si sposa bene con qualsiasi condimento. Mantiene perfettamente la cottura al dente. Disponibile in Convenzionale e Biologica.

Amaranth, Teff and Quinoa Pasta made with corn, rice, amaranth, teff and quinoa, it is nutritionally complete, tasty and rich in protein and microelements. It has a delicate taste that adapts well to any type of sauce. It perfectly maintains an "al dente" texture after cooking. Available in conventional and organic versions.



IT - 207 - 013

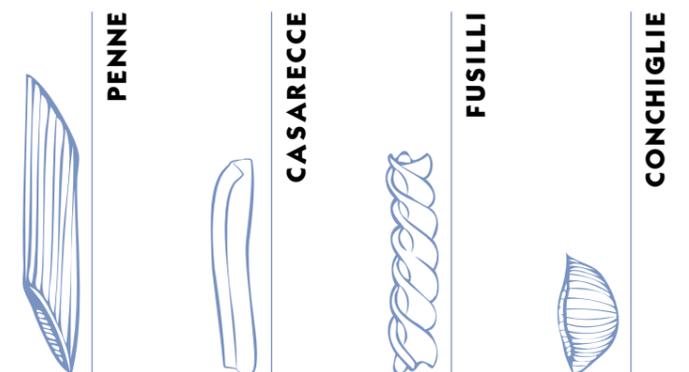


DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g		RDA/100g
Energia/Energy	1365 kJ/323 kcal	16%
Grassi/Fat	2,9 g	4%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,4 g	2%
Carboidrati/Carbohydrate	60 g	23%
di cui zuccheri/of which sugars	2,0 g	2%
Fibre/Fibre	12 g	-
Proteine/Protein	8,3 g	17%
Sale/Salt	0,003 g	0%

Ad alto contenuto di Fibre/High Fibre

Pacchetto 250g/Pack 8,81 oz

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO/PACKING CHARACTERISTICS				
Misure PALLET/Size PALLET	Pz per CARTONE/Pz per BOX	Cartone per STRATO/Box per LAYER	Strati per PALLET/Layer per PALLET	Pz per PALLET/Pz per PALLET
80X120	10	16	8	1280
100X120	10	20	8	1600





PASTA CON FARINA DI CECI, MAIS E RISO

CHICKPEA, CORN AND RICE PASTA

Pasta di Ceci, Mais e Riso gluten free è un prodotto unico dal gusto tipico della dieta Mediterranea che unisce i legumi ai cereali. Ricca di fibre, proteine e dalla perfetta tenuta in cottura, è un prodotto completo dal punto di vista nutrizionale. Disponibile in Convenzionale e Biologico.

Gluten Free Chickpea, Corn and Rice Pasta is a unique product with the typical taste of the Mediterranean diet high in legumes and grains.

Rich in fibre and protein, it perfectly maintains an "al dente" texture after cooking and is a nutritionally complete product. Available in conventional and organic versions.



IT - 207 - 006



PENNE



FUSILLI



MACCHERONI



CONCHIGLIE



MARGHERITE



RISONI



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g	RDA/100g
Energia/Energy	1438 kJ/374 kcal 17%
Grassi/Fat	5,0 g 7%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,5 g 3%
Carboidrati/Carbohydrate	51 g 20%
di cui zuccheri/of which sugars	2,6 g 3%
Fibre/Fibre	14 g -
Proteine/Protein	16 g 32%
Sale/Salt	0,01 g 0%

Fonte di Proteine/Source of Protein
Ad alto contenuto di Fibre/High Fibre

Pacchetto 250g/Pack 8,81 oz

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO/PACKING CHARACTERISTICS				
Misure PALLET/ Size PALLET	Pz per CARTONE/ Pz per BOX	Cartone per STRATO/ Box per LAYER	Strati per PALLET/ Layer per PALLET	Pz per PALLET/ Pz per PALLET
80X120	10	16	8	1280
100X120	10	20	8	1600



PASTA CON FARINA DI LENTICCHIE ROSSE

RED LENTIL PASTA

Pasta di Lenticchie rosse gluten free caratterizzata dal suo colore naturale rosso acceso e dal gusto tipico di questo legume, si sposa bene con dei sughi delicati. È fonte di proteine ed ha un alto contenuto di fibre.

Disponibile in Convenzionale e Biologica.

Gluten Free Red Lentil Pasta is characterised by its natural red colour and typical legume flavour, and goes perfectly with delicate sauces. It is rich in protein, fibre, iron, phosphorus, zinc and manganese.

