



www.pastificiolacometa.it
Via dell'Industria 5, 00061
Anguillara Sabazia • ROMA

INDICE

01 Il pastificio

02 La produzione

03 Le materie prime

04 Pasta fresca di semola

- Pallettizzazione
- Pasta corta
- Pasta lunga

05 Pasta fresca all'uovo

- Pallettizzazione
- Pasta corta
- Pasta lunga
- Pasta ripiena

06 Linea fiocchi di patate

- Gnocchi
- Gnocchetti



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.

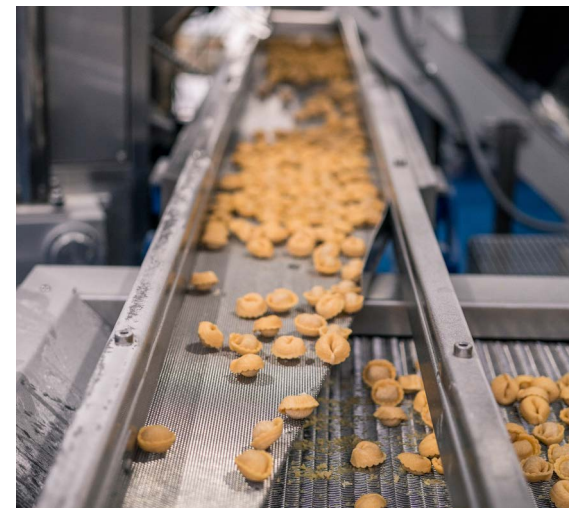
Il confezionamento è invece affidato ad un sistema tecnologicamente avanzato a garanzia di una perfetta conservazione del prodotto.

I trend di consumo sono altalenanti fra tradizione e voglia di sperimentare ricette e formati innovativi pertanto, attualmente, ci pregiamo 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, 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 pasta fresca di semola

Fresh semolina pasta palletising

CODICE <i>Item Code</i>	NOME PRODOTTO <i>Product name</i>	FORMATO <i>Sizes</i>	CONF <i>XCRT</i>	CRT X <i>SRT</i>	SRT X <i>PL</i>	CRT X <i>PL</i>
162	Busiata	500 G	10	9	6	54
162U	Busiata	1000 G	6	9	6	54
00162	Busiata al nero di seppia	500 G	10	9	6	54
111	Calamarata	500 G	10	9	6	54
00111	Calamarata al nero di seppia	500 G	10	9	6	54
74	Cavatelli	500 G	10	9	7	63
74U	Cavatelli	1000 G	6	9	6	54
012	Mezze maniche	500 G	10	9	6	54
012U	Mezze maniche	1000 G	6	9	6	54
47	Orecchiette	500 G	10	9	7	63
47U	Orecchiette	1000 G	6	9	6	54
112	Paccheri	500 G	10	9	6	54
00112	Paccheri al nero di seppia	500 G	10	9	6	54
11	Pici	500 G	12	9	6	54
134	Scialatielli	500 G	12	9	7	63
134U	Scialatielli	1000 G	6	9	6	54
17	Strozzapreti	500 G	12	9	6	54
17U	Strozzapreti	1000 G	6	9	6	54
20	Tonnarelli	500 G	12	9	6	54
20U	Tonnarelli	1000 G	6	9	6	54
69	Trofie	500 G	10	9	7	63
69U	Trofie	1000 G	6	9	6	54

DIMENSIONE CARTONI, CONFEZIONI E PALLET

dimensione crt 500 G.	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
dimensione crt 1000 G.	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
dimensione packaging	(bxpxh) 12x26x5 cm
packaging conf.	film PA 15µ + PE 80µ con aggiunta di CO2+N2 ATM
dimensione pallet	120x80x180h cm



04 Selezione pasta fresca di semola

Selection of fresh semolina pasta

Calamarata



COD • 111

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	500 g
% 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

Calamarata al nero di seppia



COD • 00111

La calamarata al nero di seppia ha un sapore marino unico e si sposa perfettamente con molti condimenti di pesce.

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

EAN • 8053504912296	500 g
% 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

INGREDIENTI | Ingredients

Semola di grano duro, acqua.

Durum wheat semolina, water.

SHELF LIFE

55 giorni | days



pasta di semola

Paccheri



COD • 112

I paccheri dal un formato tradizionale, sono simili 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	500 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	7
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	40
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	3 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	40
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Paccheri al nero di seppia di seppia



COD • 00112

I paccheri al nero di seppia, con forma a tubi grandi e larghi, la superficie liscia e la dimensione li rendono perfetti per trattenere condimenti a base di pesce.

