

A pair of hands is shown holding a single stalk of golden wheat. The background is a soft-focus field of similar wheat stalks. The lighting is warm and natural, suggesting a sunny day. The hands are positioned in the center-right of the frame, with the wheat stalk held between the fingers.

Pasta Toscana



100%
GRANO TOSCANO

100% TUSCAN WHEAT

LA TOSCANA...

IL NOSTRO INGREDIENTE SEGRETO

Tutto parte dalla Toscana: qui viene coltivato il grano duro di alta qualità, qui scorre l'acqua di sorgente per impastare le semole, qui si trova il moderno stabilimento in cui la pasta viene lavorata e trafilata al bronzo, qui si tramanda l'antica arte dei Maestri Pastai da oltre 160 anni ed è qui, dall'intuizione e dalla ricerca continua del **Pastificio Fabianelli**, che nasce una pasta con proprietà organolettiche eccellenti, che aiuta a preservare la salute, facilitando la digestione e la prevenzione di malattie cardiovascolari e metaboliche.

La Toscana è l'anima di questa pasta, che ne racchiude l'essenza autentica e genuina. La selezione del **miglior grano duro**, coltivato secondo le più corrette tecniche agronomiche dell'agricoltura integrata, è **garanzia di qualità** e punto di partenza per una filiera corta interamente sviluppata all'interno della regione.

Qui, per l'esattezza a Castiglion Fiorentino, un incantevole borgo vicino ad Arezzo con vista sulle colline toscane, la Famiglia Fabianelli porta avanti una passione, quella per la pasta, che è nata nel 1860 e da allora viene tramandata da quattro generazioni, per portare in tavola il sapore autentico del piatto più amato della cucina italiana.

THE TUSCANY... OUR SECRET INGREDIENT

Everything starts from Tuscany where premium quality durum wheat is cultivated, where the spring water used to knead the dough runs and it's here you'll find the modern plant where pasta is bronze-drawn. And this is where the ancient art of the master pasta makers has been handed down since the past 160 years. From the intuition and continuous research of **Pastificio Fabianelli**, born our pasta with excellent organoleptic properties, it helps preserving our health by facilitating the digestive process and contributing to the prevention of cardiovascular diseases.

Tuscany is the spirit of our pasta. The selection of the **best durum wheat**, farmed according to the strict agronomic standards of integrated agriculture, is a **guarantee of quality** and the starting point for a short supply chain entirely developed within the region.

To be exact, it's in Castiglion Fiorentino, an enchanting town close to Arezzo overlooking the Tuscan hills, that the Fabianelli family pursues its passion for pasta since 1860. The same passion that has been handed down for 4 generations engaged in keeping the authentic taste of the most appreciated Italian dish.





GRANO DURO DI ALTISSIMA QUALITÀ

.....
HIGHEST QUALITY DURUM WHEAT

ASSAPORA IL GUSTO TOSCANO AUTENTICO IN UN PIATTO DI PASTA

Tra le dolci colline del sud della Toscana, nelle province di Grosseto, Arezzo e Siena, si coltivano i campi di grano duro da cui nasce la nostra Pasta, dalla terra alla tavola la **tracciabilità** è garantita. A portare il buono della nostra terra a tavola contribuiscono i nostri collaboratori e fornitori toscani che ogni giorno lavorano per creare un prodotto di altissima qualità.

La nostra pasta Classica, Biologia e Biologica Integrale arricchita da Omega-3 viene prodotta solo con il miglior **grano duro selezionato** ad arte dalle nostre terre e acqua purissima dalle sorgenti della Valdichiana. I grani duri utilizzati per produrre Pasta Toscana vengono coltivati all'interno di una **filiera corta e certificata** e poi lavorati secondo tradizione per ottenere un prodotto eccellente, genuino e ad alto valore nutrizionale.