It perfectly maintains an "al dente" texture after cooking. Available in conventional and organic versions.



IT - 207 - 002

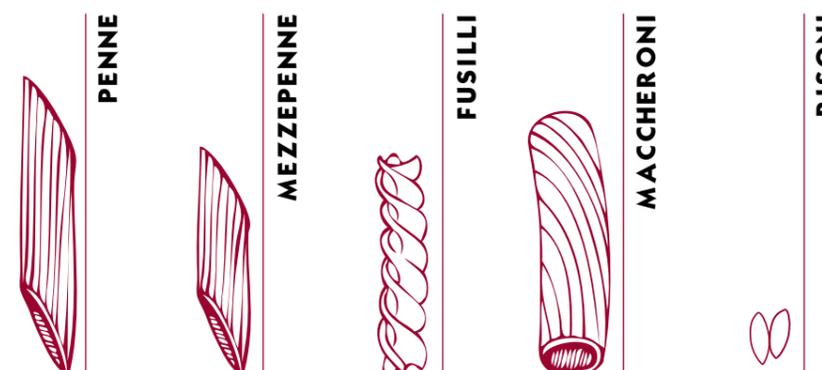


DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g		RDA/100g
Energia/Energy	1312 kJ/312 kcal	16%
Grassi/Fat	1,8 g	3%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,4 g	2%
Carboidrati/Carbohydrate	49 g	18%
di cui zuccheri/of which sugars	1,4 g	2%
Fibre/Fibre	6,0 g	-
Proteine/Protein	22 g	44%
Sale/Salt	0,01 g	0%

Fonte di Proteine/Source of Protein
Ad alto contenuto di Fibre/High Fibre

Pacchetto 250g/Pack 8,81 oz

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO/PACKING CHARACTERISTICS				
Misure PALLET/ Size PALLET	Pz per CARTONE/ Pz per BOX	Cartone per STRATO/ Box per LAYER	Strati per PALLET/ Layer per PALLET	Pz per PALLET/ Pz per PALLET
80X120	10	16	8	1280
100X120	10	20	8	1600



**PASTA CON FARINA DI
PISELLI
PEA PASTA**

Pasta di Piselli gluten free caratterizzata dal naturale colore verde e dal gusto tipico del pisello. Questa pasta è ricca di proteine e fibre. Mantiene perfettamente la cottura al dente. Disponibile in Convenzionale e Biologico.

Gluten Free Pea Pasta is characterised by a natural green colour and the typical flavour of peas. This pasta is very rich in protein and fibre. It perfectly maintains an "al dente" texture after cooking. Available in conventional and organic versions.



IT - 207 - 004

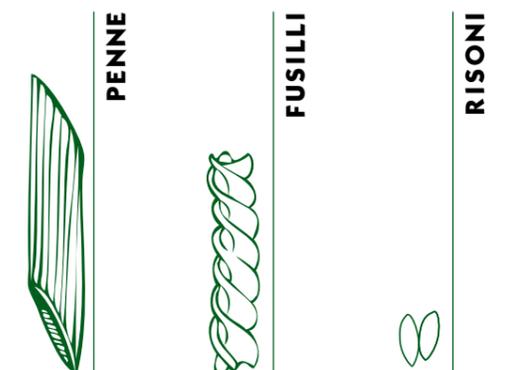


DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g / NUTRITION DECLARATION FOR 100 g	RDA/100g
Energia/Energy	1464 kJ/346 kcal
Grassi/Fat	1,4 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,4 g
Carboidrati/Carbohydrate	57 g
di cui zuccheri/of which sugars	3,5 g
Fibre/Fibre	7,0 g
Proteine/Protein	23 g
Sale/Salt	0,01 g

Fonte di Proteine/Source of Protein
Ad alto contenuto di Fibre/High Fibre

Pacchetto 250g/Pack 8,81 oz

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO/PACKING CHARACTERISTICS				
Misure PALLET/ Size PALLET	Pz per CARTONE/ Pz per BOX	Cartone per STRATO/ Box per LAYER	Strati per PALLET/ Layer per PALLET	Pz per PALLET/ Pz per PALLET
80X120	10	16	8	1280
100X120	10	20	8	1600



**PASTA CON FARINA DI
MULTI
LEGUMI**

**MULTI-LEGUME
PASTA**

Pasta Multilegumi realizzata con farina di fagioli, piselli, ceci e lenticchie. Ricca di proteine e povera di carboidrati sorprende per il suo sapore pieno ed equilibrato.

Disponibile in Convenzionale e Biologica.

