





Chi Siamo

In quel territorio a cavallo fra la Murgia ed il Mar Ionio, perso nei paesaggi soleggiati della Puglia, nasce la Pasta Centoni.

Con una esperienza unica, Centoni tramanda il concetto base per la produzione della sua pasta, la vostra pasta: la forza della genuinità.

Una forza data dall'attenta scelta quotidiana della migliore semola di grano duro, dall'uso di tecnologie all'avanguardia e dalla tradizionale ricetta della "pasta di famiglia", ingrediente unico ed inimitabile.

Fra tradizione ed innovazione Centoni produce ogni giorno paste fresche e secche. L'amore per l'artigianalità ed il forte slancio per l'innovatività creano un prodotto carico di passato e presente che pone la Pasta Centoni in un circuito di acquisto di grande pregio.

About Us

In that territory at the turn between the Murgia and the Ionian Sea, lost in the sunny landscapes of Apulia, Centoni is born.

With a unique experience, Centoni hands down the basic concept to produce pasta, your pasta: the power of authenticity.

A force given to careful daily selection of the best durum wheat semolina, using advanced technology with the traditional recipe of "family pasta", the unique and inimitable ingredient.

Between tradition and innovation Centoni produces every day fresh and dry pasta. The love for craftsmanship and the strong leap to innovation create a product full of past and present that puts Centoni in a prestigious shopping circuit.



Il suo colore giallo ambrato ricorda i chicchi di grano che ondeggiavano al vento dei campi pugliesi. Macinata con cura secondo i metodi tradizionali, Centoni seleziona solo la farina di semola derivante da grano duro di altissima qualità con un valore di estrazione non maggiore del 30% per offrire costantemente un prodotto di qualità. Addentando la nostra pasta fresca vogliamo farvi sentire il profumo delle vostre case, ecco perchè la costante ricerca di un prodotto autentico e naturale ci porta ad utilizzare solo sacchi da massimo 25 chili di semola tutti certificati.

Its amber color reminds grains of wheat swaying in the windy fields of Apulia. Grounded with care using traditional methods Centoni uses only semolina from a careful selection obtained from precise indications. In order to consistently deliver a high quality product, Centoni chooses only semolina derived from high-quality durum wheat with an extraction value not greater than 30%. Biting our fresh pasta we want you to smell the scent of your homes, that is why the constant search for authentic and natural product leads Centoni to use only bags up to 25 pounds of flour, all certified.

Pasta Fresca Fresh Pasta

TRADIZIONALI TRADITIONAL SHAPES





Orecchiette

Orecchiette

peso/ weight	confezione per scatola/ pcs per box	shelf life
g. 500	10	60 giorni/days



Orecchiette Baresi

Orecchiette Baresi

peso/ weight	confezione per scatola/ pcs per box	shelf life
g. 500	10	60 giorni/days



Strascinati

Strascinati

peso/ weight	confezione per scatola/ pcs per box	shelf life
g. 500	10	60 giorni/days



Gnocchetti sardi

Sardinian dumplings

peso/ weight	confezione per scatola/ pcs per box	shelf life
g. 500	10	60 giorni/days



Cavatelli

Cavatelli

peso/ weight	confezione per scatola/ pcs per box	shelf life
g. 500	10	60 giorni/days



Maritati

Maritati

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

10

60 giorni/days



Maccheroni contadini

Maccheroni contadini

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

10

60 giorni/days



Fagiolini

Fagiolini

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

10

60 giorni/days



Strozzapreti

Strozzapreti

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

10

60 giorni/days



Trofie

Trofie

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

10

60 giorni/days



Paccheri		Paccheri	
peso/ weight	confezione per scatola/ pcs per box	shelf life	
g. 500	10	60 giorni/days	



Mezzi Paccheri Rigati		Mezzi Paccheri Rigati	
peso/ weight	confezione per scatola/ pcs per box	shelf life	
g. 500	10	60 giorni/days	



Calamarata		Calamarata	
peso/ weight	confezione per scatola/ pcs per box	shelf life	
g. 500	10	60 giorni/days	



Fusilloni		Fusilloni	
peso/ weight	confezione per scatola/ pcs per box	shelf life	
g. 500	10	60 giorni/days	