La selezione scrupolosa delle materie prime è solo il primo passo di questo meraviglioso percorso che la famiglia Fabianelli tramanda con passione e dedizione da oltre 160 anni.

Percorso che culmina con la **trafilatura al bronzo** e l'**essiccazione lenta a bassa temperatura**, in modo da mantenere intatte le proprietà nutritive del grano e donando alla pasta un profumo, una consistenza, un sapore e una ruvidità che sono vera gioia per il palato.

SAVOUR THE AUTHENTIC TUSCAN FLAVOUR IN A PASTA DISH

Everything starts from Tuscany and its countryside: it is here, specifically in the provinces of Grosseto, Arezzo and Siena, that premium quality durum wheat is farmed to produce our pasta. **Traceability** of the product is guaranteed from the field to the table. Our farmers and suppliers contribute every day to make a product of the highest quality and help us to bring the good of our land to the table.

Our Classic, Organic and Organic Whole Wheat pasta with Omega 3 is produced using only **high-quality durum wheat** coming from our territory and pure spring water of the Valdichiana. The hard wheat we use to produce Pasta Toscana is cultivated within a **certified supply chain** of Tuscan farmers and processed according to tradition, in order to obtain an excellent and genuine product with a high nutritional value.

The scrupulous selection of raw ingredients is only the first step of the marvelous course that the Fabianelli family has handed down with passion and devotion for over 160 years.

This process culminates with **bronze drawing** and **drying at low temperature** so that the nutritional properties of the wheat remain intact and give our pasta the right perfume, texture, taste and roughness a real joy for the palate.





IL NOSTRO GRANO PROVIENE DA QUI

.....

OUR WHEAT COMES FROM HERE

PASTA TOSCANA

AMICA DELL'AMBIENTE

I nostri pack sono eco-sostenibili.

Crediamo fermamente che riciclare sia fondamentale, per il pianeta e per tutti noi. In media, gli Italiani acquistano ogni anno 50 kg di imballaggi a testa, in totale oltre 3 milioni di tonnellate, di cui solo poco più della metà viene riciclato. Per questo, **ridurre l'impatto ambientale** delle confezioni del Pastificio Fabianelli **è una delle nostre priorità**.

Ecco perché Pasta Toscana, da sempre 100% made in Tuscany, dall'inizio del 2020 è anche **100% amica dell'ambiente**: tutti i pack sono prodotti in un materiale che non altera le qualità del prodotto e **sono riciclabili nella carta**, nel pieno rispetto della sostenibilità ambientale.

Ciascuna confezione delle tre linee, Pasta Toscana Classica, Biologica e Biologica Integrale, riporta il bollino **Uniti per l'ambiente, 100% Riciclabile nella Carta**.

PASTA TOSCANA

ENVIRONMENT FRIENDLY

Our packs are 100% eco-sustainable.

We strongly believe that recycling is essential, for our planet and for all of us. On average, Italians buy 50kg of packaging per capita each year, in total over 3 million tons. Only slightly more than half is recycled. This is why **reducing the impact of packaging on the environment is one of our main goals**.

Since always 100% Made in Tuscany, Pasta Toscana is now also **100% eco-friendly**: our new packs are made with **paper**, respecting the environment without altering the quality and taste of the product.

All Pasta Toscana's packaging Classic, Organic and Organic Whole Wheat, **is fully recyclable as paper**.



GENUINA, TIPICA, SANA... TOSCANA!

AUTHENTIC, TYPICAL, WHOLESOME... TUSCAN!