Multi-legume Pasta is made with pea, bean, chickpea and lentil flours. It is tasty and nutritionally complete, very rich in protein and has a low carbohydrate content.

It perfectly maintains an "al dente" texture after cooking. Available in conventional and organic versions.



IT - 207 - 009



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g		RDA/100g
Energia/Energy	1296 kJ/307 kcal	15%
Grassi/Fat	2,3 g	3%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,4 g	2%
Carboidrati/Carbohydrate	44 g	17%
di cui zuccheri/of which sugars	1,8 g	2%
Fibre/Fibre	14 g	-
Proteine/Protein	21 g	42%
Sale/Salt	0,005 g	0%
Potassio/Potassium	877mg (44%VNR crudo pari a 25%cottò)	-
Magnesio/Magnesium	113mg (30%VNR crudo pari a 19%cottò)	-
Ferro/Iron	7mg (50%VNR crudo pari a 27%cottò)	-
Rame/Copper	0,97mg (97%VNR crudo pari a 57%cottò)	-

Fonte di Proteine/Source of Protein

Ad alto contenuto di Fibre/High Fibre

Fonte di Potassio, Magnesio, Ferro/Source of Potassium, Magnesium, Iron

Ad alto contenuto di Rame/High Copper

Pacchetto 250g/Pack 8,81 oz

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO/PACKING CHARACTERISTICS				
Misure PALLET/ Size PALLET	Pz per CARTONE/ Pz per BOX	Cartone per STRATO/ Box per LAYER	Strati per PALLET/ Layer per PALLET	Pz per PALLET/ Pz per PALLET
80X120	10	16	8	1280
100X120	10	20	8	1600



PENNE



CASARECCE



FUSILLI



MACCHERONI



GNOCO SARDO



DITALINI





PASTA CON FARINA DI FIBRA DI BAMBOO

BAMBOO FIBRE PASTA

Pasta con Fibra di Bamboo gluten free ottenuta dal mix di farina di mais, riso e fibra di bamboo. Dal colore chiaro e il gusto delicato è perfetta per ogni tipo di ricetta. Disponibile in Convenzionale.

Gluten Free Bamboo Fibre Pasta is made with a combination of corn, rice and bamboo fibre, and is naturally rich in fibre. It perfectly maintains an "al dente" texture after cooking. Available in conventional versions.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g		RDA/100g
Energia/Energy	1380 kJ/326 kcal	16%
Grassi/Fat	1,6 g	2%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,6 g	1%
Carboidrati/Carbohydrate	68 g	26%
di cui zuccheri/of which sugars	0,6 g	3%
Fibre/Fibre	7,0 g	-
Proteine/Protein	7,9 g	13%
Sale/Salt	0,01 g	0%

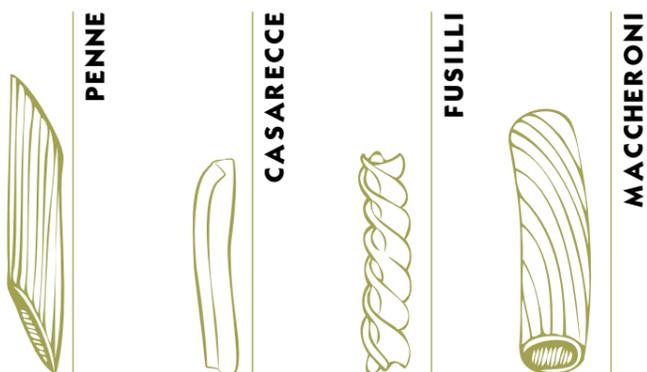
Ad alto contenuto di Fibre/High Fibre

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO/PACKING CHARACTERISTICS				
Misure PALLET/ Size PALLET	Pz per CARTONE/ Pz per BOX	Cartone per STRATO/ Box per LAYER	Strati per PALLET/ Layer per PALLET	Pz per PALLET/ Pz per PALLET
80X120	10	16	8	1280
100X120	10	20	8	1600

Pacchetto 250g/Pack 8,81 oz



IT - 207 - 005



Pasta Natura®

GLUTEN FREE

PASTA CON FARINA DI FOGLIE DI BAMBOO

ORGANIC PASTA BAMBOO LEAVES

Pasta con Foglie di Bamboo bio gluten free ha un sapore delicato e piacevolmente sorprendente. Trafilata al bronzo, è ruvida, porosa e mantiene la cottura al dente. Disponibile Biologica.