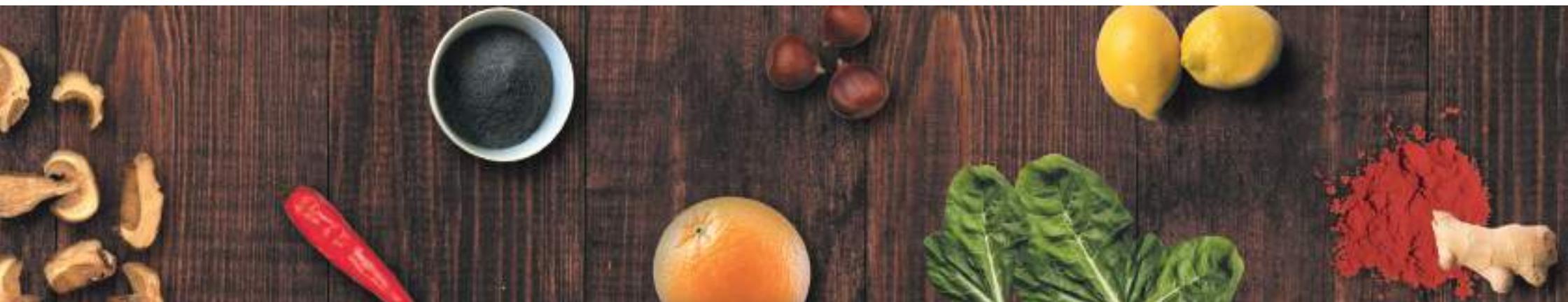
Sperimentando la tradizione. La nostra pasta fresca è il risultato di una ricerca continua. Alle forme tradizionali abbiamo unito i gusti semplici che ci offre la natura e farine "speciali" come farina di castagne, farina di spinaci, farina multicereali, curcuma e limone, paprika e arancia, farina di canapa, paprika e zenzero, farro integrale, peperoncino, funghi porcini e la farina di grano arso dal caratteristico aspetto brunito e tipico della storia contadina. Alla freschezza della pasta si abbinano anche sapori decisi come il nero di seppia.

Experimenting the tradition. Our fresh pasta is the result of continuous research. Traditional forms are combined with the simple tastes that nature offers and "special" flours such as chestnut flour, spinach flour, multi-grain flour, turmeric and lemon, paprika and orange, hemp flour, paprika and ginger, whole-meal spelt flour, chili pepper, porcini mushrooms and wheatburned flour with the characteristic burnished look typical of rural history. We have also combined to the freshness of pasta strong flavours such as the squid ink.

Pasta fresca Fresh Pasta

LE SPECIALITÀ

SPECIAL SHAPES





Orecchiette al grano arso

Wheatburnt flour Orecchiette

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

10

60 giorni/days



Orecchiette al farro integrale

Wholemeal spelt flour Orecchiette

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

10

60 giorni/days



Orecchiette multicereali

Multigrain flour orecchiette

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

10

60 giorni/days



Orecchiette integrali

Wholemeal flour Orecchiette

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

10

60 giorni/days



Maritati integrali

Wholemeal flour Maritati

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

10

60 giorni/days



Strascinati integrali

Wholemeal flour Strascinati

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

10

60 giorni/days



Maccheroni al ferretto integrali

Wholemeal flour Maccheroni al ferretto

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

10

60 giorni/days



Strozzapreti multicereali **

Multigrain Strozzapreti **

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

10

60 giorni/days



Fusilli con farina di castagne **

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

10

60 giorni/days

Fusilli with chestnut flour **



Capunti ai funghi porcini **

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

10

60 giorni/days

Capunti flavored with porcini mushrooms **



Capunti al grano arso **

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

10

60 giorni/days

Wheatburnt flour Capunti **



Foglie di Ulivo

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

10

60 giorni/days

Foglie di Ulivo with spinach flour



Trucchetti zenzero e paprika **

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

10

60 giorni/days

Trucchetti flavored with ginger and paprika **



Trofie paprika e arancia

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

10

60 giorni/days

Trofie flavored with paprika and orange



Trofie curcuma e limone

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

10

60 giorni/days

Trofie flavored with turmeric and lemon



Strascinati al vino rosso

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

10

60 giorni/days

Strascinati with red wine

** prodotto ordinabile previa disponibilità / availability must be confirmed before ordering



Calamarata al nero di seppia

Calamarata with squid ink

peso/ weight	confezione per scatola/ pcs per box	shelf life
g. 500	10	60 giorni/days



Fusilloni alla barbabietola **

Fusilloni with beet flour **

peso/ weight	confezione per scatola/ pcs per box	shelf life
g. 500	10	60 giorni/days



Fusilloni agli spinaci **

Fusilloni with spinach flour **

peso/ weight	confezione per scatola/ pcs per box	shelf life
g. 500	10	60 giorni/days

Pasta Fresca	Peso Cartone	N. pezzi per cartone	N. cartoni per pallet	Composizione pallet (N. cartoni per strato per n. strati)	Peso totale pallet
Tradizionali e Speciali	5 Kg	10	72	12x6	360 Kg
Giganti	5 Kg	10	36	6x6	180 Kg



Caposaldo della cucina classica italiana, la pasta secca è alla base della dieta mediterranea. Dopo aver selezionato con cura la semola di grano duro, viene realizzato un impasto con acqua, poi trafilato per ottenere la forma desiderata. La pasta viene infine resa secca mediante procedimento di essiccazione che permette alla pasta di non scuocere.

