



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 farine gluten free / Our gluten free flour	12
Cereali / Cereal	14
Legumi / Legumes	18
Farine tipiche e particolari della nostra regione / Typical and particular flours from our region	20
I formati / Types	22
Pasta con farina di mais / Corn pasta	24
Pasta con farina di mais e riso / Corn and rice pasta	26
Pasta con farina di riso / Rice pasta	28
Pasta con farina di riso integrale / Brown rice pasta	30
Pasta con farina di teff / Teff pasta	32
Pasta con farina di grano saraceno / Buckwheat pasta	34
Pasta con farina di bamboo / Bamboo pasta	36
Pasta con farina di avena / Oats pasta	38
Pasta con farina di amaranto, teff e quinoa / Amaranth, teff and quinoa pasta	40
Pasta con farina di ceci,mais e riso / Chickpea, corn and rice pasta	42
Pasta con farina di ceci / Chickpea pasta	44
Pasta con farina di lenticchie rosse / Red lentil pasta	46
Pasta con farina di piselli / Pea pasta	48
Pasta con farina di multi legumi / Multi legumi pasta	50
Ricette speciali dal gusto unico / Special recipes unique taste	52
Pasta al tartufo / Truffle pasta	54
Pasta al basilico / Basil pasta	56
Pasta al olive / Olives pasta	58
I primi / first course	60



LA NOSTRA AZIENDA

OUR COMPANY

Il nostro slogan, in una sola frase, indica chiaramente il cuore della nostra attività, avendo il completo controllo di tutta la filiera, dalla 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.

I terreni dove sono coltivate le diverse culture sono situati nei dintorni del sito di produzione di Villafalletto, dove a soli pochi chilometri, diversi ettari sono dedicati alla coltivazione di piante di mais, riso, grano saraceno, ceci, piselli, fagioli, lenticchie, canapa, castagne e nocciole.

With just one phrase, our slogan clearly indicates the heart of our business. We control the entire production chain in order to manage every single phase and certify the product for the final customer: we grow the seedlings, harvest them, dry them, grind the grains to make flour, 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.

The different crops we cultivate are located near the production site in Villafalletto, where various hectares are devoted to the cultivation of corn, rice, buckwheat, chickpeas, peas, beans, lentils, hemp, chestnuts and hazelnuts.



DAL SEME ALLA TAVOLA

FROM THE SEED TO THE TABLE

I semi utilizzati per ottenere le diverse farine sono tutti di origine Piemontese, a Chilometro Zero, che assicurano l'alta qualità del prodotto finito. Essendo un'azienda agricola 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, grazie al breve tragitto che separa il campo dall'azienda.

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

- Dal seme al prodotto finito: la pasta
- Basso consumo di CO₂
- L'utilizzo di energia rinnovabile: i pannelli solari disposti sul tetto del sito produttivo dell'azienda
- Materiali riciclati e naturali per l'imballo della pasta
- Biodiversità agricola
- No OGM

The grains used to obtain the different flours are all from Piedmont, directly "farm-to-table", assuring the final product's high quality. As an agricultural holding, 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 thanks to the short distance that separates the fields from the production site.

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

- From the seed to the final product: our pasta
- Low CO₂ emissions
- Renewable energy: solar panels on the roof of our production site
- Packaging made from recycled and natural materials
- Agricultural biodiversity
- GMO-free



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 salutisti.

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 that are quite healthy.

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 sano e 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 healthy and 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 alimentarsi in modo sano 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 to eat a healthy diet without having to give up excellent flavour.



ECOSOSTENIBILITÀ

SUSTAINABILITY

La nostra azienda agricola 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.

FILIERA CORTA

SHORT SUPPLY CHAIN

Ciò che permette ai nostri prodotti di essere GLUTEN FREE è la selezione delle materie prime sin dal principio. I nostri fornitori sono tutti del territorio circostante, che ci permette di ottenere un prodotto di alta qualità dell'eccellenza Piemontese.

Our products are GLUTEN FREE thanks to the careful selection of raw ingredients right from the beginning. Our suppliers are near our production site, which allows us to have a high-quality product counted among the excellences of Piedmontese production.