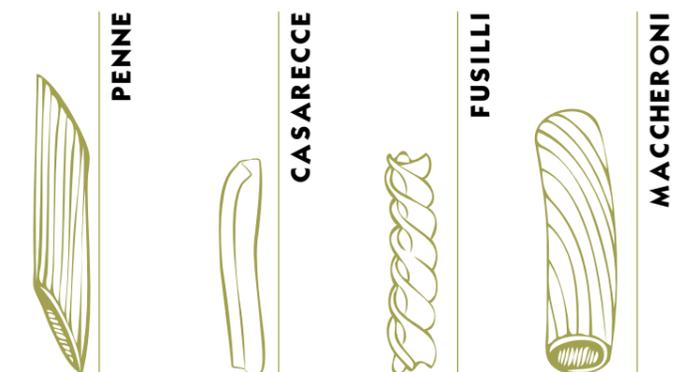
Gluten Free Bamboo Fibre Pasta is made with a combination of corn, rice and bamboo fibre, and is naturally rich in fibre. It perfectly maintains an "al dente" texture after cooking. Available in conventional versions.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g		RDA/100g
Energia/Energy	1527 kJ/360 kcal	18%
Grassi/Fat	2,9 g	4%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,5 g	3%
Carboidrati/Carbohydrate	73 g	28%
di cui zuccheri/of which sugars	0,8 g	1%
Fibre/Fibre	5,3 g	-
Proteine/Protein	8,0 g	16%
Sale/Salt	0,06 g	1%

Ad alto contenuto di Fibre/High Fibre

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO/PACKING CHARACTERISTICS				
Misure PALLET/ Size PALLET	Pz per CARTONE/ Pz per BOX	Cartone per STRATO/ Box per LAYER	Strati per PALLET/ Layer per PALLET	Pz per PALLET/ Pz per PALLET
80X120	10	16	8	1280
100X120	10	20	8	1600

Pacchetto 250g/Pack 8,81 oz



PASTA CON FARINA DI CANAPA

HEMP PASTA

Pasta alla canapa PASTA NATURA priva di glutine e di ingredienti di origine animale è adatta per la dieta degli sportivi, dei vegani e dei vegetariani. Lasciatevi sorprendere dal suo fantastico gusto. Disponibile Biologica.

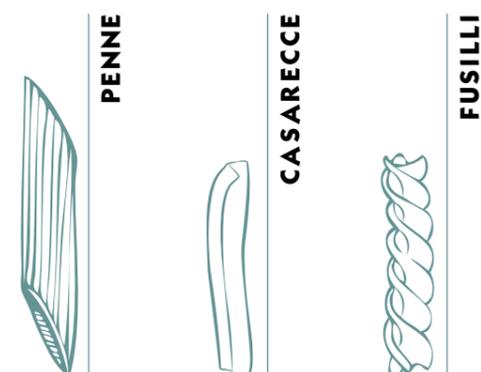
PASTA NATURA gluten free hemp pasta is without ingredients of animal origin and is suitable for the diet of sportspeople, vegans and vegetarians. Its amazing flavour will astonish you.