**GRANO
100% BIOLOGICO**

ORGANIC WHEAT

**CON OMEGA 3
DA SEMI DI LINO**

**WITH OMEGA 3
FROM FLAX SEEDS**

**LAVORAZIONE
RUVIDA**

**TRADITIONALLY
BRONZE DRAWN**

CLASSICA LAVORAZIONE RUVIDA LA PASTA SECONDO TRADIZIONE

CLASSIC PASTA TRADITIONALLY BRONZE DRAWN



Pasta prodotta interamente in Toscana con **grano duro di alta qualità** proveniente dalle nostre terre e sapientemente lavorato nel nostro stabilimento di Castiglion Fiorentino. Tecnologie produttive innovative e trafilatura al bronzo la rendono una pasta di alta qualità, dal gusto armonico, ruvida e porosa per trattenere al meglio il condimento. Genuina, tipica, sana: questa è Pasta Toscana.

Pasta entirely produced in Tuscany with **high quality durum wheat** coming from our region and expertly worked in our factory in Castiglion Fiorentino. Innovative production technology and bronze drawing make a premium quality pasta with a rough surface that holds the sauce perfectly. Authentic, typical, wholesome: this is our Pasta Toscana.

- Nasce da una selezione di grano duro **100% Toscano**.
Comes from a selection of **100% Tuscan wheat**.
- **Trafilata al bronzo** ed essiccata lentamente a bassa temperatura.
Bronze drawn and dried at low temperature.
- **Confezione riciclabile** nella carta.
Eco-friendly paper packaging fully recyclable.

GRANO TOSCANO

TUSCAN WHEAT

100%
MADE IN TUSCANY



Spaghetti

N° 6
- 500 g - 1kg -



Spaghettoni

N° 7
- 500 g -



Linguine

N° 9
- 500 g - 1kg -



Fusilli

N° 85
- 500 g - 1kg -



Mezzi Rigatoni

N° 87
- 500 g -



Rigatoni

N° 89
- 500 g -



Fusilli Grandi

N° 90
- 500 g -



Tortiglioni

N° 94
- 500 g -



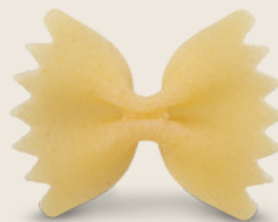
Penne Rigate

N° 98
- 500 g - 1kg -



Casarecce

N° 109
- 500 g -



Farfalle

N° 201
- 500 g -

BIOLOGICA TRAFILATA AL BRONZO

RISPETTA L'UOMO E L'AMBIENTE

ORGANIC BRONZE DRAWN

RESPECT FOR THE MAN AND THE ENVIRONMENT



Pasta prodotta interamente in Toscana con la migliore semola di **grano duro biologico** coltivato nelle nostre terre secondo l'antica memoria contadina, senza pesticidi o fertilizzanti chimici. Il processo produttivo che unisce tradizione e tecnologie innovative, con trafilatura al bronzo ed essiccazione lenta, conferisce alla pasta la giusta ruvidità, tenuta in cottura e caratteristiche organolettiche superiori. Una scelta consapevole che ci consente di assaporare un prodotto ad alto valore nutrizionale nel pieno rispetto dell'ambiente.

Pasta entirely produced in Tuscany using the best **organic durum wheat semolina** cultivated in our region without pesticides and chemical fertilizers according to the old farming tradition. The production process that combines tradition and innovative technology with bronze drawing and slow drying at low temperatures give our pasta the right roughness, "al dente" cooking and superior organoleptic properties. A conscious choice that lets us taste a product with a high nutritional value in full respect of the environment.

- Da grano duro **100% Toscano** coltivato secondo i principi dell'agricoltura biologica.
Made with **100% Tuscan** durum wheat cultivated according to certified organic standards.
- Prodotto ad alto **valore nutrizionale**.
Product with high **nutritional values**.
- **Trafilata al bronzo** ed essiccata lentamente a bassa temperatura.
Bronze drawn and dried at low temperature.
- **Confezione riciclabile** nella carta.
Eco-friendly paper packaging fully recyclable.