COLTIVAZIONI BIO

ORGANIC FARMING

I nostri campi sono certificati come quelli dei nostri partner che vengono 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

Sono state selezionate solo le coltivazioni locali che non ricorrono all'uso di OGM, da queste sono stati scelti i chicchi migliori che ci hanno fornito farine di alta qualità. Questa accurata procedura ci permette di offrire solo prodotti dagli alti standard nutrizionali e dal gusto perfetto.

Only local crops are selected that avoid the use of GMO seeds, 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 controllata *sotto vuoto e termo controllata*, possiamo garantire al cliente finale un prodotto:

- Senza alcuna contaminazione ambientale
- Essiccato lentamente (12 – 24 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 l'aggiunta di acqua si può ottenere un prodotto altamente digeribile, nutriente, a basso indice glicemico, salutistico 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 (12-24 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 is healthy 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
- Aprotica
- Iperproteica

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 content
- High protein content



IT - 207 - 000





MAIS CORN



Il Mais è un alimento poco calorico, ricco di fibra, di glucidi e sali minerali, soprattutto potassio, fosforo e antiossidanti. Interessante 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 ha molte proprietà nutrizionali e benefiche: mantiene sotto controllo la pressione, regola l'intestino, disintossicante, ed è adatto ai celiaci.

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 (19%), aminoacidi essenziali, antiossidanti essenziali (rutina e tannini), prodotto ideale per i celiaci poiché non contiene naturalmente Glutine.

Buckwheat is a cereal rich in mineral salts, iron, selenium, zinc, protein (19%), 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 il quale lo rendono digeribile. Contiene molte proteine nobili, lisina, fosforo, calcio, magnesio e ferro. L'amaranto aiuta ad alzare le difese naturali, e consigliato per le persone che hanno problemi al colon o intestino.

Amaranth is a plant belonging to the Amaranthaceous 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.

MIGLIO

MILE



Il Miglio è un cereale naturalmente privo di glutine, molto ricco di proteine e facilmente digeribile. Questo cereale contiene molti Sali minerali, vitamine e aminoacidi importanti per il benessere del corpo.

Millet is a naturally gluten free cereal that is very rich in protein and easily digestible. This cereal contains many mineral salts, vitamins and amino acids, which are fundamental for the body's well-being.

QUINOA

QUINOA



La Quinoa è una pianta erbacea molto ricca di aminoacidi che non permettono di conferirle la denominazione di cereale. La quinoa non contiene glutine, è molto 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 sono molto ricchi di 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 molto ricco di proprietà nutrizionali come minerali, vitamine, fibre e proteine vegetali. Questo legume è completo dal punto di vista nutrizionale e 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. Molto 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 molto 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.



FARINE TIPICHE E PARTICOLARI DELLA NOSTRA REGIONE

TYPICAL AND PARTICULAR FLOURS FROM OUR REGION

Prodotti tipici del nostro territorio, dalla montagna, alle colline delle Langhe e Roero, abbiamo selezionato queste farine particolari per dare un tocco originale e unico alla nostra Pasta Gluten Free, non solo dal punto di vista del gusto, ma anche del benessere del corpo.

These are typical products from our lands ranging from the mountains to the Langhe and Roero hills; we have selected these particular flours to add an original and unique touch to our Gluten Free Pasta, not only for their taste, but also for the body's wellbeing.

CANAPA HEMP



These are typical products from our lands ranging from the mountains to the Langhe and Roero hills; we have selected these particular flours to add an original and unique touch to our Gluten Free Pasta, not only for their taste, but also for the body's wellbeing.

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.

CASTAGNE CHESTNUTS



La Castagna è un frutto tipico della zona montagnosa delle Alpi Cuneesi, molto ricca di sostanze amidacee, fibre, sali minerali come magnesio, calcio, acido folico, e vitamine.

Chestnuts are a typical nut in our mountainous area, and are very rich in amylaceous substances, fibre, vitamins and mineral salts such as magnesium, calcium and folic acid.

NOCCIOLE HAZELNUTS



La Nocciola è un frutto tipico delle colline delle Langhe e Roero, molto ricca di vitamina e fitosteroli che permettono di prevenire malattie cardiovascolari. Contiene inoltre molti Sali minerali e aminoacidi utili per il corretto funzionamento del nostro organismo.

Hazelnuts are typical in the Langhe and Roero hills and are very rich in vitamins and phytosterols, which prevent cardiovascular illnesses. Furthermore, they contain many mineral salts and amino acids that are useful for the body's proper functioning.