Cornerstone of the classic Italian cuisine, dry pasta is the basis of the Mediterranean diet. After a careful selection of durum wheat semolina, a dough with water is made, then drawn in order to obtain the desired shape. The paste is finally dried using a drying process that allows the pasta not to overcook.

Pasta Secca

Dry Pasta





Orecchiette

Orecchiette

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

12

24 mesi/months



Cavatelli

Cavatelli

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

12

24 mesi/months



Strozzapreti

Strozzapreti

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

12

24 mesi/months



Maccheroncini contadini

Maccheroncini contadini

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

12

24 mesi/months



Capunti

Capunti

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

12

24 mesi/months



Gnocchetti sardi

Sardinian Dumplings

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

12

24 mesi/months



Penne

Penne

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

11

24 mesi/months



Farfalle

Farfalle

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

11

24 mesi/months

* solo per ristorazione / only for restaurant

** prodotto ordinabile previa disponibilità / availability must be confirmed before ordering



Fusilli

Fusilli

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

11

24 mesi/months



Tubettini *

Tubettini *

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

20

24 mesi/months



**Orecchiette
integrali**

**Wholemeal flour
Orecchiette**

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

12

24 mesi/months



**Orecchiette
tricolore**

**Tricolor
Orecchiette**

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

12

24 mesi/months



**Orecchiette
con spinaci**

**Orecchiette
with spinach**

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

12

24 mesi/months



Farfalle tricolore**

Tricolor Farfalle**

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

11

24 mesi/months



**Orecchiette
con peperoncino**

**Chili pepper
Orecchiette**

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

12

24 mesi/months



Foglie d'ulivo

**Foglie di Ulivo
with spinach flour**

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

12

24 mesi/months



Spaghetti

Spaghetti

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

12

24 mesi/months



Spaghetti alla chitarra *

Spaghetti alla chitarra *

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

24

24 mesi/months



Fettuccia Trafilata al Bronzo *

Fettuccia drawn to the bronze *

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

20

24 mesi/months



Linguine

Linguine

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

12

24 mesi/months



Spaghetti al peperoncino **

Spaghetti flavored with chili pepper **

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 500

12

24 mesi/months



Linguine al limone

Linguine flavored with lemon

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 250

12

24 mesi/months



Linguine all'arancia

Linguine flavored with orange

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 250

12

24 mesi/months



Linguine al vino rosso

Linguine flavored with red wine

peso/
weight

confezione
per scatola/
pcs per box

shelf life

g. 250

12

24 mesi/months

* solo per ristorazione / only for restaurant

** prodotto ordinabile previa disponibilità / availability must be confirmed before ordering



Linguine al Nero di Seppia

Linguine with squid ink

peso/ weight	confezione per scatola/ pcs per box	shelf life
g. 250	24	24 mesi/months



Linguine ai funghi porcini

Linguine flavored with porcini mushrooms

peso/ weight	confezione per scatola/ pcs per box	shelf life
g. 250	12	24 mesi/months



Linguine aglio e basilico

Linguine flavored with garlic and basil

peso/ weight	confezione per scatola/ pcs per box	shelf life
g. 250	12	24 mesi/months



Paccheri

Paccheri

peso/ weight	confezione per scatola/ pcs per box	shelf life
g. 500	12	24 mesi/months



Calamarata

Calamarata

peso/ weight	confezione per scatola/ pcs per box	shelf life
g. 500	12	24 mesi/months



Pennoni **

Pennoni **

peso/ weight	confezione per scatola/ pcs per box	shelf life
g. 500	12	24 mesi/months



Lumaconi **

Lumaconi **

peso/ weight	confezione per scatola/ pcs per box	shelf life
g. 500	12	24 mesi/months