◉ **100% GRANO BIOLOGICO** ◉

100% ORGANIC WHEAT



Spaghetti

N° 6
- 500 g -



Fusilli

N° 85
- 500 g -



Tortiglioni

N° 94
- 500 g -



Penne Rigate

N° 98
- 500 g -



Casarecce

N° 109
- 500 g -



Dischi

N° 110
- 500 g -



Farfalle

N° 201
- 500 g -

BIOLOGICA INTEGRALE

CON OMEGA 3... BENESSERE QUOTIDIANO

ORGANIC WHOLE WHEAT WITH OMEGA 3

DAILY WELLNESS



Pasta prodotta con semola di **grano duro integrale 100% biologico di altissima qualità** e acqua purissima, con l'aggiunta di **Omega 3** di origine vegetale provenienti da **farina di semi di lino (Ala Omega 3)**. Trafilata al bronzo ed essiccata a bassa temperatura per mantenere una fragranza unica ed una consistenza ruvida e porosa. Contiene un'alta quantità di fibre, che contribuiscono ad un aumento del senso di sazietà e di conseguenza a favorire il controllo del peso corporeo, oltre a vitamine e sali minerali che aiutano a sentirsi bene e a mantenersi in forma. Gli Omega 3, acidi grassi polinsaturi che il nostro organismo non è in grado di sintetizzare da solo e quindi devono essere assunti con una corretta alimentazione, aiutano nella prevenzione delle malattie cardiovascolari e metaboliche.

Pasta made entirely from **100% organic high quality durum whole wheat** and pure water with **Omega 3** coming from **flaxseed flour (Ala Omega 3)**. Bronze drawn and dried at low temperatures to maintain a unique flavor and a rough and porous surface. It contains a high amount of fibre that contributes to a sense of satiety and consequently helps to control body weight. It also contains vitamins and minerals that help us feel well and keep in shape. Omega 3 fatty acids contribute to prevent cardiovascular and metabolic diseases.

- **Alta digeribilità** e potere saziante grazie all'alto contenuto di fibre.
Highly digestible and filling thanks to the high fibre content.
- Grano duro **integrale 100% biologico** da coltivazioni italiane.
100% organic whole wheat cultivated in Italy.
- **Omega 3** di origine vegetale con azione preventiva contro le malattie cardiovascolari e metaboliche.
Omega 3 of vegetable origin with preventive action against cardiovascular and metabolic diseases.
- **Confezione riciclabile** nella carta.
Eco-friendly paper packaging fully recyclable.

◉ GRANO INTEGRALE BIOLOGICO ◉ CON OMEGA 3

ORGANIC WHOLE WHEAT WITH OMEGA 3



Spaghetti

N° 6
- 500 g -



Fusilli

N° 85
- 500 g -



Tortiglioni

N° 94
- 500 g -



Penne Rigate

N° 98
- 500 g -



Farfalle

N° 201
- 500 g -

PASTA ALL'UOVO BIOLOGICA CON UOVA BIO ITALIANE FRESCHE

ORGANIC EGG PASTA WITH ITALIAN ORGANIC FRESH EGGS



Pasta prodotta con la migliore semola di **grano duro biologico toscano e uova biologiche italiane**. La sfoglia è realizzata con 6 uova fresche (per ogni kilo di semola) da galline allevate all'aperto. Un prodotto di altissima qualità 100% biologico, ideale per portare in tavola piatti sani, genuini e gustosi. La sfoglia ruvida e porosa, declinata nei formati più amati della tradizione, trattiene ogni tipo di sugo e condimento per primi piatti a regola d'arte.

- Da grano duro **100% Toscano** coltivato secondo i principi dell'agricoltura biologica.
- Prodotto ad alto **valore nutrizionale**.
- **6 Uova fresche** da galline allevate all'aperto per ogni kg di semola.
- **Confezione riciclabile** nella carta.

Pasta produced with the best **organic Tuscan durum wheat semolina and fresh organic italian eggs**. The pasta sheet is made with 6 fresh eggs (per kilo of semolina) from hens raised outdoor. A product of the highest quality, 100% organic, ideal for bringing to the table healthy, genuine and tasty dishes. The rough and porous pasta, declined in the most popular shapes of tradition, retains all types of sauce and condiment for perfect dishes.