Black squid ink paccheri are shaped like large, wide tubes, and their smooth surface and size make them perfect for holding fish-based condiments.

EAN • 8053504912197	500 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	7
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	40
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	3 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	40
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Busiata



COD • 162

La pasta busiata è tipica della tradizione siciliana, caratterizzata da forma elicoidale e superficie ruvida, è perfetta per trattenere condimenti ricchi.

Busiata pasta is typical of Sicilian tradition, characterised by its helicoidal shape and rough surface, and is perfect for holding rich sauces.

EAN • 8053504911237	500 g
EAN • 8053504913026	1000 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	5
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	50/40
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	5 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	40
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Busiata al nero di seppia di seppia



COD • 00162

La pasta busiata al nero di seppia è tipica della tradizione siciliana, caratterizzata da forma elicoidale e superficie ruvida, è perfetta per trattenere condimenti ricchi.

The pasta busiata with squid ink is typical of Sicilian tradition, characterised by its helicoidal shape and rough surface, it is perfect for holding rich sauces.

EAN • 8053504912395	500 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	5
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	50/40
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	5 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	40
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

04 Selezione pasta fresca di semola

Selection of fresh semolina pasta

Mezzemaniche



COD • 012

Le mezzemaniche 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.

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

EAN • 8053504912760	500 g
EAN • 8053504918656	1000 g
% PASTA/RIPENO pasta/filling	100
PESO PZ. (G) pz. weight	7
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	35
TEMPO DI COTTURA Cooking time	4 MIN
% DI RESA % yield	40
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Trofie



COD • 69

Le trofie sono un tipo di pasta fresca con una forma simile a piccoli riccioli o spirali allungate, che si ottengono arrotolando la pasta a mano su una superficie ruvida.

Trofie is a type of pasta with a shape similar to small curls or elongated spirals, which is obtained by rolling the pasta by hand on a rough surface.

EAN • 8053504911060	500 g
EAN • 8053504913071	1000 g
% PASTA/RIPENO pasta/filling	100
PESO PZ. (G) pz. weight	1
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	50
TEMPO DI COTTURA Cooking time	4 MIN
% DI RESA % yield	40
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Strozzapreti



COD • 17

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 • 8053504911169	500 g
EAN • 8053504913002	1000 g
% PASTA/RIPENO pasta/filling	100
PESO PZ. (G) pz. weight	2
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	55
TEMPO DI COTTURA Cooking time	5 MIN
% DI RESA % yield	40
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Cavatelli



COD • 74

I cavatelli sono un formato tipico del Sud Italia, piccoli e dalla forma incavata, hanno superficie rugosa che li rende perfetti per trattenere sughi densi e corposi.

Cavatelli are a typical southern Italian format. Small and hollow-shaped, they have a rough surface that makes them perfect for holding thick, full-bodied sauces.

EAN • 8053504911077	500 g
EAN • 8053504913057	1000 g
% PASTA/RIPENO 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

pasta di semola

Orecchiette



COD • 47

Le orecchiette tipiche della Puglia sono caratterizzate dalla forma rotonda e concava, la superficie è ruvida sono ideali per trattenere sughi densi.

Typical of Apulia, orecchiette are characterised by their round, concave shape and rough surface, and are ideal for holding thick sauces.

EAN • 8053504911084	500 g
EAN • 8053504913088	1000 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	6
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	15
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	5 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	40
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Tonnarelli



COD • 20

I tonnarelli sono tipici del Lazio, dalla forma spessa e quadrata nella sezione, hanno una consistenza ruvida perfetta per trattenere sughi densi e corposi.

Tonnarelli are typical of Lazio. Thick and square in cross-section, they have a rough texture perfect for holding full-bodied sauces.

EAN • 8053504911268	500 g
EAN • 8053504913019	1000 g
% 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>	5 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	50
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Pici



COD • 11

I pici sono tipici della Toscana, sono simili agli spaghetti ma hanno diametro più grande, la consistenza è rustica e sono adatti ad assorbire tutti i tipi di condimenti.

Pici are typical of Tuscany, they are similar to spaghetti but have a larger diameter, the texture is rustic and they are suitable for absorbing all kinds of sauces.

