



[www.pastificiolacometa.it](http://www.pastificiolacometa.it)  
Via dell'Industria 5, 00061  
Anguillara Sabazia • ROMA

# INDICE

01 Il pastificio

02 La produzione

03 Le materie prime

04 Selzione gelo  
pasta di semola

05 Selzione gelo  
pasta all'uovo

06 Selzione gelo  
fiocchi di patate

07 Selzione gelo  
pasta ripiena

08 Selzione gelo  
ravioli gourmet

09 Selzione gelo  
girasoli gourmet

10 Selzione gelo  
tortellini gourmet



# 01

## Il Pastificio

### *The handmade pasta factory*

La pasta non è solo un alimento, ma uno di simboli dell'italianità. È parte integrante della vita e della cultura popolare. Così semplice e tradizionale, rispecchia l'essenza degli italiani.

È un prodotto utilizzabile in mille modi differenti stimolando la fantasia di chef blasonati e produttori affermati.

Lunga o corta? Sui formati è "Derby" ma il mondo incorona la pasta italiana!

La consapevolezza di tutto questo ci ha spinti a trasformare il nostro laboratorio a gestione familiare nato nel 1979, in un'azienda tecnologicamente all'avanguardia che dal 2012 soddisfa la crescente domanda mantenendo alti standard qualitativi.

*Pasta is not just a food, but one of the symbols of Italianness. it is an integral part of life and popular culture. So simple and traditional, it reflects the essence of Italians.*

*It can be used in a thousand different ways, stimulating the imagination of renowned chefs and producers.*

*Long or short? On formats it is 'Derby' but the world crowns Italian pasta!*

*The awareness of all this prompted us to transform our family-run laboratory, established in 1979, into a technologically advanced company that has been meeting growing demand while maintaining high quality standards since 2012.*



# 02

## La produzione

### *The production*

Oggi, il nostro pastificio, in un laboratorio di 1000 mq, vanta di tre linee di lavorazione che consentono una produzione oraria di 1000 kg per un totale di 8 tonnellate per turno di lavoro. I principali step del processo di produzione sono: il dosaggio, la miscelazione degli ingredienti, la formazione e l'estrusione dell'impasto che ricalcano le fasi della lavorazione tradizionale fatta a mano, ma, garantendo il rispetto delle norme igienico sanitarie imposte dall'HACCP e dalle varie certificazioni in nostro possesso.

Il confezionamento è invece affidato ad un sistema tecnologicamente avanzato a garanzia di una perfetta conservazione del prodotto.

I trend di consumo sono altalenanti fra tradizione e voglia di sperimentare ricette e formati innovativi pertanto, attualmente, ci preghiamo di proporre ben 150 tipologie differenti di pasta.

*Today, our pasta company, in a 1,000 square metre laboratory, boasts three processing lines that allow an hourly production of 1,000 kg for a total of 8 tonnes per shift. The main steps of the production process are: dosing, mixing of ingredients, formation and extrusion of the dough, which follow the steps of traditional handmade processing, but guaranteeing compliance with the health and hygiene standards imposed by HACCP and the various certifications we hold.*

*Packaging, on the other hand, is entrusted to a technologically advanced system to guarantee perfect product preservation.*

*Consumption trends swing between tradition and the desire to experiment with innovative recipes and shapes, so we currently offer as many as 150 different types of pasta.*



# 03

## Le materie prime

### *The raw materials*

Per realizzare la nostra pasta fresca, selezioniamo con estrema cura una vasta gamma di farine pregiate, tra cui quelle di Kamut, grano saraceno, grano arso e farine integrali. La qualità dei nostri prodotti è il nostro impegno quotidiano. Per questo, ci assicuriamo che le nostre paste siano prive di conservanti e coloranti chimici, mantenendo intatta la genuinità e il sapore naturale degli ingredienti.

Per la creazione dei nostri ripieni utilizziamo solo eccellenze italiane certificate, come: carni selezionate italiane, Parmigiano Reggiano D.O.P, ricotta di Pienza, Pecorino Romano D.O.P, Pecorino Romano D.O.P. mantenendo una costante ricerca dell'eccellenza del prodotto fresco da noi utilizzato.

*To make our fresh pasta, we carefully select a wide range of fine flours, including Kamut, buckwheat, wheat and whole wheat flours. The quality of our products is our daily commitment. For this reason, we make sure our pastas are free of preservatives and chemical dyes, keeping the genuineness and natural flavour of the ingredients intact.*

*For the creation of our fillings, we use only certified Italian excellence, such as: selected Italian meats, Parmigiano Reggiano D.O.P, Ricotta di Pienza, Pecorino Romano D.O.P., maintaining a constant search for excellence in the fresh products we use.*