Formato	Peso Cartone	N. pezzi per cartone	N. cartoni per pallet	Composizione pallet (N. cartoni per strato per n. strati)	Peso totale pallet
Pasta Corta (500g)	6 Kg	12	56	8x7	336 Kg
Spaghetti - Linguine (500g)	6 Kg	12	56	8x7	336 Kg
Linguine aromatizzate (250g)	3 Kg	12	64	8x8	192 Kg
Penne, Farfalle, Fusilli (500g)	5,5 Kg	12	44	4x11	242 Kg
Giganti (500g)	6 Kg	12	42	6x7	252 Kg



Fusilloni **

Fusilloni **

peso/ weight	confezione per scatola/ pcs per box	shelf life
g. 500	12	24 mesi/months

* solo per ristorazione / only for restaurant

** prodotto ordinabile previa disponibilità / availability must be confirmed before ordering

I Freschissimi

PASTA TRAFILATA DRAWN PASTA





Chitarrucci



Chicche

Di patate



Tagliolina



Gnocchi

Di patate



Tagliatella



Maltagliati



Pappardella



Maltagliati

Ai cereali

* (uovo/non uovo)

Quantitativo minimo 2Kg

Elenco pasta *Trafilata*

- Tagliolini *
- Scialatielli *
- Paglia e fieno
- Laganari *
- Tagliatelle *
- Maltagliati *
- Fettuccine *
- Pappardelle *
- Troccoli *
- Chitarrucci *
- Spaghetti *
- Tonnarello *
- Caserecce *
- Chicche di patate
- Chicche di patate colorate
- Gnocchi di patate
- Gnocchi viola
(patate viola e barbabietola)
- Fregola sarda
- Lasagna precotta

Tutti i tipi di pasta trafilata possono essere personalizzati con:

- Prezzemolo
- Basilico
- Spinaci
- Pomodoro
- Pepe
- Cacao
- Nero di seppia
- Barolo
- Grosseto (integrale)
- Cereali
- Zafferano
- Curcuma
- Tartufo
- Aglio e peperoncino
- Castagne



I Freschissimi

PASTA RIPIENA

STUFFED PASTA





Raviolini

Dimensioni: 1cm x 1cm

Peso: 2gr



Anolini

Dimensioni: lato lungo 4cm

Peso: 6gr



Ravioli

Dimensioni: 2cm x 2cm

Peso: 4gr



Lunette

Dimensioni: lato lungo 6cm

Peso: 12gr



Schiaffoni

Dimensioni: 4cm x 4cm

Peso: 10gr



Tondotti

Dimensioni: diametro 8cm

Peso: 30-40gr

(in base alla consistenza del ripieno)



Agnolotti

Ripieno solo carne

Dimensioni: lato lungo 4cm

Peso: 4gr



Margherite

Dimensioni: diametro 4cm

Peso: 10gr



Cuori

Dimensioni: 3cm

Peso: 6gr



Cappelletti

Ripieno solo carne

Dimensioni: 2cm

Peso: 4gr



Smeraldini

Dimensioni: 3cm

Peso: 6gr



Cappelacci *

Dimensioni: diametro 4-5 cm

Peso: 20gr



Fagottini

Ripieno solo funghi,
verdura e carne.

Peso: 6gr

* Si può richiedere grammatura/dimensione personalizzata
(da concordarne la fattibilità)

Quantitativo minimo 2Kg

Elenco dei *Ripieni*

- Prosciutto crudo e parmigiano
- Radicchio
- Radicchio e taleggio
- Radicchio e speck
- Radicchio e noci
- Ricotta
- Ricotta e basilico
- Ricotta e spinaci
- Rucola e noci
- Salmone
- Salsiccia e patate
- Scamorza affumicata
- Stracchino
- Tartufo
- Verdure miste (melanz.,
zucchine, peperoni...) o verdure
grigliate
- Zucca gialla
- Zucca e amaretti
- Zucchine
- Asparagi
- Asparagi e taleggio
- Borragine
- Carciofi
- Carciofi e menta
- Carciofi e speck
- Carne
- Carne e spinaci
- Crostacei
- Erba cipollina
- Fiori di zucca
- Funghi misti
- Melanzane
- Melanzane e scamorza affumicata
- Melanzane e mozzarella di bufala
- Noci
- Noci e primo sale
- Noci e limone
- Ortica
- Patate e prezzemolo
- Pesce persico
- Pescatrice e melanzane
- Primo sale
- Porcini
- Prosciutto cotto e ricotta





Centoni
la forza della genuinità

www.centoni.it



Lorè S.r.l.
Via Paolo Borsellino, 4
74017 - Mottola (TA)
tel. 0998861475
info@centoni.it

www.centoni.it