I FORMATI

TIPES

PASTA CORTA / SHORT PASTA:

Conchiglie / Conchiglie
Ditalini / Ditalini
Gnocco aardo / Gnocco sardo
Casarecce / Casarecce
Mezze penne / Mezze penne
Penne / Penne
Maccheroni / Maccheroni
Sedanini / Sedanini
Fusilli / Fusilli

PASTINA / PASTINA:

Stelline / Stelline
Chifferini / Chifferini



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 sugo. Mantiene perfettamente la cottura al dente. Disponibile in Convenzionale e Biologico.

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.



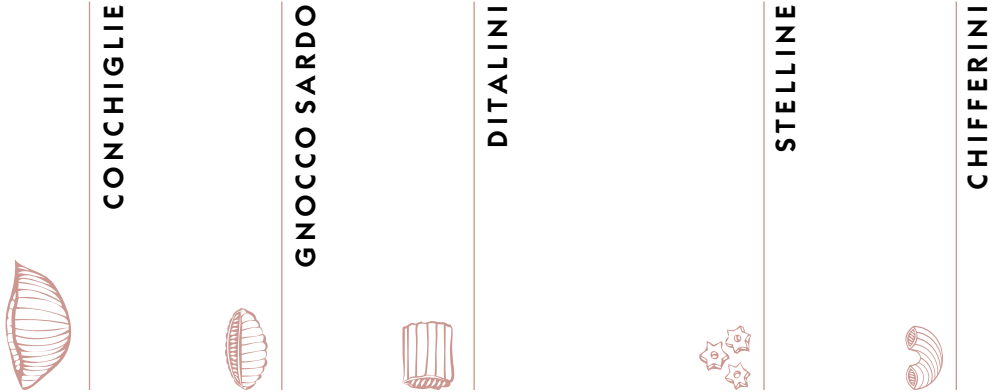
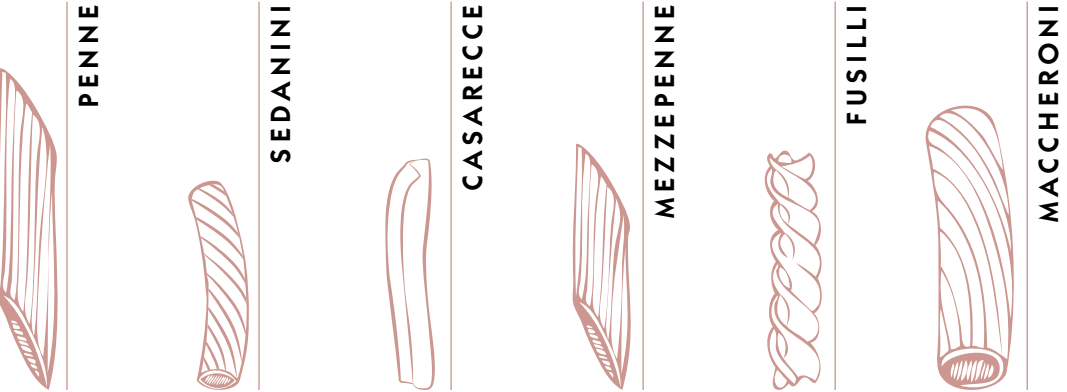
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g		RDA/100g
Energia/Energy	1427 kJ/336 kcal	17%
Grassi/Fat	1,3 g	2%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,5 g	3%
Carboidrati/Carbohydrate	73 g	28%
di cui zuccheri/of which sugars	0,5 g	1%
Fibre/Fibre	1,6 g	-
Proteine/Protein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

BROWN RICE PASTA

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

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, and is highly digestible.

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



IT - 207 - 011

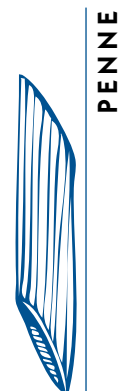


DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g		RDA/100g
Energia/Energy	1579 kJ/373 kcal	19%
Grassi/Fat	2,9 g	4%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,5 g	3%
Carboidrati/Carbohydrate	77 g	30%
di cui zuccheri/of which sugars	0,8 g	1%
Fibre/Fibre	3,5 g	-
Proteine/Protein	7,9 g	16%
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



PENNE



SEDANINI



CASARECCE



MEZEPENNE



FUSILLI



MACCHERONI



CONCHIGLIE



GNOCCHIO SARDO



DITALINI



STELLINE



CHIFFERINI



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, ricco di fibre e facilmente digeribile. Mantiene perfettamente la tenuta in cottura e la consistenza 'al dente'. Disponibile in Convenzionale e Biologico.