# Pallettizzazione linea surgelata

## Fresh filled pasta palletising

| CODICE<br>Item Code                               | NOME PRODOTTO<br>Product name   | FORMATO<br>Sizes | CONF X<br>CRT | CRT X<br>SRT | SRT X<br>PL | CRT X<br>PL |
|---------------------------------------------------|---------------------------------|------------------|---------------|--------------|-------------|-------------|
| PASTA DI SEMOLA                                   |                                 |                  |               |              |             |             |
| F11                                               | Calamarata                      | 3000 G           | 1             | 9            | 8           | 72          |
| F112                                              | Paccheri                        | 3000 G           | 1             | 9            | 8           | 72          |
| F012                                              | Mezze maniche                   | 3000 G           | 1             | 9            | 7           | 63          |
| F17                                               | Strozzapreti                    | 3000 G           | 1             | 9            | 6           | 54          |
| PASTA ALL'UOVO                                    |                                 |                  |               |              |             |             |
| F0112                                             | Maccheroni                      | 3000 G           | 1             | 9            | 8           | 72          |
| F09GN11                                           | Sfoglia                         | 5000 G           | 1             | 6            | 15          | 90          |
| PASTA ALL'UOVO RIPIENA                            |                                 |                  |               |              |             |             |
| F12                                               | Cannelloni di carne             | 2500 G           | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F12U                                              | Cannelloni di carne             | 5000 G           | 1             | 9            | 8           | 72          |
| F24                                               | Cannelloni ricotta e spinaci    | 2500 G           | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F24U                                              | Cannelloni ricotta e spinaci    | 5000 G           | 1             | 9            | 8           | 72          |
| F191                                              | Mezzelune al formaggio di fossa | 2500 G           | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F168                                              | Mezzelune spigola e agrumi      | 2500 G           | 1             | 10           | 10          | 100         |
| SELEZIONE RAVIOLI CON RIPIENO VERDURA e FORMAGGIO |                                 |                  |               |              |             |             |
| F01                                               | Ravioli ricotta e spinaci       | 2500 G           | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F01U                                              | Ravioli ricotta e spinaci       | 5000 G           | 1             | 9            | 8           | 72          |
| F66                                               | Gran Raviolo radicchio e roci   | 2500 G           | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F66U                                              | Gran Raviolo radicchio e roci   | 5000 G           | 1             | 9            | 8           | 72          |
| F162                                              | Gran Raviolo alla borragine     | 2500 G           | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F162U                                             | Gran Raviolo alla borragine     | 5000 G           | 1             | 9            | 8           | 72          |
| F151                                              | Gran Raviolo muggellano         | 2500 G           | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F151U                                             | Gran Raviolo muggellano         | 5000 G           | 1             | 9            | 8           | 72          |

### DIMENSIONE CARTONI, CONFEZIONI E PALLET

dimensione crt 3000 G. (bxpxh) 26x34,5x27,5 cm

dimensione crt 5000 G. (bxpxh) 54,5x29x6,5 cm

packaging conf. film PA 15 $\mu$  + PE 80 $\mu$  con aggiunta di CO2+N2 ATM

dimensione pallet 120x80x180h cm

# Pallettizzazione linea surgelata

## Fresh filled pasta palletising

| CODICE<br>Item Code                                | NOME PRODOTTO<br>Product name         | FORMATO<br>Sizes | CONF X<br>CRT | CRT X<br>SRT | SRT X<br>PL | CRT X<br>PL |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------|---------------|--------------|-------------|-------------|
| SELEZIONE RAVIOLI CON RIPIENO DI CARNE ITALIANA    |                                       |                  |               |              |             |             |
| F07                                                | Gran Raviolo al brasato               | 2500 G           | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F07U                                               | Gran Raviolo al brasato               | 5000 G           | 1             | 9            | 8           | 72          |
| F167                                               | Gran Raviolo alla cacciagione         | 2500 G           | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F167U                                              | Gran Raviolo alla cacciagione         | 5000 G           | 1             | 9            | 8           | 72          |
| F007                                               | Ravioli di carne                      | 2500 G           | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F007U                                              | Ravioli di carne                      | 5000 G           | 1             | 9            | 8           | 72          |
| SELEZIONE RAVIOLI CON RIPIENO DI FORMAGGIO         |                                       |                  |               |              |             |             |
| F0112                                              | Gran raviolo al Castemagno            | 2500 G           | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F0112                                              | Gran raviolo al Castemagno            | 5000 G           | 1             | 9            | 8           | 72          |
| F127                                               | Gran raviolo alla burrata di bufala   | 2500 G           | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F127U                                              | Gran raviolo alla burrata di bufala   | 5000 G           | 1             | 9            | 8           | 72          |
| F166                                               | Gran raviolo cacio e pepe             | 2500 G           | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F166U                                              | Gran raviolo cacio e pepe             | 5000 G           | 1             | 9            | 8           | 72          |
| SELEZIONE RAVIOLI CON RIPIENO DI PESCE E CROSTACEI |                                       |                  |               |              |             |             |
| F150                                               | Gran raviolo polpo e olive taggiasche | 2500 G           | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F150U                                              | Gran raviolo polpo e olive taggiasche | 5000 G           | 1             | 9            | 8           | 72          |
| F136                                               | Gran raviolo agli scampi              | 2500 G           | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F136U                                              | Gran raviolo agli scampi              | 5000 G           | 1             | 9            | 8           | 72          |
| F00127                                             | Gran raviolo al granchio              | 2500 G           | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F00127U                                            | Gran raviolo al granchio              | 5000 G           | 1             | 9            | 8           | 72          |
| F126                                               | Gran raviolo di cernia                | 2500 G           | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F126U                                              | Gran raviolo di cernia                | 5000 G           | 1             | 9            | 8           | 72          |
| F406                                               | Gran raviolo di spigola               | 2500 G           | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F406U                                              | Gran raviolo di spigola               | 5000 G           | 1             | 9            | 8           | 72          |

### DIMENSIONE CARTONI, CONFEZIONI E PALLET

dimensione crt 3000 G. (bxpxh) 26x34,5x27,5 cm

dimensione crt 5000 G. (bxpxh) 54,5x29x6,5 cm

packaging conf. film PA 15 $\mu$  + PE 80 $\mu$  con aggiunta di CO<sub>2</sub>+N<sub>2</sub> ATM