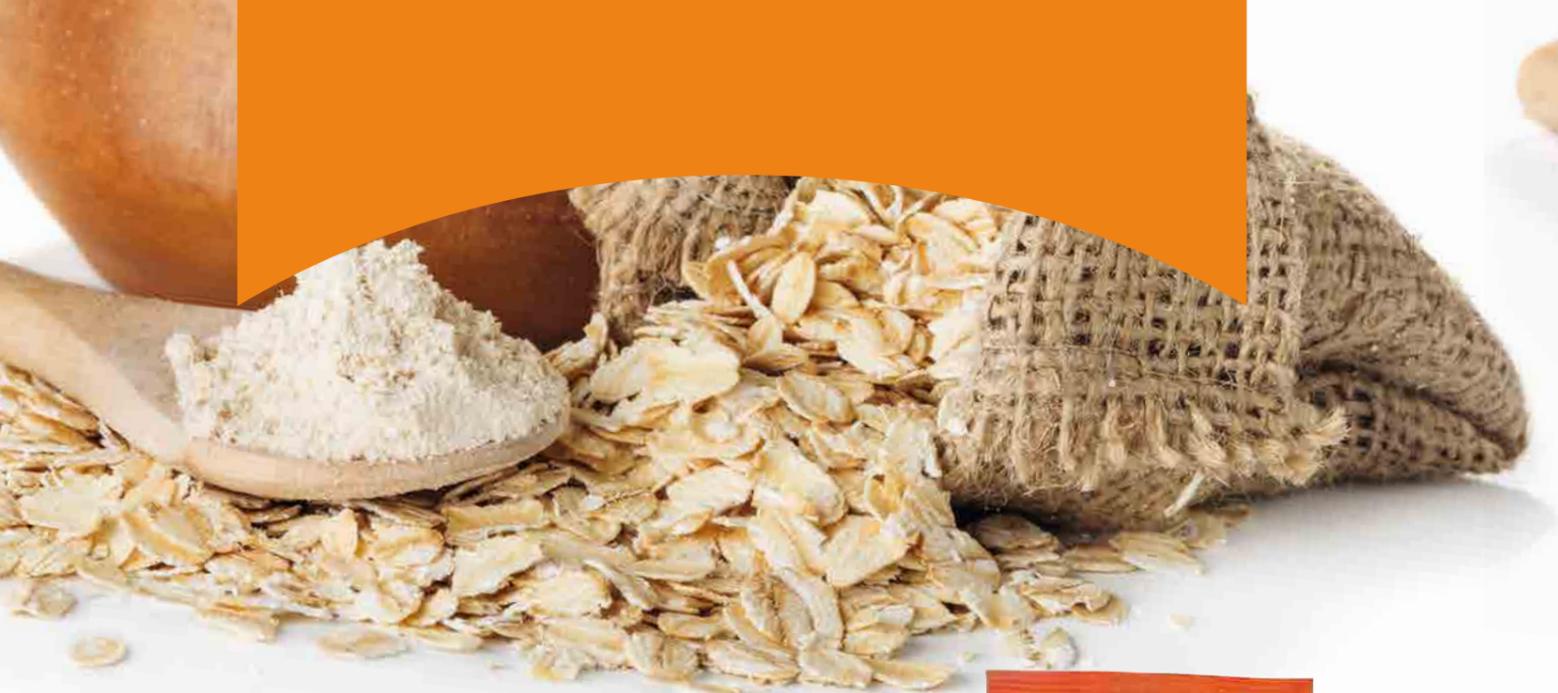


DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g		RDA/100g
Energia/Energy	1433 kJ/338 kcal	17%
Grassi/Fat	2,4 g	3%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,6 g	3%
Carboidrati/Carbohydrate	67 g	26%
di cui zuccheri/of which sugars	0,9 g	1%
Fibre/Fibre	4,4 g	-
Proteine/Protein	10 g	20%
Sale/Salt	0,03 g	1%

Pacchetto 250g/Pack 8,81 oz

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO/PACKING CHARACTERISTICS				
Misure PALLET/ Size PALLET	Pz per CARTONE/ Pz per BOX	Cartone per STRATO/ Box per LAYER	Strati per PALLET/ Layer per PALLET	Pz per PALLET/ Pz per PALLET
80X120	10	16	8	1280
100X120	10	20	8	1600





**PASTA CON FARINA DI
AVENA**

**OAT
PASTA**

Pasta di avena naturalmente priva di glutine dall'aspetto del tutto simile alla pasta tradizionale. Perfetta con ogni tipo di condimento, è ideale per chi cerca il buono a tavola. Disponibile Biologica.

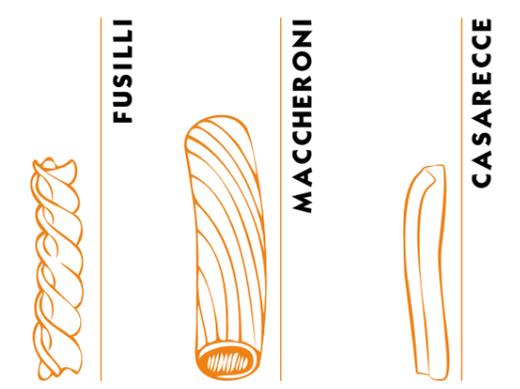
Naturally gluten free oat pasta, rich in proteins, fibres and mineral salt for a healthy and strengthening nutrition. For anybody looking for good tasting meals.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g		RDA/100g
Energia/Energy	1421 kJ/337 kcal	17%
Grassi/Fat	3,8 g	5%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,7 g	4%
Carboidrati/Carbohydrate	58 g	22%
di cui zuccheri/of which sugars	1,0 g	1%
Fibre/Fibre	16 g	-
Proteine/Protein	9,8 g	20%
Sale/Salt	0 g	0%

Pacchetto 250g/Pack 8,81 oz

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO/PACKING CHARACTERISTICS				
Misure PALLET/ Size PALLET	Pz per CARTONE/ Pz per BOX	Cartone per STRATO/ Box per LAYER	Strati per PALLET/ Layer per PALLET	Pz per PALLET/ Pz per PALLET
80X120	10	16	8	1280
100X120	10	20	8	1600





PASTA CON FARINA DI SPIRULINA

SPIRULINA PASTA

Pasta biologica con spirulina naturalmente senza glutine per una alimentazione proteica, ricca di gusto. Pasta dal gusto delicato e gradevole, caratterizzata dall'intenso colore verde scuro della spirulina. Ideale per diete vegane. Disponibile Biologica.