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. Available in conventional and organic.



IT - 207 - 012



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g	RDA/100g	
Energia/Energy	1572 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	1%
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



PENNE



SEDANINI



CASARECCE



MEZZEPENNE



FUSILLI



MACCHERONI



CONCHIGLIE



GNOCO SARDO



DITALINI



STELLINE



CHIFFERINI



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, molto ricca di Proteine, Sali Minerali come il manganese e magnesio. Mantiene perfettamente la cottura al dente. Disponibile in Convenzionale e Biologico.

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.



DICHIAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g		RDA/100g
Energia/Energy	1568 kJ/371 kcal	18%
Grassi/Fat	3,4 g	5%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,7 g	4%
Carboidrati/Carbohydrate	72 g	28%
di cui zuccheri/of which sugars	0,4 g	0%
Fibre/Fibre	6,0 g	-
Proteine/Protein	10 g	20%
Sale/Salt	0,01 g	0%

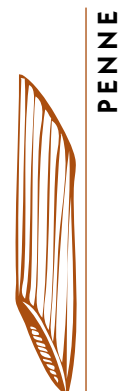
Fonte di Fibre/Source of Fibre

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



IT - 207 - 007



PENNE



SEDANINI



CASARECCE



MEZZEPENNE



FUSILLI



MACCHERONI



CONCHIGLIE



GNOCOCO SARDO



DITALINI



STELLINE



CHIFFERINI

PASTA CON FARINA DI AMARANTO, TEFF E QUINOA

AMARANTH, TEFF
AND QUINOA
PASTA

Pasta Amaranto, Teff e Quinoa realizzata con farina di mais, riso, miglio, amaranto, teff e quinoa, è completa dal punto di vista nutrizionale, 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 Biologico.

Amaranth, Teff and Quinoa Pasta made with corn, rice, millet, 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

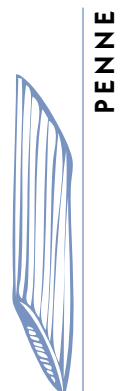


DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g		RDA/100g
Energia/Energy	1365 kJ/323 kcal	16%
Grassi/Fat	2,9 g	4%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,4 g	2%
Carboidrati/Carbohydrate	60 g	23%
di cui zuccheri/of which sugars	2,0 g	2%
Fibre/Fibre	12 g	-
Proteine/Protein	8,3 g	17%
Sale/Salt	0,003 g	0%
Magnesio/Magnesium	53mg (14%VNR crudo pari a 11%cotto)	-
Calcio/Calcium	42mg (5%VNR crudo pari a 2%cotto)	-