dimensione pallet 120x80x180h cm

# Pallettizzazione linea surgelata

## Fresh filled pasta palletising

| CODICE<br><i>Item Code</i>                                         | NOME PRODOTTO<br><i>Product name</i> | FORMATO<br><i>Sizes</i> | CONF X<br>CRT | CRT X<br>SRT | SRT X<br>PL | CRT X<br>PL |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|---------------|--------------|-------------|-------------|
| SELEZIONE GIRASOLI CON RIPIENO DI VERDURE E FORMAGGIO E CROSTACEI  |                                      |                         |               |              |             |             |
| F109                                                               | Girasoli funghi e tartufo            | 2500 G                  | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F109U                                                              | Girasoli funghi e tartufo            | 5000 G                  | 1             | 9            | 8           | 72          |
| F29                                                                | Girasoli ai porcini                  | 2500 G                  | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F29U                                                               | Girasoli ai porcini                  | 5000 G                  | 1             | 9            | 8           | 72          |
| F176                                                               | Girasoli mozzarella e melanzane      | 2500 G                  | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F176U                                                              | Girasoli mozzarella e melanzane      | 5000 G                  | 1             | 9            | 8           | 72          |
| F169                                                               | Girasoli agli scampi                 | 2500 G                  | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F169U                                                              | Girasoli agli scampi                 | 5000 G                  | 1             | 9            | 8           | 72          |
| SELEZIONE TORTELLI E TORTELLINI CON RIPIENO DI VERDURA E FORMAGGIO |                                      |                         |               |              |             |             |
| F001                                                               | Tortellini ricotta e spinaci         | 2500 G                  | 1             | 9            | 8           | 72          |
| F001U                                                              | Tortellini ricotta e spinaci         | 5000 G                  | 1             | 9            | 8           | 72          |
| SELEZIONE TORTELLI E TORTELLINI CON RIPIENO DI CARNE ITALIANA      |                                      |                         |               |              |             |             |
| F02                                                                | Tortellini di carne                  | 2500 G                  | 1             | 9            | 8           | 72          |
| F02U                                                               | Tortellini di carne                  | 5000 G                  | 1             | 6            | 15          | 90          |
| F002                                                               | Tortellini di prosciutto             | 2500 G                  | 1             | 10           | 10          | 100         |
| F002                                                               | Tortellini di prosciutto             | 5000 G                  | 1             | 9            | 8           | 72          |

### DIMENSIONE CARTONI, CONFEZIONI E PALLET

dimensione crt 3000 G. (bxpxh) 26x34,5x27,5 cm

dimensione crt 5000 G. (bxpxh) 54,5x29x6,5 cm

packaging conf. film PA 15 $\mu$  + PE 80 $\mu$  con aggiunta di CO<sub>2</sub>+N<sub>2</sub> ATM

dimensione pallet 120x80x180h cm

# 04 Selezione gelo pasta di semola

## Frozen semolina pasta selection

### Calamarata

COD: F11



La pasta calamarata è un formato tipico della cucina napoletana, riconoscibile per la sua forma ad anelli larghi e spessi, ideale per piatti di mare.

*Calamarata pasta is a typical format of Neapolitan cuisine, recognisable by its shape of wide, thick rings, ideal for seafood dishes.*

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| EAN • 8053504911183                  | 3 kg  |
| % PASTA/RIPIENO   pasta/filling      | 100   |
| PESO PZ. (G)   pz. weight            | 3     |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   pz dimension | 30    |
| TEMPO DI COTTURA   Cooking time      | 5 MIN |
| % DI RESA   % yield                  | 40    |
| G. PER PORZIONE   Suggested portion  | 100   |

### Paccheri

COD: F112



I paccheri sono tradizionali con forma a tubi grandi e larghi, la superficie liscia e la dimensione generosa li rendono perfetti per trattenere condimenti.

*Paccheri are a traditional pasta format with a large, wide tube shape. Their smooth surface and generous size make them perfect for holding sauces.*

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| EAN • 8053504911442                  | 3 kg  |
| % PASTA/RIPIENO   pasta/filling      | 100   |
| PESO PZ. (G)   pz. weight            | 7     |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   pz dimension | 40    |
| TEMPO DI COTTURA   Cooking time      | 3 MIN |
| % DI RESA   % yield                  | 40    |
| G. PER PORZIONE   Suggested portion  | 100   |



# selezione gelo

## Mezze maniche

**COD: F012**



Le mezze maniche sono un formato di pasta classico della tradizione italiana, a forma di tubi corti e cavi, ideali per trattenere una grande varietà di sughi.

*Mezze maniche are a classic Italian pasta format, shaped like short, hollow tubes, ideal for holding a wide variety of sauces.*

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| EAN • 8053504918014                           | 3 kg  |
| <b>%</b> PASTA/RIPIENO   <i>pasta/filling</i> | 100   |
| PESO PZ. (G)   <i>pz. weight</i>              | 7     |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   <i>pz dimension</i>   | 35    |
| TEMPO DI COTTURA   <i>Cooking time</i>        | 4 MIN |
| % DI RESA   <i>% yield</i>                    | 40    |
| G. PER PORZIONE   <i>Suggested portion</i>    | 100   |

## Strozzapreti

**COD: F17**



Gli strozzapreti sono tipici del centro Italia, la forma è torcigliata e leggermente allungata perché viene arrotolata a mano su una superficie rigata.

*Strozzapreti are typical of central Italy. The shape is twisted and slightly elongated because it is rolled by hand on a ridged surface.*

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| EAN • 8053504914023                           | 3 kg  |
| <b>%</b> PASTA/RIPIENO   <i>pasta/filling</i> | 100   |
| PESO PZ. (G)   <i>pz. weight</i>              | 2     |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   <i>pz dimension</i>   | 55    |
| TEMPO DI COTTURA   <i>Cooking time</i>        | 5 MIN |
| % DI RESA   <i>% yield</i>                    | 40    |
| G. PER PORZIONE   <i>Suggested portion</i>    | 100   |



# 05 Selezione gelo pasta all'uovo

## Frozen egg pasta selection

### Maccheroni

COD: F0112



I maccheroni sono un formato di pasta classico della tradizione italiana, a forma di tubi corti e cavi, sono ideali per trattenere una grande varietà di sughi.

*Maccheroni is a classic Italian pasta format. Shaped like short, hollow tubes, it is ideal for holding a wide variety of sauces.*

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| EAN • 8053504914030                  | 3 Kg    |
| % PASTA/RIPIENO   pasta/filling      | 100     |
| PESO PZ. (G)   pz. weight            | 4       |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   pz dimension | 35      |
| TEMPO DI COTTURA   Cooking time      | 3-4 MIN |
| % DI RESA   % yield                  | 30      |
| G. PER PORZIONE   Suggested portion  | 100     |

### Sfoglia

COD: F09GN11



La sfoglia all'uovo ha consistenza morbida, ed è apprezzata per la sua grande elasticità e capacità di trattenere sughi e condimenti. Ideale per lasagne.