Naturally gluten free and organic pasta with spirulina for a healthy and tasty diet rich in proteins. Perfect for vegan diets and with a balanced intake of proteins and vitamins.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g / NUTRITION DECLARATION FOR 100 g		RDA/100g
Energia/Energy	1572 kJ/371 kcal	19%
Grassi/Fat	2,8 g	4%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,5 g	3%
Carboidrati/Carbohydrate	75 g	29%
di cui zuccheri/of which sugars	0,8 g	1%
Fibre/Fibre	3,5 g	-
Proteine/Protein	9,7 g	19%
Sale/Salt	0,09 g	2%

Pacchetto 250g/Pack 8,81 oz

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO/PACKING CHARACTERISTICS				
Misure PALLET/ Size PALLET	Pz per CARTONE/ Pz per BOX	Cartone per STRATO/ Box per LAYER	Strati per PALLET/ Layer per PALLET	Pz per PALLET/ Pz per PALLET
80X120	10	16	8	1280
100X120	10	20	8	1600



PENNE



FUSILLI



CONCHIGLIE



PASTA AL CURCUMA

CURCUMA PASTA

Pasta di mais bianco arricchita da curcuma e pepe PASTA NATURA, una sorprendente ricetta gourmet per dare un nuovo gusto alla dieta gluten free.
Disponibile Biologica.

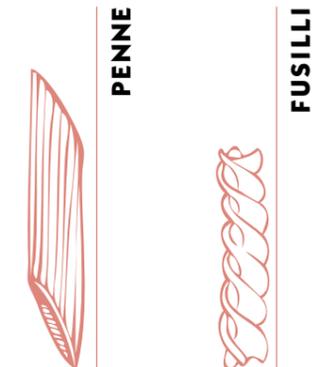
PASTA NATURA white corn pasta enriched with turmeric and pepper, a surprising gourmet recipe that gives a completely new flavour to gluten free diet.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g	RDA/100g
Energia/Energy	1561 kJ/368 kcal 19%
Grassi/Fat	2,4 g 3%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,4 g 2%
Carboidrati/Carbohydrate	78 g 30%
di cui zuccheri/of which sugars	0,8 g 1%
Fibre/Fibre	2,7 g -
Proteine/Protein	7,1 g 14%
Sale/Salt	0 g 0%

Pacchetto 250g/Pack 8,81 oz

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO/PACKING CHARACTERISTICS				
Misure PALLET/ Size PALLET	Pz per CARTONE/ Pz per BOX	Cartone per STRATO/ Box per LAYER	Strati per PALLET/ Layer per PALLET	Pz per PALLET/ Pz per PALLET
80X120	10	16	8	1280
100X120	10	20	8	1600



PASTA CON FARINA SORGO E BARBABIETOLA

SORGHUM AND BEETROOT PASTA

Pasta al sorgo e barbabietola. Una festa di colore e profumi invitanti. È ricca di fibre ed è naturalmente priva di glutine. Gli ingredienti derivano tutti da agricolture biologiche. Si presta perfettamente a soddisfare le esigenze alimentari di chi vuole adottare una dieta vegana. Disponibile Biologica.

Sorghum and Beetroot Pasta. A combination of inviting colours and aromas. It is rich in fibre and naturally gluten-free. Ingredients all come from organic agriculture. It's perfect for the requirements of those who want to follow a vegan diet.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g	RDA/100g
Energia/Energy	1519 kJ/359 kcal 18%
Grassi/Fat	3,6 g 5%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,7 g 4%
Carboidrati/Carbohydrate	69 g 27%
di cui zuccheri/of which sugars	3,5 g 4%
Fibre/Fibre	6,4 g -
Proteine/Protein	9,5 g 19%
Sale/Salt	0 g 0%

Pacchetto 250g/Pack 8,81 oz

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO/PACKING CHARACTERISTICS				
Misure PALLET/ Size PALLET	Pz per CARTONE/ Pz per BOX	Cartone per STRATO/ Box per LAYER	Strati per PALLET/ Layer per PALLET	Pz per PALLET/ Pz per PALLET
80X120	10	16	8	1280
100X120	10	20	8	1600