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



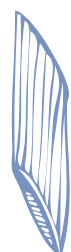
PENNE



SEDANINI



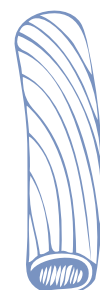
CASARECCE



MEZZEPENNE



FUSILLI



MACCHERONI



CONCHIGLIE



GNOCO SARDO



DITALINI



STELLINE



CHIFFERINI



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

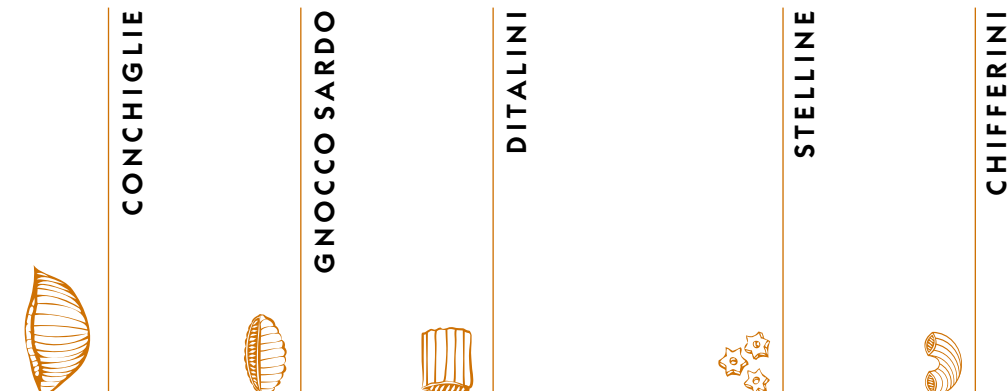
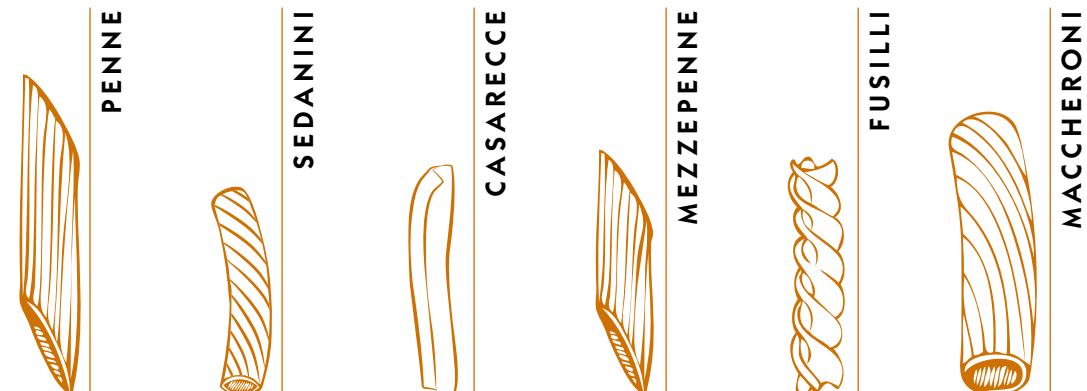


DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g		RDA/100g
Energia/Energy	1468 kJ/347 kcal	15%
Grassi/Fat	4,1 g	3%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,8 g	3%
Carboidrati/Carbohydrate	60 g	28%
di cui zuccheri/of which sugars	2,1 g	1%
Fibre/Fibre	5,1 g	-
Proteine/Protein	15 g	16%
Sale/Salt	0,02 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 è caratterizzata dal suo colore naturale rosso acceso e dal gusto tipico di questo legume, si sposa bene con dei sughi delicati. Ricca di Proteine, Fibre, Ferro, Fosforo, Zinco, Manganese. Mantiene perfettamente la cottura al dente. Disponibile in Convenzionale e Biologico.

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.



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%

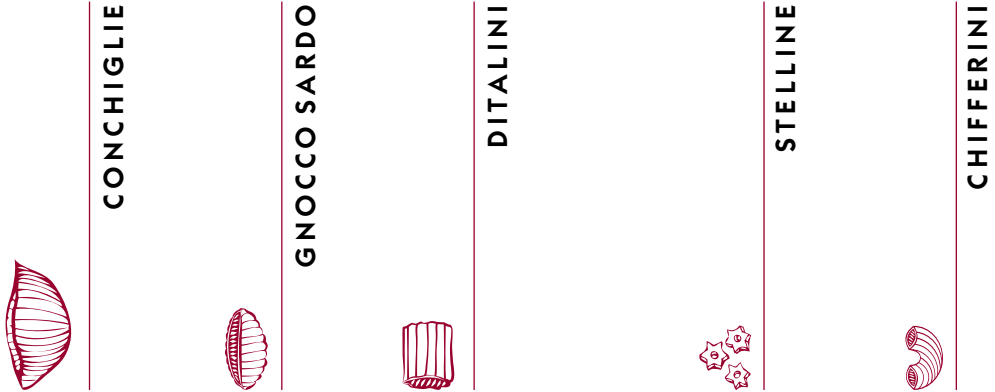
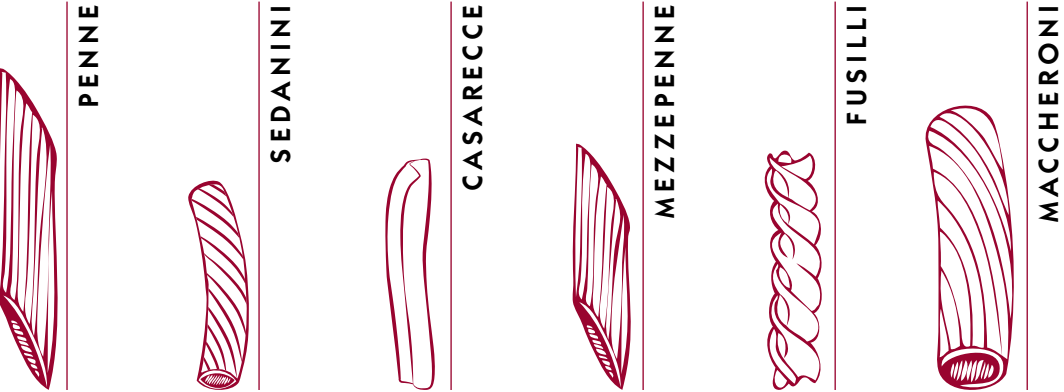
Fonte di Proteine/Source of Protein
Ad alto contenuto di Fibre/High Fibre