*The egg sheet has a soft consistency, and is appreciated for its great elasticity and ability to hold sauces and condiments. Ideal for lasagne.*

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| EAN • 8053504914047                  | 5 Kg        |
| % PASTA/RIPIENO   pasta/filling      | 100         |
| PESO PZ. (G)   pz. weight            | 150         |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   pz dimension | 18,5x14x5,5 |
| TEMPO DI COTTURA   Cooking time      | IN FORNO    |
| % DI RESA   % yield                  | 50          |
| G. PER PORZIONE   Suggested portion  | 100         |



# 06 Selezione gelo fiocchi di patate

## Frozen potato flakes selection

### Gnocchi

COD: F010



Farina di patate 35%, farina 00, amido, fecola d patate (aromi naturali, emulsionante E471, stabilizzante E450, antiossidante E304, correttore di acidità E223), acqua, sale.

Potato flour 35%, 00 flour, starch, potato starch (natural flavouring, emulsifier E471, stabiliser E450, antioxidant E304, acidity corrector E223), water, salt.

|                                               |         |
|-----------------------------------------------|---------|
| EAN • 8053504914788                           | 3 kg    |
| EAN • 8053504914771                           | 5 kg    |
| <b>%</b> PASTA/RIPIENO   <i>pasta/filling</i> | 100     |
| PESO PZ. (G)   <i>pz. weight</i>              | 4       |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   <i>pz dimension</i>   | 25x25   |
| TEMPO DI COTTURA   <i>Cooking time</i>        | 2-3 MIN |
| % DI RESA   <i>% yield</i>                    | 50      |
| G. PER PORZIONE   <i>Suggested portion</i>    | 130     |

### Gnochetti

COD: F64



Farina di patate 35%, farina 00, amido, fecola d patate (aromi naturali, emulsionante E471, stabilizzante E450, antiossidante E304, correttore di acidità E223), acqua, sale.

Potato flour 35%, 00 flour, starch, potato starch (natural flavouring, emulsifier E471, stabiliser E450, antioxidant E304, acidity corrector E223), water, salt.

|                                               |         |
|-----------------------------------------------|---------|
| EAN • 8053504914764                           | 3 kg    |
| EAN • 8053504914757                           | 5 kg    |
| <b>%</b> PASTA/RIPIENO   <i>pasta/filling</i> | 100     |
| PESO PZ. (G)   <i>pz. weight</i>              | 2       |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   <i>pz dimension</i>   | 15x10   |
| TEMPO DI COTTURA   <i>Cooking time</i>        | 2-3 MIN |
| % DI RESA   <i>% yield</i>                    | 10      |
| G. PER PORZIONE   <i>Suggested portion</i>    | 130     |



# 07 Selezione gelo pasta all'uovo ripiena

## Frozen filled egg pasta selection

### Cannelloni di carne

**COD: F12**



Bovino 30%, suino 30%, mortadella 16% (suino, bovino, sale, spezie, aromi), cotto 16% (suino, sale, amido di patate, detrosio, saccarosio, aromi, spezie), parmigiano reggiano, sale, aromi naturali.

Beef 30%, pig 30%, mortadella 16% (pig, beef, salt, spices, flavourings), cotto 16% (pig, salt, potato starch, dextrose, sucrose, flavourings, spices), parmesan cheese, salt, natural flavourings.

### Cannelloni ricotta e spinaci • COD: F24



Ricotta vaccina 50% (siero, latte vaccino), spinaci 30%, fiocco di patate (patate disidratate 99%), pangrattato, parmigiano reggiano (24 mesi), noce moscata.

Cow's ricotta 50% (whey, cow's milk), spinach 30%, potato flakes (dehydrated potatoes 99%), breadcrumbs, parmesan cheese (24 months), nutmeg.

### INGREDIENTI | Ingredients

SFOGLIA • Semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (28% sul totale), acqua.

RIPIENO • Tutti i ripieni sono realizzati nel nostro pastificio con ingredienti freschi e selezionati.

SHEET • Durum wheat semolina, fresh pasteurised eggs (28% of total), water.

FILLING • All fillings are made in our pasta factory with fresh, selected ingredients.

### SHELF LIFE

dai 18 ai 24 mesi | days

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| EAN • 8053504914061                    | 2,5 kg |
| EAN • 8053504914054                    | 5 kg   |
| <b>%</b> PASTA/RIPIENO   pasta/filling | 40/60  |
| PESO PZ. (G)   pz. weight              | 7      |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   pz dimension   | 50x50  |
| TEMPO DI COTTURA   Cooking time        | 4 MIN  |
| % DI RESA   % yield                    | 25     |
| G. PER PORZIONE   Suggested portion    | 100    |

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| EAN • 8053504914092                    | 2,5 kg |
| EAN • 8053504914085                    | 500 g  |
| <b>%</b> PASTA/RIPIENO   pasta/filling | 40/60  |
| PESO PZ. (G)   pz. weight              | 7      |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   pz dimension   | 50x50  |
| TEMPO DI COTTURA   Cooking time        | 4 MIN  |
| % DI RESA   % yield                    | 25     |
| G. PER PORZIONE   Suggested portion    | 100    |

# selezione gelo

## Mezzelune al formaggio di fossa • COD: F191



Formaggio di fossa di sogliano 20% (siero di latte di capra, caglio, sale), ricotta vaccina 40% (siero di latte, stabilizzante: e270, sale), pangrattato (farina di grano tenero '0', acqua, lievito naturale, sale, farina di frumento maltato), pepe, sale.

*Fossa cheese from Sogliano 20% (goat's milk whey, rennet, salt), cow's ricotta 40% (whey, stabiliser: e270, salt), breadcrumb (wheat flour '0', water, natural yeast, salt, malted wheat flour), pepper, salt.*

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| EAN • 8053504914221                   | 2,5 Kg |
| % PASTA/RIPIENO   pasta/filling       | 40/60  |
| PESO PZ. (G)   pz. weight             | 30     |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)<br>pz dimension | 70x50  |
| TEMPO DI COTTURA<br>Cooking time      | 6 MIN  |
| % DI RESA   % yield                   | 30     |
| P. PER PORZIONE<br>Suggested portion  | 5/6    |

## Mezzelune spigola e agrumi • COD: F168



Filetti di spigola, ricotta vaccina, fiocco di patate, agrumi, sale.