- Made with **100% Tuscan** durum wheat cultivated according to organic standards.
- Product with high **nutritional values**.
- **6 fresh eggs** from hens raised outdoor for each Kg of semolina.
- **Eco-friendly paper** packaging fully recyclable.

◉ **PASTA ALL'UOVO BIOLOGICA** ◉
ORGANIC EGG PASTA



Fettuccine

N° 4
- 250 g -



Pappardelle

N° 7
- 250 g -

PASTA ARTIGIANALE

TRAFILATA AL BRONZO

ARTISANAL PASTA BRONZE DRAWN



Pasta prodotta con una selezione di grano duro di altissima qualità lavorato secondo tradizione. **Trafilatura al bronzo ed essiccazione lenta** garantiscono un prodotto eccellente, dalla superficie ruvida e porosa per accogliere al meglio il condimento. Ottimi con salsa tartufata, con aglio olio extra vergine di oliva e peperoncino o con semplice pomodoro e basilico.

Pasta produced with a selection of high quality durum wheat processed with artisan method. **Bronze drawing and slow drying** guarantee an excellent product, with a rough and porous surface to better welcome the seasoning. Excellent with full-bodied sauces, as well as the simplest of condiments: tomato and basil.

- Da una selezione di grano duro di **altissima qualità**.

From a selection of **highest quality** durum wheat.

- **Trafilata al bronzo** ed essiccata lentamente a bassa temperatura.

Bronze drawn and dried at low temperature.

SEMOLA DI GRANO DURO

DURUM WHEAT SEMOLINA

100%
MADE IN TUSCANY
ITALY



Pici

N° 12
- 500 g -



Calamarata

N° 14
- 500 g -



Paccheri Rigati

N° 15
- 500 g -



Lasagna Riccia

N° 800
- 454 g -

FOOD SERVICE BIO

PASTA PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE

ORGANIC FOOD SERVICE PASTA

FOR ALL PROFESSIONAL REQUIREMENTS

Pasta di alta qualità con **grano duro biologico 100% toscano** studiata per soddisfare le esigenze della ristorazione professionale. Scopri l'ampia gamma di formati Pasta Toscana Biologica e Bio Integrale ideale per esaltare ogni ricetta grazie all'alta tenuta in cottura.

High quality pasta with **100% organic Tuscan durum wheat** studied to meet the needs of professional catering. Discover the wide range of shapes Pasta Toscana Organic and Whole Wheat Organic ideal to enhance every recipe thanks to the high cooking resistance.

● GRANO BIOLOGICO ● ORGANIC WHEAT



Spaghetti

N° 6
- 3 kg -



Corallini Rigati

N° 35
- 3 kg -



Puntine

N° 56
- 3 kg -



Stelline

N° 57
- 3 kg -



Gomiti Rigati

N° 81
- 3 kg -



Sedanini Rigati

N° 84
- 3 kg -



Fusilli

N° 85
- 3 kg -



Sedani Rigati

N° 86
- 3 kg -



Mezzi Rigatoni

N° 87
- 3 kg -



Penne Rigate

N° 98
- 3 kg -



Pennine Rigate

N° 102
- 3 kg -



Mezze Penne Rigate

N° 103
- 3 kg -



Gnocchetti Sardi

N° 108
- 3 kg -



Casarecce

N° 109
- 3 kg -



Farfalle

N° 201
- 3 kg -

◉ GRANO INTEGRALE BIOLOGICO ◉

ORGANIC WHOLE WHEAT



Spaghetti

N° 6
- 3 kg -



Fusilli

N° 85
- 3 kg -



Penne Rigate

N° 98
- 3 kg -

I NOSTRI SUGHI PRONTI

RICETTE DELLA TRADIZIONE TOSCANA

Ingredienti di prima scelta, lavorati seguendo **ricette tradizionali** tramandate di generazione in generazione, danno vita a sughi genuini e ricchi di sapore. Per preparare, in pochi minuti, primi piatti gustosi e nutrienti, degni della migliore **tradizione toscana!**