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



IT - 207 - 002





PASTA CON FARINA DI PISELLI

PEA PASTA

Pasta di Piselli gluten free è caratterizzata dal naturale colore verde e dal gusto tipico del pisello. Questa pasta è molto 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.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g		RDA/100g
Energia/Energy	1464 kJ/346 kcal	17%
Grassi/Fat	1,4 g	2%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,4 g	2%
Carboidrati/Carbohydrate	57 g	22%
di cui zuccheri/of which sugars	3,5 g	4%
Fibre/Fibre	7,0 g	-
Proteine/Protein	23 g	46%
Sale/Salt	0,01 g	0%
Magnesio/Magnesium	113mg (30%VNR crudo pari a 19%cotto)	-
Ferro/Iron	7mg (50%VNR crudo pari a 27%cotto)	-
Potassio/Potassium	877mg (44%VNR crudo pari a 25%cotto)	-
Rame/Copper	0,97mg (97%VNR crudo pari a 57%cotto)	-

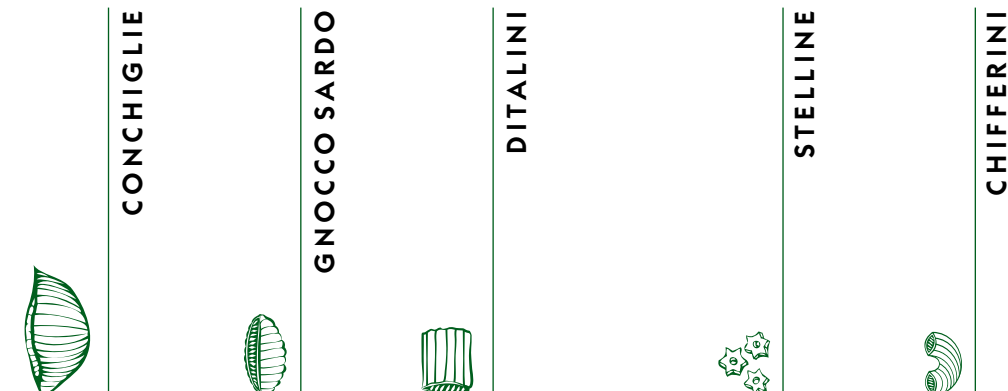
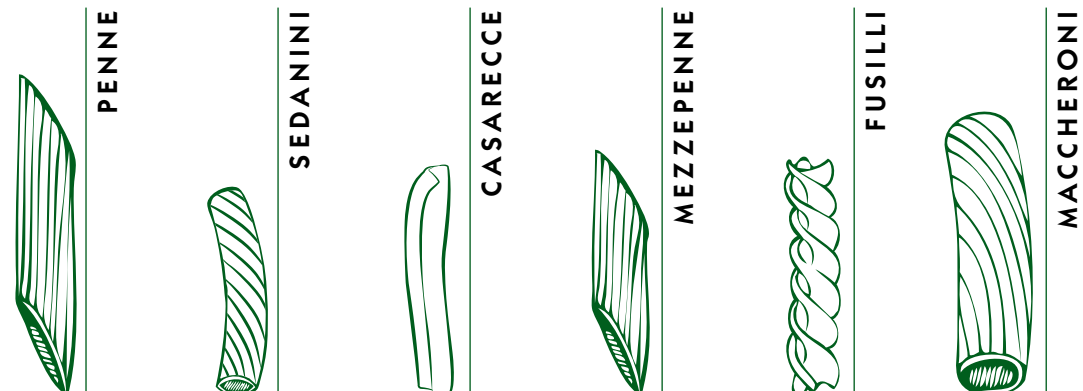
Fonte di Proteine/Source of Protein
Ad alto contenuto di Fibre/High Fibre

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



IT - 207 - 004





PASTA CON FARINA DI
**MULTI
LEGUMI**
MULTI-LEGUME
PASTA

Pasta Multilegumi realizzata con farina di fagioli, piselli, ceci e lenticchie. Saporita e completa dal punto di vista nutrizionale, molto ricca di proteine e povera di carboidrati.
Mantiene perfettamente la cottura al dente.
Disponibile in Convenzionale e Biologico.

