BUSTA + CAVALLOTTO



LA PASSIONE DEI MASTRI PASTAI UMBRI

MADE IN TREVI · UMBRIA

BELLI

PASTIFICIO ARTIGIANALE

WWW.PASTIFICIOBELLI.COM


BELLI
PASTIFICIO ARTIGIANALE
PASTA BELLI
PROUDLY MADE IN UMBRIA

PASTA ALL'UOVO

ESSICCAZIONE LENTA
TRAFILATURA AL BRONZO

PASTA ALL'UOVO
EGG PASTA
500g · 17.6 oz

Noi la pasta all'uovo la facciamo così: selezioniamo il miglior grano duro italiano e, dal cuore dei chicchi, estraiamo la semola che impastiamo con uova di prima scelta, sempre italiane. Lavorazione lenta, trafile al bronzo ed essiccazioni a bassa temperatura completano il nostro lavoro. Tutto questo per offrirti un prodotto di qualità superiore, ricco di sapori e profumi.











TAGLIOLINI ALL'UOVO

SPESSORE (MM)	1
LARGHEZZA (MM)	1,2
LUNGH. FILO(MM)	380
IMBALLO / PALLET	C



TAGLIERINI ALL'UOVO

SPESSORE (MM)	1,2
LARGHEZZA (MM)	2,5
LUNGH. FILO(MM)	380
IMBALLO / PALLET	C



SPAGHETTI ALLA CHITARRA

SPESSORE (MM)	2,5
LARGHEZZA (MM)	2,5
LUNGH. FILO(MM)	350
IMBALLO / PALLET	B



TAGLIATELLINE ALL'UOVO

SPESSORE (MM)	1
LARGHEZZA (MM)	3,5
LUNGH. FILO(MM)	420
IMBALLO / PALLET	C



TAGLIATELLE ALL'UOVO

SPESSORE (MM)	1
LARGHEZZA (MM)	5
LUNGH. FILO(MM)	420
IMBALLO / PALLET	C



FETTUCCINE ALL'UOVO

SPESSORE (MM)	1,2
LARGHEZZA (MM)	7
LUNGH. FILO(MM)	420
IMBALLO / PALLET	C



PAPPARDELLE ALL'UOVO

SPESSORE (MM)	1
LARGHEZZA (MM)	12
LUNGH. FILO(MM)	420
IMBALLO / PALLET	C



GARGANELLI ALL'UOVO

SPESSORE (MM)	1
DIAMETRO (MM)	7
LUNGHEZZA (MM)	50
IMBALLO / PALLET	B



PIPE RIGATE ALL'UOVO

SPESSORE (MM)	1,2
LARGHEZZA (MM)	20
LUNGHEZZA (MM)	30
IMBALLO / PALLET	B



FREGNACCE ALL'UOVO

SPESSORE (MM)	1,2
LARGHEZZA (MM)	15/25
LUNGHEZZA (MM)	50/80
IMBALLO / PALLET	C



STROZZAPRETI ALL'UOVO

SPESSORE (MM)	1,2
LARGHEZZA (MM)	10
LUNGHEZZA (MM)	50/60
IMBALLO / PALLET	C



GRAMIGNA ALL'UOVO

DIAMETRO (MM)	4
LUNGHEZZA (MM)	40
IMBALLO / PALLET	D



FILINI ALL'UOVO

SPESSORE (MM)	1
LARGHEZZA (MM)	1,2
LUNGH. FILO(MM)	40
IMBALLO / PALLET	B



GRATTONI ALL'UOVO

DIAMETRO (MM)	3
LUNGHEZZA (MM)	4
IMBALLO / PALLET	D



QUDRETTINI ALL'UOVO

SPESSORE (MM)	1,2
LARGHEZZA (MM)	3,5
LUNGHEZZA (MM)	4
IMBALLO / PALLET	B



QUADRUCCI ALL'UOVO

SPESSORE (MM)	1,2
LARGHEZZA (MM)	5
LUNGHEZZA (MM)	5
IMBALLO / PALLET	B



QUADRETTONI ALL'UOVO

SPESSORE (MM)	1,2
LARGHEZZA (MM)	12
LUNGHEZZA (MM)	12
IMBALLO / PALLET	B

Imballaggi e palletizzazioni, vedere ultima pagina - Packaging and palletising, see last page

BELLI
PASTIFICIO ARTIGIANALE

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

ESSICCAZIONE LENTA
TRAFILATURA AL BRONZO

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA
500g · 17.6 oz

Noi la pasta la facciamo così:
selezioniamo il miglior grano
duro italiano e, dal cuore dei chicchi,
estraiamo la semola.
Lavorazione lenta, trafile al bronzo
ed essiccazioni a bassa temperatura
completano il nostro lavoro.
Tutto questo per offrirti un prodotto
di qualità superiore, ricco di gusto
e profumo.