RAGÚ DI CINGHIALE

Il gusto intenso e selvatico del cinghiale per un ragú che stupisce ad ogni assaggio. Prodotto in Toscana con carne di cinghiale di prima scelta e ingredienti selezionati seguendo la ricetta della tradizione. Ideale per condire le tipiche Pappardelle, delizioso con qualsiasi formato di pasta!

Carne di cinghiale (60%), passata di pomodoro, olio extra vergine di oliva, vino, ortaggi in proporzione variabile (carota, sedano, cipolla, aglio), carne suina, sale.

RAGÚ DI CARNE CHIENINA

La pregiata carne chianina tipica della Val di Chiana è la protagonista di questo sugo ricco di sapore. Prodotto in Toscana con carne selezionata di bovino razza chianina e ingredienti di prima scelta, seguendo la ricetta tradizionale tramandata di generazione in generazione.

Carne bovina razza chianina 60% certificata secondo il disciplinare ITO03ET, passata di pomodoro, olio extra vergine di oliva, ortaggi in proporzione variabile (carota, sedano, cipolla, aglio), vino, carne suina, sale, prezzemolo, spezie.

SUGO ALL'AGLIONE

Tipico della Val di Chiana, l'aglione è una delle specialità toscane che, insieme ai pomodori coltivati nelle nostre terre, dà vita ad un sugo semplice, genuino e molto gustoso. La tradizione lo vuole accompagnato ai Pici, ma si sposa bene con tutti i formati di pasta, anche all'uovo.

Polpa e passata di pomodoro, doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, aglione (*Allium ampeloprasum* var. *Holmense*) 7%, prezzemolo, sale, spezie.

OUR READY-MADE SAUCES

RECIPES OF THE TUSCAN TRADITION

First choice ingredients, processed following the **traditional recipes** handed down from generation to generation, give life to genuine and flavourful sauces. Perfect to prepare, in a few minutes, tasty and nutritious dishes, worthy of the best **Tuscan tradition!**

WILD BOAR RAGU

The intense and wild taste of boar for a ragú that amazes at every taste. Produced in Tuscany with first choice wild boar meat and selected ingredients following the traditional recipe. Ideal for seasoning the typical Pappardelle; delicious with any pasta shape!

Wild boar meat 60% certified according to the disciplinary ITO03ET, tomato puree, extra virgin olive oil, vegetables in variable quantity (carrot, celery, onion, garlic), wine, pork meat, salt, parsley, spices.

CHIENINA MEAT RAGU

The protagonist of this rich flavored sauce is the premium quality Chianina beef, a typical cattle breed of the Val di Chiana combined with first choice ingredients following the traditional recipe handed down from generation to generation.

Chianina beef (60%), tomato paste, extra virgin olive oil, wine, vegetables in variable quantity (carrot, celery, onion, garlic), pork meat, salt, Chianina meat, parsley, spices.

AGLIONE GARLIC SAUCE

Typical of the Val di Chiana, aglione is a Tuscan specialty that combined with cherry tomatoes grown on our lands gives life to a simple, authentic and tasty sauce. Tradition wants it accompanied with Pici but it goes well with any shape of pasta, even egg pasta.

Tomato pulp and tomato puree, double concentrated tomato paste, extra virgin olive oil, garlic (*Allium ampeloprasum* var. *Holmense*) 7%, parsley, salt, spices.