*Sea bass fillets, cow ricotta cheese, potato flakes, citrus fruit, salt.*

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| EAN • 8053504914238                   | 2,5 Kg |
| % PASTA/RIPIENO   pasta/filling       | 40/60  |
| PESO PZ. (G)   pz. weight             | 30     |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)<br>pz dimension | 70x50  |
| TEMPO DI COTTURA<br>Cooking time      | 6 MIN  |
| % DI RESA   % yield                   | 30     |
| G. PER PORZIONE<br>Suggested portion  | 5/6    |



# 08 Selezione gelo ravioli gourmet

## Selection of fresh filled pasta

### Ravioli ricotta e spinaci

**COD: F01**



Ricotta vaccina 50, spinaci 30%, fiocco di patate, pangrattato (farina di grano tenero "0", acqua, lievito naturale, sale, farina di frumento maltato), parmigiano reggiano (24 mesi, latte, caglio), noce moscata.

Cow's ricotta 50, spinach 30%, potato flakes, breadcrumbs (soft '0' wheat flour, water, natural yeast, salt, malted wheat flour), Parmesan cheese (24 months, milk, rennet), nutmeg.

### Gran raviolo raddicchio e noci

**COD: F66**



Ricotta vaccina, 50%, radicchio 30%, noci 20%, pangrattato, noce moscata, burro, aglio.

Cow's milk ricotta, 50%, radicchio 30%, walnuts 20%, breadcrumbs, nutmeg, butter, garlic.

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| EAN • 8053504914405                    | 2500 g |
| EAN • 8053504914399                    | 5000 g |
| <b>%</b> PASTA/RIPIENO   pasta/filling | 40/60  |
| PESO PZ. (G)   pz. weight              | 30     |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   pz dimension   | 50x50  |
| TEMPO DI COTTURA   Cooking time        | 6 MIN  |
| % DI RESA   % yield                    | 30     |
| PZ. PER PORZIONE   Suggested portion   | 5/6    |

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| EAN • 8053504914467                    | 2500 g |
| EAN • 8053504914450                    | 5000 g |
| <b>%</b> PASTA/RIPIENO   pasta/filling | 40/60  |
| PESO PZ. (G)   pz. weight              | 30     |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   pz dimension   | 60X70  |
| TEMPO DI COTTURA   Cooking time        | 6 MIN  |
| % DI RESA   % yield                    | 30     |
| PZ. PER PORZIONE   Suggested portion   | 5/6    |



# selezione gelo

## Gran raviolo alla borraggine • COD: F162



Ricotta vaccina (siero di latte, sale, stabilizzante e270), borraggine 30%, pangrattato (farina di grano tenero "0", acqua, lievito naturale, sale, farina di frumento maltato), parmigiano reggiano (24 mesi), olio evo, aglio, sale.

*Cow's ricotta cheese (milk whey, salt, stabiliser e270), borage 30%, breadcrumbs (soft wheat flour '0', water, natural yeast, salt, malted wheat flour), parmesan cheese (24 months), olive oil, garlic, salt.*

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| EAN • 8053504914139                           | 2500 g |
| EAN • 8053504914122                           | 5000 g |
| <b>%</b> PASTA/RIPIENO   <i>pasta/filling</i> | 40/60  |
| PESO PZ. (G)   <i>pz. weight</i>              | 30     |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   <i>pz dimension</i>   | 60X70  |
| TEMPO DI COTTURA   <i>Cooking time</i>        | 6 MIN  |
| % DI RESA   <i>% yield</i>                    | 30     |
| PZ. PER PORZIONE   <i>Suggested portion</i>   | 5/6    |

## Gran raviolo muggellano COD: F151



Patate, pecorino, prezzemolo, noce moscata, pepe, olio evo, ricotta vaccina, aglio.

*Potatoes, pecorino cheese, parsley, nutmeg, pepper, olive oil, cow's ricotta cheese, garlic.*

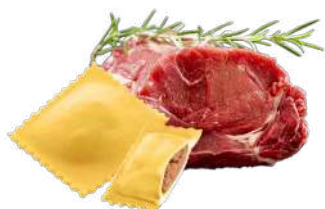
|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| EAN • 8053504914443                           | 2500 g |
| EAN • 8053504914436                           | 5000 g |
| <b>%</b> PASTA/RIPIENO   <i>pasta/filling</i> | 40/60  |
| PESO PZ. (G)   <i>pz. weight</i>              | 30     |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   <i>pz dimension</i>   | 60x70  |
| TEMPO DI COTTURA   <i>Cooking time</i>        | 6 MIN  |
| % DI RESA   <i>% yield</i>                    | 30     |
| G. PER PORZIONE   <i>Suggested portion</i>    | 5/6    |



# selezione

## Gran raviolo al brasato

**COD: F07**



Bovino 30%, suino 30%, mortadella 16% (suino, bovino, sale, spezie, aromi), cotto 16% (suino, sale, amido di patate, destrosio, saccarosio, aromi, spezie), parmigiano reggiano, sale, aromi naturali.

Beef 30%, pork 30%, mortadella 16% (pork, beef, salt, spices, aromas), cooked 16% (pork, salt, potato starch, dextrose, sucrose, aromas, spices), parmesan cheese, salt, natural aromas.

|                                             |              |
|---------------------------------------------|--------------|
| EAN • 8053504918120                         | 2500 g       |
| EAN • 8053504918137                         | 5000 g       |
| <b>% PASTA/RIPIENO   pasta/filling</b>      | <b>40/60</b> |
| <b>PESO PZ. (G)   pz. weight</b>            | <b>30</b>    |
| <b>DIMENSIONI PEZZO (MM)   pz dimension</b> | <b>60x70</b> |
| <b>TEMPO DI COTTURA   Cooking time</b>      | <b>6 MIN</b> |
| <b>% DI RESA   % yield</b>                  | <b>30</b>    |
| <b>PZ. PER PORZIONE   Suggested portion</b> | <b>100</b>   |

## Gran raviolo alla cacciagione • COD: F167



Cinghiale 60% carne suina 20%, carota, cipolla, aglio, bacche di ginepro, pepe, rosmarino, pomodoro, vino rosso, ricotta vaccina, patate, fiocco di patate, parmigiano reggiano, sale.