EAN • 8053504911091	500 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	7
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	40
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	10 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	40
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Scialatielli



COD • 134

Gli scialatielli sono un formato tipico della cucina campana, di forma simile alle tagliatelle ma più corti e spessi, hanno superficie ruvida ideale per tutti i tipi di sughi.

Scialatielli are a typical of Campania cuisine, similar in shape to tagliatelle but shorter and thicker, they have a rough surface ideal for all kinds of sauces.

EAN • 8053504913033	500 g
EAN • 8053504911169	1000 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	8
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	21
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	4 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	50
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100



Pallettizzazione pasta fresca all'uovo

Fresh egg pasta palletising

CODICE <i>Item Code</i>	NOME PRODOTTO <i>Product name</i>	FORMATO <i>Sizes</i>	CONF X CRT	CRT X SRT	SRT X PL	CRT X PL
56	Fettuccine	500 G	12	9	6	54
56U	Fettuccine	1000 G	6	9	6	54
142	Fettuccine saracene	500 G	12	9	6	54
0112	Maccheroni all'uovo	500 G	10	9	6	54
0112U	Maccheroni all'uovo	1000 G	6	9	6	54
19	Maltagliati	500 G	10	9	7	63
62	Pappardelle	500 G	12	9	6	54
62U	Pappardelle	1000 G	6	9	6	54
08	Quadrucchi	500 G	10	9	7	63
78	Sfoglia	500 G	10	9	7	63
015	Spaghetti alla chitarra	500 G	12	9	6	54
015U	Spaghetti alla chitarra	1000 G	6	9	6	54
61	Tagliatelle	500 G	12	9	6	54
63	Tagliolini	500 G	12	9	6	54
63U	Tagliolini	1000 G	6	9	6	54
15	Tonnarelli	500 G	12	9	6	54
15U	Tonnarelli	1000 G	6	9	6	54
0115	Tonnarelli romani	500 G	12	9	6	54
0115U	Tonnarelli romani	1000 G	6	9	6	54

DIMENSIONE CARTONI, CONFEZIONI E PALLET

dimensione crt 500 G.	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
dimensione crt 1000 G.	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
dimensione packaging	(bxpxh) 12x26x5 cm
packaging conf.	film PA 15µ + PE 80µ con aggiunta di CO2+N2 ATM
dimensione pallet	120x80x180h cm



05 Selezione pasta fresca all'uovo

Selection of fresh egg pasta

Fettuccine



COD • 56

Le fettuccine all'uovo, tipiche della tradizione italiana, hanno consistenza morbida e ricca quindi perfette per trattenere tutti i sughi corposi.

Fettuccine all'uovo, typical of the Italian tradition, have a soft and rich texture and are therefore perfect for holding all full-bodied sauces.

EAN • 8053504911015	500 g
EAN • 8053504913163	1000 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	7
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	8
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	4 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	50
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Fettuccine saracene



COD • 148

Le fettuccine saracene hanno un impasto a base di farina di grano saraceno che conferisce alla pasta un colore più scuro e sapore rustico hanno una consistenza corposa.

Fettuccine saracene have a buckwheat flour-based dough that gives the pasta a darker colour and rustic flavour with a full-bodied texture.

EAN • 8053504911244	500 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	8
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	8
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	4 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	60
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

INGREDIENTI | *Ingredients*

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

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

SHELF LIFE

55 giorni | days



pasta all'uovo

Pappardelle



COD • 62

Le pappardelle all'uovo un classico della tradizione emiliana, hanno consistenza morbida e ricca sono perfette per trattenere tutti i sughi corposi.

Egg pappardelle are a classic of the Emilian tradition, with a soft and rich texture they are perfect for holding all full-bodied sauces.

EAN • 8053504911046	500 g
EAN • 8053504913125	1000 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	12
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	13
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	3 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	50
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Tagliatelle



COD • 61

Le tagliatelle sono tipiche dell'Emilia, caratterizzate dalla forma lunga e piatta, ideali per trattenere sughi densi e corposi.

Tagliatelle are typical of Emilian, characterised by their long, flat shape, ideal for holding thick, full-bodied sauces.

EAN • 8053504911022	500 g
EAN • 8053504916362	1000 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	6
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	5
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	4 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	50
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Spaghetti alla chitarra



COD • 015

Gli spaghetti alla chitarra, classico della tradizione italiana, prendono nome dallo strumento utilizzato per tagliare la pasta: un telaio di legno su cui sono tese corde.