◉ I NOSTRI SUGHI ◉

OUR SAUCES



Ragù di Cinghiale

WILD BOAR RAGU

- 180 g -



Ragù di Carne Chianina

CHIANINA MEAT RAGU

- 180 g -



Sugo all' Aglione

AGLIONE GARLIC SAUCE

- 180 g -



GIFT BOX

SELEZIONE DI QUALITÀ 100% TOSCANA

100% TUSCAN HIGH QUALITY SELECTION

4,5 kg (9 x 500 g)





CLASSICA/CLASSIC

Codice Item no	Formato Product	Peso Weight	Cartone Case	Pallettizzazione Pallet 80x120	Cartoni / Strato Cases / Layer	Cod. EAN Confezione EAN Unit Code	Cod. EAN Cartone EAN Case Code
6	Spaghetti	500 g 1 kg	24 12	56 56	14 14	8007255 080063 8007255 410068	8007255 580068 18007255 410065
7	Spghettoni	500 g	24	56	14	8007255 080070	8007255 580075
9	Linguine	500 g 1 kg	24 12	56 56	14 14	8007255 080094 8007255 410099	8007255 580099 18007255 410096
85	Fusilli	500 g 1 kg	24 12	35 35	7 7	8007255 080858 8007255 410853	8007255 580853 18007255 410850
87	Mezzi rigatoni	500 g	24	35	7	8007255 080872	8007255 580877
89	Rigatoni	500 g	24	35	7	8007255 080896	8007255 580891
90	Fusilli Grandi	500 g	24	35	7	8007255080902	8007255 580907
94	Tortiglioni	500 g	24	35	7	8007255 080940	8007255 580945
98	Penne rigate	500 g 1 kg	24 24	35 35	7 7	8007255 080988 8007255 410983	8007255 580983 18007255 410980
109	Casarecce	500 g	24	35	7	8007255 081091	8007255 581096
201	Farfalle	500 g	24	35	7	8007255 082012	8007255 582017

BIOLOGICA/ORGANIC

Codice Item no	Formato Product	Peso Weight	Cartone Case	Pallettizzazione Pallet 80x120	Cartoni / Strato Cases / Layer	Cod. EAN Confezione EAN Unit Code	Cod. EAN Cartone EAN Case Code
6	Spaghetti	500 g	24	56	14	8007255 290066	8007255 790061
85	Fusilli Super	500 g	24	35	7	8007255 290851	8007255 790986
94	Tortiglioni	500 g	24	35	7	8007255 290943	8007255 790948
98	Penne rigate	500 g	24	35	7	8007255 290981	8007255 790856
109	Casarecce	500 g	24	35	7	8007255 291094	8007255 791099
110	Dischi	500 g	24	35	7	8007255 291100	8007255 791105
201	Farfalle	500 g	24	35	7	8007255 292015	8007255 792010

BIOLOGICA INTEGRALE CON OMEGA 3/ORGANIC WHOLE WHEAT WITH OMEGA 3

Codice Item no	Formato Product	Peso Weight	Cartone Case	Pallettizzazione Pallet 80x120	Cartoni / Strato Cases / Layer	Cod. EAN Confezione EAN Unit Code	Cod. EAN Cartone EAN Case Code
6	Spaghetti	500 g	24	56	14	8007255 470062	8007255 970067
85	Fusilli	500 g	24	35	7	8007255 470857	8007255 970852
94	Tortiglioni	500 g	24	35	7	8007255 470949	8007255 970944
98	Penne rigate	500 g	24	35	7	8007255 470987	8007255 970982
201	Farfalle	500 g	24	35	7	8007255 472011	8007255 972016

PASTA ALL'UOVO BIOLOGICA/ORGANIC EGG PASTA

Codice Item no	Formato Product	Peso Weight	Cartone Case	Pallettizzazione Pallet 80x120	Cartoni / Strato Cases / Layer	Cod. EAN Confezione EAN Unit Code	Cod. EAN Cartone EAN Case Code
4	Fettuccine	250 g	20	35	7	8007255 460049	8007255 960044
7	Pappardelle	250 g	20	35	7	8007255 460070	8007255 960075