Wild boar 60% pork 20%, carrot, onion, garlic, juniper berries, pepper, rosemary, tomato, red wine, cow's ricotta cheese, potatoes, parmesan cheese, salt.

|                                             |              |
|---------------------------------------------|--------------|
| EAN • 8053504914290                         | 2500 g       |
| EAN • 8053504914283                         | 5000 g       |
| <b>% PASTA/RIPIENO   pasta/filling</b>      | <b>40/60</b> |
| <b>PESO PZ. (G)   pz. weight</b>            | <b>30</b>    |
| <b>DIMENSIONI PEZZO (MM)   pz dimension</b> | <b>60x70</b> |
| <b>TEMPO DI COTTURA   Cooking time</b>      | <b>6 MIN</b> |
| <b>% DI RESA   % yield</b>                  | <b>30</b>    |
| <b>PZ. PER PORZIONE   Suggested portion</b> | <b>5/6</b>   |

## Ravioli di carne

**COD: F007**



Bovino 30%, suino 30%, mortadella 16% (suino, bovino, sale, spezie, aromi), cotto 16% (suino, sale, amido di patate, destrosio, saccarosio, aromi, spezie), parmigiano reggiano, sale, aromi naturali.

Beef 30%, pork 30%, mortadella 16% (pork, beef, salt, spices, aromas), cooked 16% (pork, salt, potato starch, dextrose, sucrose, aromas, spices), parmesan cheese, salt, natural aromas.

|                                             |              |
|---------------------------------------------|--------------|
| EAN • 8053504914344                         | 2500 g       |
| EAN • 8053504914337                         | 5000 g       |
| <b>% PASTA/RIPIENO   pasta/filling</b>      | <b>40/60</b> |
| <b>PESO PZ. (G)   pz. weight</b>            | <b>25</b>    |
| <b>DIMENSIONI PEZZO (MM)   pz dimension</b> | <b>50x50</b> |
| <b>TEMPO DI COTTURA   Cooking time</b>      | <b>6 MIN</b> |
| <b>% DI RESA   % yield</b>                  | <b>30</b>    |
| <b>PZ. PER PORZIONE   Suggested portion</b> | <b>5/6</b>   |



## Gran raviolo al castelmagno • COD: F130



Ricotta vaccina 35% (siero di latte, stabilizzante: e270, sale), castelmagno 50% (latte, caglio, sale), parmigiano reggiano (24 mesi), pangrattato (farina di grano tenero "0", acqua, lievito naturale, sale, farina di frumento maltato), parmigiano reggiano (24 mesi, latte, caglio), sale.

Cow's ricotta 35% (whey, stabiliser: e270, salt), castelmagno 50% (milk, rennet, salt), parmesan cheese (24 months), breadcrumbs (wheat flour '0', water, natural yeast, salt, malted wheat flour), parmesan cheese (24 months, milk, rennet), salt.

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| EAN • 8053504914382                    | 2500 g |
| EAN • 8053504914375                    | 5000 g |
| <b>%</b> PASTA/RIPIENO   pasta/filling | 40/60  |
| PESO PZ. (G)   pz. weight              | 30     |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   pz dimension   | 60x70  |
| TEMPO DI COTTURA   Cooking time        | 6 MIN  |
| % DI RESA   % yield                    | 30     |
| PZ. PER PORZIONE   Suggested portion   | 4/5    |

## Gran raviolo alla burrata di bufala • COD: F127



Ricotta vaccina 35% (siero di latte, stabilizzante: e270, sale), burrata 50% (latte, panna, caglio, sale), parmigiano reggiano (24 mesi), pangrattato (farina di grano tenero "0", acqua, lievito naturale, sale, farina di frumento maltato), parmigiano reggiano (24 mesi, latte, caglio), sale.

Cow's ricotta 35% (whey, stabiliser: e270, salt), burrata 50% (milk, cream, rennet, salt), parmesan cheese (24 months), breadcrumbs (wheat flour '0', water, natural yeast, salt, malted wheat flour), parmesan cheese (24 months, milk, rennet), salt.

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| EAN • 805304912371                     | 2500 g |
| EAN • 805304910223                     | 5000 g |
| <b>%</b> PASTA/RIPIENO   pasta/filling | 40/60  |
| PESO PZ. (G)   pz. weight              | 30     |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   pz dimension   | 60x70  |
| TEMPO DI COTTURA   Cooking time        | 6 MIN  |
| % DI RESA   % yield                    | 30     |
| PZ. PER PORZIONE   Suggested portion   | 4/5    |

## Gran raviolo cacio e pepe COD: F166



Ricotta vaccina 50%, pecorino 30%, fiocco di patate (patate disidratate 99%, emulsionante: e417, stabilizzante: e450i, spezie, conservante: e223 (solfiti), antiossidante: e304, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico), pangrattato (farina di grano tenero "0", acqua, lievito naturale).

Cow's ricotta cheese 50%, pecorino cheese 30%, potato flake (dehydrated potatoes 99%, emulsifier: e417, stabiliser: e450i, spices, preservative: e223 (sulphites), antioxidant: e304, natural flavouring, acidity regulator: citric acid), breadcrumbs (wheat flour '0', water, natural yeast).

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| EAN • 8053504914313                    | 2500 g |
| EAN • 8053504914306                    | 5000 g |
| <b>%</b> PASTA/RIPIENO   pasta/filling | 40/60  |
| PESO PZ. (G)   pz. weight              | 30     |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   pz dimension   | 60x70  |
| TEMPO DI COTTURA   Cooking time        | 6 MIN  |
| % DI RESA   % yield                    | 30     |
| PZ. PER PORZIONE   Suggested portion   | 4/5    |



# selezione gelo

## Gran raviolo agli scampi

**COD: F136**



Scampi, panna, ricotta vaccina, fiocco di patate, pomodori pelate, olio, cipolla, carote, sedano, prezzemolo, pangrattato, sale.