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.



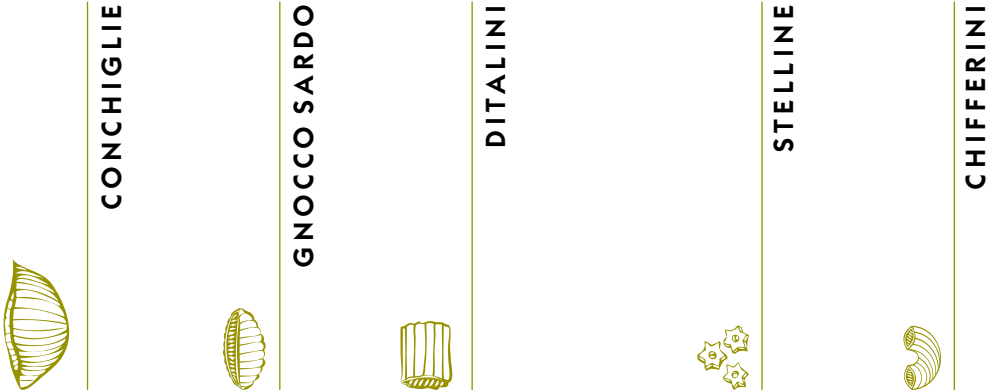
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g		RDA/100g
Energia/Energy	1296 kJ/307 kcal	15%
Grassi/Fat	2,3 g	3%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,4 g	3%
Carboidrati/Carbohydrate	44 g	28%
di cui zuccheri/of which sugars	1,8 g	1%
Fibre/Fibre	14 g	-
Proteine/Protein	21 g	16%
Sale/Salt	0,005 g	0%
Magnesio/Magnesium	113mg (30%VNR crudo pari a 19%cotto)	-
Ferro/Iron	7mg (50%VNR crudo pari a 27%cotto)	-
Potassio/Potassium	877mg (44%VNR crudo pari a 25%cotto)	-
Rame/Copper	0,97mg (97%VNR crudo pari a 57%cotto)	-

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

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 - 009





RICETTE SPECIALI DAL GUSTO UNICO

SPECIAL RECIPES
UNIQUE TASTE

FIBRA DI BAMBÙ

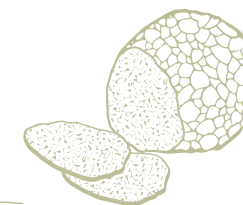
BAMBOO FIBRE



La Fibra di Bambù è ottenuta dalla parte più fibrosa della pianta di bambù. Fonte di fibre insolubili ad alta concentrazione di cellulosa, è perfetto per chi vuole condurre un regime alimentare a basso contenuto glicemico e proteico.

Bamboo fibre is obtained from the most fibrous part of bamboo trees. It is a source of insoluble fibre with a high concentration of cellulose, and is perfect for those who want to follow a diet with low protein levels and low glycaemic content.

TARTUFO TRUFFLE



Il Tartufo è un fungo ipogeo a forma di tubero che si trova sotto terra. Conosciuto sin dai tempi più antichi (1600-1700 a.C), ai tempi dei Sumeri. Questo frutto della terra vive in simbiosi con le radici di alcune piante tipiche della nostra regione il Piemonte, come ad esempio, la quercia, il tiglio, il nocciolo, il carpino e il pioppo. La raccolta del tartufo d'Alba si effettua da metà estate a fine dicembre, i "trifolau" (i raccoglitori) albesi percorrono con i loro cani i sentieri più nascosti delle colline di Langhe e Roero alla ricerca del prezioso "tubero".

Il tartufo sprigiona al meglio il suo profumo e dona un gusto particolare ai piatti in cui viene inserito, su cibi sia freddi che caldi. Ideale sulla pasta tipica piemontese.

The Truffle is an hypogeous mushroom in tuber shape, which is present underground. Known since ancient times (1600-1700 av. JC), at the time of Sumerian.