Spaghetti alla chitarra, a classic Italian tradition, takes its name from the tool used to cut the pasta: a wooden frame on which strings are stretched.

EAN • 8053504917093	500 g
EAN • 8053504913156	1000 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	7
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	2
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	3 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	50
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Sfoglia



COD • 78

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 pasta sheets have a soft consistency, and are prized for their great elasticity and ability to hold sauces and condiments. Ideal for lasagne.

EAN • 8053504911138	500 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	150
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	185x14x55
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	IN FORNO HOVEN
% DI RESA <i>% yield</i>	50
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

05 Selezione pasta fresca all'uovo

Selection of fresh egg pasta

Tagliolini



COD • 63

I tagliolini hanno una forma lunga e stretta, con spessore di circa 1-2 mm. La loro delicatezza li rende perfetti per sughi leggeri.

Tagliolini are long and narrow in shape, about 1-2 mm thick. Their delicacy makes them perfect for light sauces.

EAN • 8053504911039	500 g
EAN • 8053504913118	1000 g
% PASTA/RIPENO pasta/filling	100
PESO PZ. (G) pz. weight	2
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	2 sez.
TEMPO DI COTTURA Cooking time	3-4 MIN
% DI RESA % yield	50
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Tagliolini al nero di seppia di seppia



COD • 79

I tagliolini al nero di seppia dal carattere e colore inconfondibile, sono lavorati artigianalmente con il pregiato nero di seppia, si abbinano a condimenti a base di pesce.

Squid ink tagliolini with unique character and colour are handcrafted from the prized squid ink, and combine well with fish-based sauces.

EAN • 8053504911213	500 g
% PASTA/RIPENO pasta/filling	100
PESO PZ. (G) pz. weight	2
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	2 sez.
TEMPO DI COTTURA Cooking time	3-4 MIN
% DI RESA % yield	50
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Tonnarelli



COD • 15

I tonnarelli all'uovo, tipici del Lazio, sono spessi e quadrati nella sezione, hanno una consistenza ruvida e sono perfetti per sughi corposi e densi.

Tonnarelli all'uovo, typical of the Lazio region, are thick and square in section, have a rough texture and are perfect for full-bodied, thick sauces.

EAN • 8053504911008	500 g
EAN • 8053504913149	1000 g
% PASTA/RIPENO pasta/filling	100
PESO PZ. (G) pz. weight	4
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	2,5x2,5
TEMPO DI COTTURA Cooking time	4 MIN
% DI RESA % yield	50
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Tonnarelli romani



COD • 0115

I tonnarelli romani all'uovo sono spessi e quadrati, dalla consistenza ruvida ideale per trattenere sughi corposi, specialmente quelli della tradizione romana.

Tonnarelli romani all'uovo, are thick and square, have a rough texture so are perfect for holding full-bodied sauces, especially those of Roman cuisine.

EAN • 8053504912388	500 g
EAN • 8053504913187	1000 g
% PASTA/RIPENO pasta/filling	100
PESO PZ. (G) pz. weight	7
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	3x3
TEMPO DI COTTURA Cooking time	4 MIN
% DI RESA % yield	50
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

pasta all'uovo

Maccheroni



COD • 0112

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 • 8053504911176	500 g
EAN • 8053504913040	1000 g
% PASTA/RIPENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	4
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	35
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	3-4 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	30
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Maltagliati



COD • 19

I maltagliati hanno forma irregolare e rustica, tipicamente ottenuti dai ritagli avanzati della sfoglia di pasta. Dalla consistenza porosa, sono ideali per minestre e zuppe.

Maltagliati are irregular and rustic in shape, typically made from the leftover scraps of pasta sheets. With their porous texture, they are ideal for soups.

EAN • 8053504911121	500 g
% PASTA/RIPENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	8
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	8
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	5 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	50
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	90

Quadrucci



COD • 08

I quadrucci all'uovo sono piccoli e quadrati, grazie alla loro forma e alla consistenza delicata sono adatti per brodo e minestre.

Quadrucci egg pasta are small and square. Due to their shape and delicate texture, they are suitable for broths and soups.