*Scampi, cream, cow's ricotta cheese, potato flakes, peeled tomatoes, oil, onion, carrots, celery, parsley, breadcrumbs, salt.*

|                                             |              |
|---------------------------------------------|--------------|
| EAN • 8053504914481                         | 2500 g       |
| EAN • 8053504914474                         | 5000 g       |
| <b>% PASTA/RIPIENO   pasta/filling</b>      | <b>40/60</b> |
| <b>PESO PZ. (G)   pz. weight</b>            | <b>30</b>    |
| <b>DIMENSIONI PEZZO (MM)   pz dimension</b> | <b>60x70</b> |
| <b>TEMPO DI COTTURA   Cooking time</b>      | <b>6 MIN</b> |
| <b>% DI RESA   % yield</b>                  | <b>30</b>    |
| <b>PZ. PER PORZIONE   Suggested portion</b> | <b>100</b>   |

## Gran raviolo al granchio

**COD: F00127**



Polpa di granchio, ricotta vaccina 50% (siero di latte, sale, stabilizzante e270, fiocco di patate (patate disidratate 99%, emulsionante: e417, stabilizzante: e450i, spezie, conservante: e223 (solfiti), antiossidante: e304, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico), merluzzo, pomodori pelati, cipolla, olio evo, sedano, sarote, sale.

Crab meat, cow's ricotta cheese 50% (whey, salt, stabiliser e270, potato flake (dehydrated potatoes 99%, emulsifier: e417, stabiliser: e450i, spices, preservative: e223 (sulphites), antioxidant: e304, natural flavouring, acidity regulator: citric acid), cod, peeled tomatoes, onion, evo oil, celery, carrots, salt.

|                                             |              |
|---------------------------------------------|--------------|
| EAN • 8053504914399                         | 2500 g       |
| EAN • 8053504918144                         | 5000 g       |
| <b>% PASTA/RIPIENO   pasta/filling</b>      | <b>40/60</b> |
| <b>PESO PZ. (G)   pz. weight</b>            | <b>30</b>    |
| <b>DIMENSIONI PEZZO (MM)   pz dimension</b> | <b>60x70</b> |
| <b>TEMPO DI COTTURA   Cooking time</b>      | <b>6 MIN</b> |
| <b>% DI RESA   % yield</b>                  | <b>30</b>    |
| <b>PZ. PER PORZIONE   Suggested portion</b> | <b>100</b>   |



# selezione gelo

## Gran raviolo al polpo e olive taggiasche COD: F150



Polpo, patate, olio evo, carote, sedano, cipolla, olive taggiasche, aglio, alici, sale.

*Octopus, potatoes, olive oil, carrots, celery, onion, Taggiasca olives, garlic, anchovies, salt.*

|                                              |        |
|----------------------------------------------|--------|
| EAN • 8053504918106                          | 2500 g |
| EAN • 8053504918113                          | 5000 g |
| <b>%</b> PASTA/RIPENO   <i>pasta/filling</i> | 40/60  |
| PESO PZ. (G)   <i>pz. weight</i>             | 32     |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   <i>pz dimension</i>  | 60X70  |
| TEMPO DI COTTURA   <i>Cooking time</i>       | 6 MIN  |
| % DI RESA   <i>% yield</i>                   | 30     |
| PZ. PER PORZIONE   <i>Suggested portion</i>  | 4/5    |

## Ravioli di cernia COD: F126

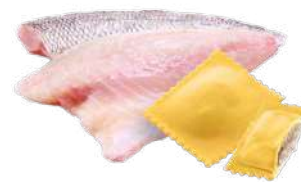


Cernia, merluzzo, ricotta vaccina, pomodori pelati, fiocco di patate, olio evo aglio.

*Grouper, codfish, cow's ricotta, peeled tomatoes, potato flakes, olive oil, garlic.*

|                                              |        |
|----------------------------------------------|--------|
| EAN • 8053504918199                          | 2500 g |
| EAN • 8053504918205                          | 5000 g |
| <b>%</b> PASTA/RIPENO   <i>pasta/filling</i> | 40/60  |
| PESO PZ. (G)   <i>pz. weight</i>             | 30     |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   <i>pz dimension</i>  | 50x50  |
| TEMPO DI COTTURA   <i>Cooking time</i>       | 6 MIN  |
| % DI RESA   <i>% yield</i>                   | 30     |
| PZ. PER PORZIONE   <i>Suggested portion</i>  | 4/5    |

## Gran raviolo di spigola COD: F135



Filetti di branzino, ricotta vaccina, fiocco di patate, agrumi, olio evo, aglio.

*Sea bass fillets, cow ricotta cheese, potato flakes, citrus fruit, evo oil, garlic.*

|                                              |        |
|----------------------------------------------|--------|
| EAN • 8053504914504                          | 2500 g |
| EAN • 8053504914498                          | 5000 g |
| <b>%</b> PASTA/RIPENO   <i>pasta/filling</i> | 40/60  |
| PESO PZ. (G)   <i>pz. weight</i>             | 30     |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   <i>pz dimension</i>  | 60X70  |
| TEMPO DI COTTURA   <i>Cooking time</i>       | 6 MIN  |
| % DI RESA   <i>% yield</i>                   | 30     |
| PZ. PER PORZIONE   <i>Suggested portion</i>  | 4/5    |



# 09 Selezione gelo girasoli gourmet

## Selection of fresh filled pasta

### Girasoli funghi e tartufo

COD: F109



Ricotta vaccina, funghi champignon, funghi galletti, funghi porcini, pangrattato (farina di grano tenero "0", acqua, lievito naturale, sale, farina di frumento maltato), parmigiano reggiano 24 mesi (latte, caglio), aroma funghi, salsa tartufata, sale.