PASTA ARTIGIANALE/ARTISANAL PASTA

Codice Item no	Formato Product	Peso Weight	Cartone Case	Pallettizzazione Pallet 80x120	Cartoni / Strato Cases / Layer	Cod. EAN Confezione EAN Unit Code	Cod. EAN Cartone EAN Case Code
12	Pici	500 g	12	30	6	8007255 391008	8007255 891003
14	Calamarata	500 g	12	30	6	8007255 393002	8007255 893007
15	Paccheri Rigati	500 g	12	30	6	8007255 394009	8007255 894004
800	Lasagna Riccia	454 g	12	48	6	8007255 418002	18007255 418009

FOOD SERVICE BIO/ORGANIC

Codice Item no	Formato Product	Peso Weight	Cartone Case	Pallettizzazione Pallet 80x120	Cartoni / Strato Cases / Layer	Cod. EAN Confezione EAN Unit Code	Cod. EAN Cartone EAN Case Code
6	Spaghetti	3 kg	4	56	14	8007255 380064	8007255 880069
35	Corallini rigati	3 kg	4	36	9	8007255 380354	8007255 880359
56	Puntine	3 kg	4	36	9	8007255 380569	8007255 880564
57	Stelline	3 kg	4	36	9	8007255 380576	8007255 880571
81	Gomiti rigati	3 kg	4	24	6	8007255 380811	8007255 880816
84	Sedanini rigati	3 kg	4	36	9	8007255 380842	8007255 880847
85	Fusilli	3 kg	4	36	9	8007255 380859	8007255 880854
86	Sedani rigati	3 kg	4	36	9	8007255 380866	8007255 880861
87	Mezzi Rigatoni	3 kg	4	24	6	8007255 380873	8007255 880878
98	Penne rigate	3 kg	4	36	9	8007255 380989	8007255 880984
102	Pennine rigate	3 kg	4	36	9	8007255 381023	8007255 881028
103	Mezze penne	3 kg	4	36	9	8007255 381030	8007255 881035
108	Gnocchetti sardi	3 kg	4	36	9	8007255 381085	8007255 881080
109	Caserecce	3 kg	4	36	9	8007255 381097	8007255 881097
201	Farfalle	3 kg	4	24	6	8007255 382013	8007255 882018

FOOD SERVICE BIO INTEGRALE/ORGANIC WHOLE WHEAT

6	Spaghetti	3 kg	4	56	14	8007255 470062	8007255 970067
85	Fusilli	3 kg	4	36	9	8007255 470857	8007255 970852
98	Penne rigate	3 kg	4	36	9	8007255 470987	8007255 970982

I NOSTRI SUGHI/OUR SAUCES

Codice Item no	Formato Product	Peso Weight	Cartone Case	Pallettizzazione Pallet 80x120	Cartoni / Strato Cases / Layer	Cod. EAN Confezione EAN Unit Code	Cod. EAN Cartone EAN Case Code
100	Ragù di Cinghiale	180 g	6	93	31	8007255571011	8007255 571011
200	Ragù di Carne Chianina	180 g	6	93	31	8007255571028	8007255 571028
300	Sugo all' Aglione	180 g	6	93	31	8007255571035	8007255 571035

GIFT BOX

Codice Item no	Formato Product	Peso Weight	Cartone Case	Pallettizzazione Pallet 80x120	Cartoni / Strato Cases / Layer	Cod. EAN Confezione EAN Unit Code	Cod. EAN Cartone EAN Case Code
2000	9 mixed packs	4,5 kg	9	48	16	8007255620009	8007255620009



Pastificio Fabianelli S.p.A.

Via S. Antonino, 107 - 52043 Castiglion Fiorentino (AR) Italy
Tel. +39 0575 65601 Fax +39 0575 659355
www.pastatoscana.it - info@pastatoscana.it