FUSILLI



CASARECCE



LA LINEA FATTORIA DELLE MERAVIGLIE

ANIMALS OF THE FARM ORGANIC PASTA

Questi simpatici animaletti sono i nuovi amici PASTA NATURA, i protagonisti de La Fattoria delle Meraviglie. Galli, gattini, tartarughe, cavalli, pesciolini e tanti nuovi amici faranno compagnia a grandi e piccini mentre si gustano un profumato piatto di pasta. La Fattoria delle Meraviglie propone deliziose ricette a base di farina di legumi e di farina di cereali, così da soddisfare tutti i gusti e ogni tipo di regime alimentare.

These cute little animals are the new friends of PASTA NATURA, the protagonists of "La Fattoria delle Meraviglie". Roosters, kittens, turtles, horses, minnows and many new friends will keep young and old company while they enjoy a fragrant pasta dish. The "Fattoria delle Meraviglie" offers delicious recipes based on legume flour and cereal flour, so as to satisfy all tastes and all types of diet.





LA LINEA IL MONDO MERAVIGLIOSO

FANTASTIC ANIMALS ORGANIC PASTA

I personaggi de Il Mondo Meraviglioso faranno compagnia a grandi e piccini mentre si gustano un profumato piatto di pasta. Questa linea di pasta propone deliziose ricette a base di farina di legumi e di farina di cereali, così da soddisfare tutti i gusti e ogni tipo di regime alimentare. Perché non stimolare l'appetito con della buona pasta gluten free colorata, profumata e saporita? Questi adorabili personaggi stanno bene con tutto, con il loro sapore riusciranno a dare una marcia in più ai tuoi condimenti preferiti.

The characters of Il Mondo Meraviglioso will keep company with young and old while enjoying a fragrant plate of pasta. The pasta line dedicated to children offer delicious recipes based on legume flour and cereal flour, so as to satisfy all tastes and every type of diet. Why not stimulate your appetite with good colored, fragrant and tasty gluten-free pasta? These adorable characters are fine with everything, with their flavor they will be able to give an extra edge to your favorite condiments.



LA LINEA IL MONDO MERAVIGLIOSO

FANTASTIC ANIMALS ORGANIC PASTA

Con Il Mondo Meraviglioso di Pasta Natura puoi vivere un'esperienza unica a tavola. Questa pasta è realizzata con farina di mais biologica naturalmente priva di glutine, arricchita con carota, spinaci, e pomodoro. Questi ingredienti conferiscono alla pasta un colore vivace e un sapore delicato, che si sposa bene con qualsiasi condimento. La pasta non contiene coloranti o conservanti artificiali. La forma di barchette, granchietti e pesciolini rende questa pasta ancora più speciale, stimolando la fantasia e l'appetito.

You can live a unique experience at the table with Il Mondo Meraviglioso di Pasta Natura. This pasta is made with naturally gluten-free organic corn flour, enriched with carrot, spinach, and tomato. These ingredients give the pasta a lively color and a delicate flavor, which goes well with any seasoning. This Pasta does not contain artificial dyes or preservatives. The shape of boats, crabs and small fish makes this pasta even more special, stimulating imagination and appetite.





Pasta Natura[®]

GLUTEN FREE



FORMATI SPECIALI

SPECIAL SHAPES

I formati speciali PASTA NATURA sono dedicati ai più golosi. Paccheri, Mafalde, Calamarata: solo a nominarli viene l'acquolina in bocca. Questa pasta richiede un condimento ricco e avvolgente. Del tuo successo in cucina sei certo grazie alla qualità PASTA NATURA. Cimentati in ricette tradizionali oppure cogli l'occasione di sperimentare creando piatti innovativi. Anche per la pasta speciale la nostra produzione è artigianale. Dall'essiccazione lenta a basse temperature alla trafilatura al bronzo, mettiamo in campo tutti i saperi dei mastri pastai per portare sulla vostra tavola pasta ruvida e porosa, dall'eccezionale tenuta in cottura.

PASTA NATURA special shapes of pasta are perfect for those who enjoy good food! Pacchero, Mafalda, Calamarata: just by naming them you get hungry! This pasta is particularly delicious with a rich and flavourful sauce. The quality of PASTA NATURA grants you success in the kitchen: cook traditional recipes or seize the opportunity to create original dishes. For these special shapes of pasta, the production is also artisanal. From slow drying at low temperatures to the bronze drawing, we employ all the know-how of skilled pasta-makers to offer you a rough and porous pasta with a perfect "al dente" texture.