Cow's ricotta cheese, champignon mushrooms, chanterelle mushrooms, porcini mushrooms, breadcrumbs (wheat flour '0', water, natural yeast, salt, malted wheat flour), Parmesan cheese 24 months (milk, rennet), mushroom flavouring, truffle sauce, salt.

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| EAN • 8053504914153                   | 2500 g |
| EAN • 8053504914160                   | 500 g  |
| <b>%</b> PASTA/RIPENO   pasta/filling | 40/60  |
| PESO PZ. (G)   pz. weight             | 20     |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   pz dimension  | 45x45  |
| TEMPO DI COTTURA   Cooking time       | 6 MIN  |
| % DI RESA   % yield                   | 30     |
| PZ. PER PORZIONE   Suggested portion  | 6/7    |

### Girasoli ai porcini

COD :F29



Ricotta vaccina, funghi porcini, funghi champignon, fiocchi di patate.

Cow's ricotta cheese, porcini mushrooms, champignon mushrooms, potato flakes.

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| EAN • 8053504914207                   | 2500 g |
| EAN • 8053504914191                   | 5000 g |
| <b>%</b> PASTA/RIPENO   pasta/filling | 40/60  |
| PESO PZ. (G)   pz. weight             | 20     |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   pz dimension  | 45x45  |
| TEMPO DI COTTURA   Cooking time       | 6 MIN  |
| % DI RESA   % yield                   | 30     |
| PZ. PER PORZIONE   Suggested portion  | 6/7    |

### Girasoli mozzarella e melanzane • COD: F176



Melanzane, ricotta vaccina (siero di latte, sale, stabilizzante: e270), mozzarella (siero di latte, caglio), parmigiano reggiano (24mesi), pangrattato, olio evo, aglio.

Aubergines, cow's ricotta (whey, salt, stabiliser: e270), mozzarella (whey, rennet), Parmesan cheese (24 months), breadcrumbs, olive oil, garlic.

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| EAN • 8053504914184                   | 2500 g |
| EAN • 8053504914177                   | 5000 g |
| <b>%</b> PASTA/RIPENO   pasta/filling | 40/60  |
| PESO PZ. (G)   pz. weight             | 20     |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   pz dimension  | 45x45  |
| TEMPO DI COTTURA   Cooking time       | 6 MIN  |
| % DI RESA   % yield                   | 30     |
| PZ. PER PORZIONE   Suggested portion  | 6/7    |

### Girasoli agli scampi

COD: F169



Melanzane, ricotta vaccina (siero di latte, sale, stabilizzante: e270), mozzarella (siero di latte, caglio), parmigiano reggiano (24mesi), pangrattato, olio evo, aglio.

Aubergines, cow's ricotta (whey, salt, stabiliser: e270), mozzarella (whey, rennet), Parmesan cheese (24 months), breadcrumbs, olive oil, garlic.

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| EAN • 8053504918069                   | 2500 g |
| EAN • 8053504918076                   | 5000 g |
| <b>%</b> PASTA/RIPENO   pasta/filling | 40/60  |
| PESO PZ. (G)   pz. weight             | 20     |
| DIMENSIONI PEZZO (MM)   pz dimension  | 45x45  |
| TEMPO DI COTTURA   Cooking time       | 6 MIN  |
| % DI RESA   % yield                   | 30     |
| PZ. PER PORZIONE   Suggested portion  | 6/7    |

# selezione gelo



# 10 Selezione gelo tortellini gourmet

## Selection of fresh filled pasta

### Tortellini di carne

COD: F02



Bovino 30%, suino 30%, mortadella 16% (suino, bovino, sale, spezie, aromi), cotto 16% (suino, sale, amido di patate, destrosio, saccarosio, aromi, spezie), parmigiano reggiano, sale, aromi naturali.

Beef 30%, pork 30%, mortadella 16% (pork, beef, salt, spices, aromas), cooked 16% (pork, salt, potato starch, dextrose, sucrose, aromas, spices), parmesan cheese, salt, natural aromas..

|                                             |              |
|---------------------------------------------|--------------|
| EAN • 8053504914726                         | 2500 g       |
| EAN • 8053504914719                         | 5000 g       |
| <b>% PASTA/RIPIENO   pasta/filling</b>      | <b>40/60</b> |
| <b>PESO PZ. (G)   pz. weight</b>            | <b>30</b>    |
| <b>DIMENSIONI PEZZO (MM)   pz dimension</b> | <b>28 d</b>  |
| <b>TEMPO DI COTTURA   Cooking time</b>      | <b>6 MIN</b> |
| <b>% DI RESA   % yield</b>                  | <b>40</b>    |
| <b>G. PER PORZIONE   Suggested portion</b>  | <b>100</b>   |

### Tortellini di prosciutto

COD: F002



Bovino 30%, prosciutto crudo 30%, mortadella 16%, prosciutto cotto 16% (suino, sale, amido di patate, destrosio, saccarosio, aromi, spezie), parmigiano reggiano, sale, aromi naturali.

Beef 30%, raw ham 30%, mortadella 16% (pork, beef, salt, spices, seasoning), cooked ham 16% (pork, salt, potato starch, dextrose, sucrose, spices, seasoning), parmesan cheese, salt, natural flavouring.

|                                             |              |
|---------------------------------------------|--------------|
| EAN • 8053504918236                         | 2500 g       |
| EAN • 8053504918229                         | 5000 g       |
| <b>% PASTA/RIPIENO   pasta/filling</b>      | <b>40/60</b> |
| <b>PESO PZ. (G)   pz. weight</b>            | <b>30</b>    |
| <b>DIMENSIONI PEZZO (MM)   pz dimension</b> | <b>28 d</b>  |
| <b>TEMPO DI COTTURA   Cooking time</b>      | <b>6 MIN</b> |
| <b>% DI RESA   % yield</b>                  | <b>40</b>    |
| <b>G. PER PORZIONE   Suggested portion</b>  | <b>100</b>   |







[www.pastificiolacometa.it](http://www.pastificiolacometa.it)  
Via dell'Industria 5, 00061  
Anguillara Sabazia • ROMA