

LA PASSIONE DEI MASTRI PASTAI UMBRI

MADE IN TREVÌ · UMBRIA



WWW.PASTIFICIOBELLI.COM



**PASTA BELLI
PROUDLY MADE IN UMBRIA**

PASTA ALL'UOVO
EGG PASTA
500g · 17.6 oz

Imballaggi e pallettizzazioni, vedere ultima pagina · Packaging and palletising, see last page



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



MEZZE MANICHE ALL'UOVO	SPESSORE (mm)	1,6
	LARGHEZZA (mm)	24
	LUNGHEZZA (mm)	40
	IMBALLO / PALLET	C



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

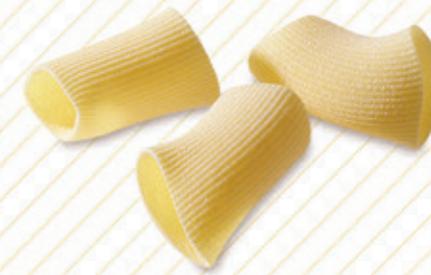


PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA
500g · 17.6 oz



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



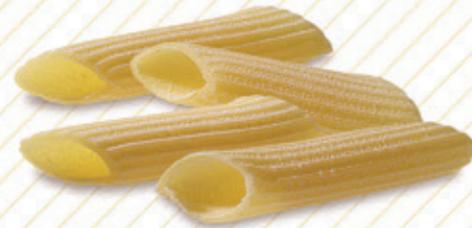
TAGLIATELLE RUSTICHE

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



PICI

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

Imballaggi e pallettizzazioni, vedere ultima pagina · Packaging and palletising, see last page





ITALIANO

Per la nostra pasta utilizziamo solo miscele di grano duro selezionato al fine di offrire ai consumatori un prodotto di qualità superiore, ricco di gusto ed equilibrato dal punto di vista nutrizionale. La semola che utilizziamo è ottenuta mediante moderne tecniche molitorie che permettono di selezionare le parti più pregiate del chicco di grano duro. In questo modo si ottiene una semola molto grezza, che richiede una lavorazione lenta e particolare ma che garantisce profumi e sapori unici. Il nostro prodotto principale è la pasta all'uovo che otteniamo impastando la semola di grano duro con uova fresche provenienti esclusivamente da allevamenti italiani. Entrambi gli ingredienti non contengono o.g.m. e non sono addizionati da nessun tipo di colorante o conservante. Per non alterare le caratteristiche organolettiche, utilizziamo esclusivamente trafile di bronzo ed essicchiamo a bassa temperatura dai 50 ai 53 °C, a seconda dei formati, per cicli di essiccazione che possono durare fino a 40 ore. Le nostra pasta viene confezionata a mano.

ENGLISH

For our pasta we only use blends of selected hard wheat in order to offer our customers a high-quality product, rich in flavour and balanced in nutritional values. The bran we use is obtained with modern milling techniques which allow to select the best parts of the hard wheat grain. This way the bran is very rough and needs a slow and particular elaboration guaranteeing unique taste and flavour. Our main product is egg dough which is obtained from kneading the hard wheat bran with fresh eggs from Italian farms. Both ingredients don't contain OGM and no colouring substances or preservatives are added. In order not to alter the organoleptic character, we use bronze exclusively and dry at a low temperature between 50 and 53°C, depending on shape and size, in drying cycles that can last up to 40 hours. Our pasta is hand-packaged.



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



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