This earth fruit lives in symbiosis with the roots of some typical plants of our region, the Piedmont, with for example, the oak tree, lime tree, hazel tree, hornbeam tree and poplar tree. The truffle collection starts from mid-summer to late December, the Alba's 'trifolau' (the collectors) passes through the paths of Langhe's and Roero's hills with its dogs, looking for the precious tuber.

The truffle releases at the best its typical smell and gives a special taste to the plates in which it is added, in cold and hot plates. Ideal with the typical Piedmonts pasta.



PASTA CON FARINA DI BAMBOO

BAMBOO PASTA

Pasta con Fibra di Bamboo gluten free ottenuta dal mix di farina di mais, riso e fibra di bamboo naturalmente ricca di fibre.
Mantiene perfettamente la cottura al dente.
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	1391 kJ/329 kcal	16%
Grassi/Fat	1,6 g	2%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,2 g	1%
Carboidrati/Carbohydrate	68 g	26%
di cui zuccheri/of which sugars	2,9 g	3%
Fibre/Fibre	8,8 g	-
Proteine/Protein	6,5 g	13%
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



IT - 207 - 005





PASTA AL TARTUFO

TRUFFLE PASTA

La nostra pasta con Tartufo nasce dall'incontro della pasta per eccellenza senza glutine di mais e riso con il pregiatissimo tubero Piemontese. Dall'unione di questi ingredienti e dal tartufo si crea un connubio di sapori straordinario.
La pasta mantiene perfettamente la cottura, da assaporarsi semplice oppure con burro fuso per esaltare il gusto del tartufo.

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 savour simply 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%

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



SEDANINI



CASARECCE



MEZZEPENNE



FUSILLI



MACCHERONI



CONCHIGLIE



GNOCOCO SARDO



DITALINI



STELLINE



CHIFFERINI



LA LINEA BIOLOGICA

ORGANIC PASTA

Utilizziamo solo farine naturalmente prive di glutine che derivano da coltivazioni biologiche a Km zero della nostra azienda agricola. Adatta per le persone affette da celiachia e per tutti quelli che hanno deciso di adottare una dieta gluten free per alimentarsi in modo più sano ed equilibrato.

Il nostro obiettivo è di proporre un prodotto artigianale buono e salutare, con cui preparare degli ottimi primi piatti in grado di stimolare l'appetito e di soddisfare il palato. La varietà della nostra gamma è davvero ampia per permetterti di variare l'apporto dei nutrienti nella dieta quotidiana.

Tutta la linea Bio è naturalmente priva ingredienti di origine animale, e quindi adatta per una dieta vegana, come prova di certificazione i loghi Biologico, Vegan Ok e USDA Organic impressi sui pacchetti.

We employ only naturally gluten free raw materials coming from organic, km0 cultures from our farm. Suitable for celiac people and all of them who want to follow a gluten free diet to feed them in healthy and balanced way.

Our purpose is to offer a good, healthy and crafted product, with whom is possible to prepare delicious dishes satisfying different tastes and stimulating the appetite. Our wide range of products offer vary nutritional values ingredients for a daily diet.

Our organic line suits for a vegan diet, certified Organic, Vegan Ok and USDA Organic.





PASTA CON FARINE BIOLOGICHE ORGANIC PASTA

La Linea biologica Pasta Natura è ricca di gusto con i suoi dieci gusti diversi, tutti derivanti da farine 100% biologiche.

Pasta Natura's organic line is tasty with ten different types, all obtained from 100% organic flours.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g/NUTRITION DECLARATION FOR 100 g		RDA/100g
Energia/Energy	1357 kJ/324 kcal	16%
Grassi/Fat	4,9 g	7%
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,8 g	4%
Carboidrati/Carbohydrate	44 g	17%
di cui zuccheri/of which sugars	1,4 g	2%
Fibre/Fibre	28 g	-
Proteine/Protein	12 g	24%
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





IT - 207 - 000



PASTANATURA s.r.l.
AZIENDA • AGRICOLA

Sede Operativa Via Cantarane, 1/B • 12020 Villafalletto CN

Sede Fiscale Via F. Crispi, 10 • 12044 Centallo CN

Telefono +39 0171 301594 • **Fax** +39 0171 301595

e-Mail info@pastanatura.com • **Sito** www.pastanatura.com

P.IVA / C.F. 03671710048