FORMATI SPECIALI

SPECIAL SHAPES

Un grande formato gustato al dente rende gioioso ogni amante della pasta. Con PASTA NATURA potrai scegliere tra la pasta a base di cereali o a base di legumi per continuare a seguire un regime alimentare equilibrato lasciando grande spazio al gusto. Siamo tutti golosi, non è difficile da ammettere. Ora grazie alla nostra pasta speciale possiamo soddisfare il palato senza sentirci in colpa!

A large shape of pasta is a joy for every pasta lover, when tasted with a "al dente" texture. With PASTA NATURA you will be able to choose between cereal-based pasta or legume-based pasta in order to follow a balanced diet without giving up flavourful food. We are all good eaters. Thanks to our special pasta, we can now eat well without feeling guilty for our appetite!





PASTA LUNGA LONG PASTA

Un gustoso filo di pasta: questo è quello che le persone hanno in mente quando si parla di pasta lunga. Ed è questo quello che abbiamo realizzato noi di PASTA NATURA. Abbiamo valorizzato le nostre splendide materie prime lavorandole in modo artigianale: essiccazione lenta a basse temperature e trafilatura al bronzo per realizzare pasta di ottima qualità, corposa e porosa, ottima per realizzare ogni ricetta. La nostra pasta, a differenza della tradizionale, è naturalmente priva di glutine e realizzata solo con acqua e farina. Il gusto della nostra pasta permette di portare ogni giorno a tavola un'esperienza gastronomica soddisfacente.

A tasty thread of pasta: this is what people have in mind when it comes to long pasta. And this is what we at PASTA NATURA have achieved. We have enhanced our beautiful raw materials by working them in an artisanal way: slow drying at low temperatures and bronze drawing to make pasta of excellent quality, full-bodied and porous, excellent for making any recipe. Our pasta, unlike the traditional one, is naturally gluten-free and made only with water and flour. The taste of our pasta allows you to bring a satisfying gastronomic experience to the table every day.





PASTA LUNGA

LONG PASTA

Abbiamo deciso di aggiungere alla nostra gamma la pasta lunga perché ogni tipo di condimento richiede un formato di pasta adatto per esaltarne il gusto: la pasta lunga è quindi essenziale per tutti gli amanti della dieta mediterranea che tradizionalmente usano diversi tipi di condimenti per la pasta.

We decided to add long pasta to our range because each type of condiment requires a type of pasta suitable for enhancing its taste: long pasta is therefore essential for all lovers of the Mediterranean diet who traditionally use different types of pasta condiments.



Non resta che provare i diversi abbinamenti e ricette sempre nuove per trovare la combinazione perfetta, ricordandosi che la pasta lunga richiede un condimento corposo e cremoso per soddisfare a pieno il palato.

All that remains is to try the different combinations and always new recipes to find the perfect combination, remembering that long pasta requires a full-bodied and creamy seasoning to fully satisfy the palate.





LA NOSTRE FARINE OUR COMPANY

Ci siamo concentrati sul confezionamento di farine dal miglior valore nutritivo, dall'alto valore proteico, ricche di fibre e con un basso indice glicemico per realizzare ricette adatte a chi desidera alimentarsi con attenzione.

We have focused on packing flours with the best nutritional values, high in protein, rich in fibre and with a low glycemic index to obtain recipes suitable for people who want to eat carefully.





**FARINE
SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE FLOURS**



Le farine PASTA NATURA sono naturalmente prive di glutine. Utilizziamo solo cereali e legumi di filiera certificata e li lavoriamo con sapienza per proporre farine ricche di principi nutritivi. In ogni sacchetto trovi tutte le proprietà organolettiche del seme o della granella: un'esplosione di colore, profumi e sapore a cui non si può resistere! Le farine PASTA NATURA sono disponibili nelle linee Convenzionale e Biologica.

PASTA NATURA flours are naturally gluten free. We use only cereals and legumes from certified supply chain and we manufacture them skilfully in order to provide flours rich in nutritional values. In every packet you can find all the organoleptic properties of the seed or grain: an explosion of colour, aroma and flavour you will not be able to resist! PASTA NATURA flours are available in the conventional and organic lines.





PASTANATURA s.r.l.

Via Agricoltura, 10
12022 Busca • ITALIA
Telefono +39 0171 301594
e-Mail info@pastanatura.com
Sito www.pastanatura.com