TAGLIATELLE RUSTICHE

SPESSORE (MM)	1
LARGHEZZA (MM)	7
LUNGH. FILO(MM)	420
IMBALLO / PALLET	C



STRINGOZZI

SPESSORE (MM)	2
LARGHEZZA (MM)	3,5
LUNGH. FILO(MM)	280
IMBALLO / PALLET	C



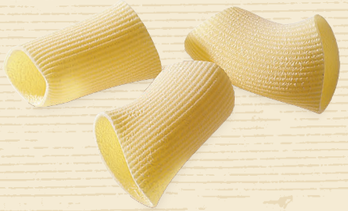
PENNE

SPESSORE (MM)	1,4
DIAMETRO (MM)	13
LUNGHEZZA (MM)	50/60
IMBALLO / PALLET	B



STROZZAPRETI

SPESSORE (MM)	1,2
DIAMETRO (MM)	10
LUNGHEZZA (MM)	50/60
IMBALLO / PALLET	B



PACCHERI RIGATI

SPESSORE (MM)	1,6
DIAMETRO (MM)	24
LUNGHEZZA (MM)	60
IMBALLO / PALLET	D



SEDANINI

SPESSORE (MM)	1
DIAMETRO (MM)	8
LUNGHEZZA (MM)	50
IMBALLO / PALLET	B



TRUCIOLI

SPESSORE (MM)	1
DIAMETRO (MM)	12
LUNGHEZZA (MM)	50
IMBALLO / PALLET	B



FUSILLI GIGANTI

SPESSORE (MM)	1,4
DIAMETRO (MM)	16
LUNGHEZZA (MM)	50
IMBALLO / PALLET	C



SPAGHETTI

DIAMETRO (MM)	2,2
LUNGH. FILO(MM)	25
IMBALLO / PALLET	C



PICI

DIAMETRO (MM)	3,2
LUNGH. FILO(MM)	25
IMBALLO / PALLET	C



MEZZE MANICHE

SPESSORE (MM)	1,6
DIAMETRO (MM)	24
LUNGHEZZA (MM)	60
IMBALLO / PALLET	D

Imballaggi e palletizzazioni, vedere ultima pagina - Packaging and palletising, see last page

BELLI
PASTIFICIO ARTIGIANALE

BELLI

PASTIFICIO ARTIGIANALE

PAGLIA E FIENO

ESSICCAZIONE LENTA
TRAFILATURA AL BRONZO

500g · 17.6 oz



PAGLIA E FIENO		
	SPESSORE (MM)	1
	LARGHEZZA (MM)	5
	LUNGH. FILO(MM)	420
	IMBALLO / PALLET	C



IMBALLAGGI E PALLETTIZZAZIONI

CONFEZIONE	DIMENSIONI CARTONE	CONFEZIONI PER CARTONE	COMPOSIZIONE PALLET COMPLETO	EPAL COMPLETO
A	cm 24 x 35 x 19 h	24 pz.	N. 36 cartoni su 4 strati	cm 120 x 80 x 100 h
B	cm 29 x 39 x 30 h	12 pz.	N. 32 cartoni su 4 strati	cm 120 x 80 x 140 h
C	cm 29 x 39 x 36 h	12 pz.	N. 32 cartoni su 4 strati	cm 120 x 80 x 160 h
D	cm 29 x 39 x 40 h	12 pz.	N. 32 cartoni su 4 strati	cm 120 x 80 x 180 h





BELLI

PASTIFICIO ARTIGIANALE

ITALIANO

Il nostro obiettivo è sempre stato lo stesso: offrire ai consumatori la massima qualità.
Per questo, dalla selezione dei migliori grani duri italiani, con moderne tecniche molitorie estraiamo una semola grossa, di alta qualità, ricca di sapori e profumi.
Per la “pasta all’uovo” aggiungiamo tante uova fresche italiane di prima scelta.
Poi, dopo aver miscelato gli ingredienti secondo la ricetta del formato desiderato, iniziamo l’impasto che deve essere lento e delicato per passare alla fase di estrusione per mezzo di trafile in bronzo.
Il prodotto ottenuto viene depositato su telai e poi essiccato, rigorosamente a bassa temperatura, per un tempo che per alcuni formati supera le 48 ore.
La nostra pasta viene confezionata a mano.
Ingredienti di qualità, passione e controllo maniacale della lavorazione: questa è la nostra semplice ricetta per ottenere un prodotto artigianale che lascia inalterati le qualità organolettiche e nutrizionali delle materie prime.

ENGLISH

Our goal has always been the same: to offer consumers the highest quality.
For this reason, from the selection of the best Italian durum wheat, with modern milling techniques we extract a coarse, high quality semolina, rich in flavors and fragrances.
For the “egg pasta” we add many fresh italian eggs of first choice.
Then, after having mixed the ingredients according to the recipe of the desired format, we start the kneading that must be slow and delicate to pass to the extrusion phase by means of bronze dies. The product obtained is deposited on frames and then dried, strictly at low temperature, for a time that for some formats exceeds 48 hours.
Our pasta is packaged by hand.
Quality ingredients, passion and maniacal control of the process: this is our simple recipe to obtain a handmade product that leaves unaltered the organoleptic and nutritional qualities of the raw materials.

paracucchiarmas.com

BELLI

PASTIFICIO ARTIGIANALE

Pasta Artigianale Belli S.n.c.
Via todi, 10 · 06039 Trevi (PG) · Italia
Tel. +39 0742 67 71 11 · Fax +39 0742 67 07 42
info@pastificiobelli.com

WWW.PASTIFICIOBELLI.COM