EAN • 8053504911299	500 g
% PASTA/RIPENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	1
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	5x5
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	3 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	110
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	80



Pallettizzazione pasta fresca ripiena

Fresh filled pasta palletising

CODICE <i>Item Code</i>	NOME PRODOTTO <i>Product name</i>	FORMATO <i>Sizes</i>	CONF X CRT	CRT X SRT	SRT X PL	CRT X PL
02	Tortellini carne	500 G	10	9	7	63
02U	Tortellini carne	1000 G	6	9	6	54
002	Tortellini di prosciutto	500 G	10	9	7	63
002U	Tortellini di prosciutto	1000 G	6	9	6	54
03	Agnolotti di carne	500 G	10	9	7	63
03U	Agnolotti di carne	1000 G	6	9	6	54
12	Cannelloni di carne	500 G	10	9	7	63
23	Cannelloni ricotta e spinaci	500 G	10	9	7	63
127	Ravioli burrata di bufala	500 G	10	9	6	54
166	Ravioli cacio e pepe	500 G	10	9	6	54
01	Ravioli ricotta e spinaci	500 G	10	9	6	54
66	Ravioli Radicchio e Noci	500 G	10	9	6	54
07	Ravioli al brasato	500 G	10	9	6	54
107	Mezze lune con provola affumicata	500 G	10	9	6	54
27	Ravioli di pesce	500 G	10	9	6	54

DIMENSIONE CARTONI, CONFEZIONI E PALLET

dimensione crt 500 G.	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
dimensione crt 1000 G.	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
dimensione packaging	(bxpxh) 12x26x5 cm
packaging conf.	film PA 15µ + PE 80µ con aggiunta di CO2+N2 ATM
dimensione pallet	120x80x180h cm



05 Selezione pasta fresca ripiena

Selection of fresh filled pasta

Cannelloni di carne



COD • 12

RIPIENO • bovino, suino, mortadella, prosciutto cotto, parmigiano reggiano, sale, aromi naturali.

FILLING • beef, pork, mortadella, cured ham, parmesan cheese, salt, natural flavourings.

Cannelloni ricotta e spinaci



COD • 23

RIPIENO • Ricotta vaccina, spinaci, fiocco di patate, pangrattato, parmigiano reggiano, noce moscata.

FILLING • Cow's ricotta cheese, spinach, breadcrumbs, Parmesan cheese, 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 45 ai 55 giorni | from 45 to 55 days

EAN • 8053504910056	500 g
% PASTA/RIPIENO pasta/filling	40/60
PESO PZ. (G) pz. weight	7
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	28dx120
TEMPO DI COTTURA Cooking time	4 MIN
% DI RESA % yield	25
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

EAN • 8053504915068	500 g
% PASTA/RIPIENO pasta/filling	40/60
PESO PZ. (G) pz. weight	7
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	28Øx120
TEMPO DI COTTURA Cooking time	4 MIN
% DI RESA % yield	25
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

pasta ripiena

Agnolotti di carne



COD • 03

RIPIENO • bovino, suino, mortadella, prosciutto cotto, parmigiano reggiano, sale, aromi naturali.

FILLING • Beef, pork, mortadella, cooked ham, parmesan cheese, salt, natural aromas.

EAN • 8053504910032	500 g
EAN • 8053504913217	1000 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	40/60
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	40
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	40x28
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	4 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	25
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Tortellini di carne



COD • 02

RIPIENO • Bovino, suino, mortadella, prosciutto cotto, parmigiano reggiano, sale, aromi naturali.

FILLING • Beef, pork, mortadella, cooked ham, parmesan cheese, salt, natural aromas.

EAN • 8053504910018	500 g
EAN • 8053504913194	1000 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	50/50
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	30
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	28 Ø
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	3-4 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	40
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Tortellini di prosciutto



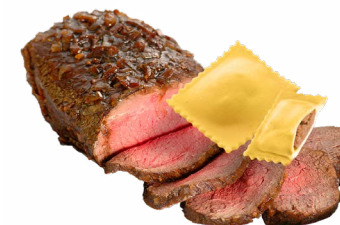
COD • 002

RIPIENO • bovino 30%, prosciutto crudo, mortadella, prosciutto cotto, parmigiano reggiano, sale, aromi naturali.

FILLING • Beef, raw ham, mortadella, cooked ham, parmesan cheese, salt, natural aromas.

EAN • 8053504910025	500 g
EAN • 8053504913200	1000 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	50/50
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	30
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	28 Ø
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	3-4 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	40
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Ravioli al brasato



COD • 07

RIPIENO • bovino, mortadella, prosciutto cotto, vino rosso, sedano, carote, cipolla, ricotta vaccina, parmigiano reggiano, sale, odori.

FILLING • beef, mortadella, cooked ham, red wine, celery, carrots, onion, cow's ricotta cheese, parmesan cheese, salt, herbs.

EAN • 805304912371	500 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	50/50
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	40
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	50x50
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	4 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	25
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

05 Selezione pasta fresca ripiena

Selection of fresh filled pasta

Ravioli cacio e pepe



COD • 166

RIPIENO • ricotta vaccina, pecorino romano, pepe, pangrattato.

FILLING • Cow's ricotta cheese, pecorino romano cheese, pepper, breadcrumbs.

EAN • 805304910278	500 g
% PASTA/RIPIENO pasta/filling	50/50
PESO PZ. (G) pz. weight	40
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	50x50
TEMPO DI COTTURA Cooking time	4 MIN
% DI RESA % yield	25
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Ravioli alla burrata di bufala



COD • 127

RIPIENO • ricotta vaccina, burrata di bufala, pangrattato, sale.

FILLING • Cow's ricotta cheese, cow's burrata cheese, salt, breadcrumbs.

EAN • 805304910223	500 g
% PASTA/RIPIENO pasta/filling	50/50
PESO PZ. (G) pz. weight	40
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	50x50
TEMPO DI COTTURA Cooking time	4 MIN
% DI RESA % yield	25
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Ravioli ricotta e spinaci



COD • 01

RIPIENO • ricotta vaccina, spinaci pangrattato, parmigiano reggiano, noce moscata.

FILLING • Cow's ricotta cheese, spinach, breadcrumbs, parmesan cheese, nutmeg.

EAN • 8053504910001	500 g
% PASTA/RIPIENO pasta/filling	50/50
PESO PZ. (G) pz. weight	40
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	50x50
TEMPO DI COTTURA Cooking time	4 MIN
% DI RESA % yield	25
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Ravioli radicchio e noci



COD • 66

RIPIENO • ricotta vaccina, radicchio, noci sgusciate, pangrattato, parmigiano reggiano, burro, aglio.

FILLING • Cow's ricotta, red chicory, shelled walnuts, breadcrumbs, parmesan cheese, butter, garlic.

EAN • 805304910148	1000 g
% PASTA/RIPIENO pasta/filling	50/50
PESO PZ. (G) pz. weight	40
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	60x70
TEMPO DI COTTURA Cooking time	4 MIN
% DI RESA % yield	25
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

pasta ripiena

Ravioli di pesce



COD • 27

RIPIENO • ricotta vaccina, coda di rospo, merluzzo, totani, pomodori pelati, aglio, olio EVO, sale.

FILLING • beef, mortadella, cooked ham, red wine, celery, carrots, onion, cow's ricotta cheese, parmesan cheese, salt, herbs.

EAN • 805304910841	500 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	50/50
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	40
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	50x50
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	4 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	25
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Mezzelune alla provola



COD • 107

RIPIENO • ricotta vaccina, provola affumicata, pangrattato.

FILLING • Cow's ricotta cheese, smoked provola, breadcrumbs.

EAN • 805304910185	500 g
PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	50/50
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	30
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	30 Ø
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	4 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	40
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100





06 Selezione fiocchi di patate

Potato flakes selection

Gnocchi



COD • 10

Pasta fresca dalla forma piccola e arrotondata, hanno consistenza morbida, ideali con una varietà di salse.

Fresh pasta with a small, rounded shape, they have a soft texture and are ideal with a variety of sauces.

EAN • 8053504913002	500 g
EAN • 8053504913095	1000 g
% PASTA/RIPENO <i>pasta/filling</i>	-
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

Gnocchetti



COD • 64

Pasta fresca dalla forma tipica piccola, leggermente cava e rigata. La loro forma permette di trattenere bene i sughi.

Fresh pasta are smaller in shape, slightly hollow and ridged. Their shape allows them to hold sauces well.

EAN • 8053504913019	500 g
EAN • 8053504913101	1000 g
% PASTA/RIPENO <i>pasta/filling</i>	-
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

INGREDIENTI | *Ingredients*

Farina di patate 35%, farina 00, amido, fecola di 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.

SHELF LIFE

90 giorni | days

PALLETTIZZAZIONE | *Palletisation*

FORMATI SIZES	CONF X CRT	CRT X STR	STR X PALLET	CRT X PALLET
500 G	12	9	7	63
1000 G	6	9	6	54





www.pastificiolacometa.it
Via dell'Industria 5, 00061
Anguillara Sabazia • ROMA