

# LA PASSIONE DEI MASTRI PASTAI UMBRI

MADE IN TREVI · UMBRIA



# BELLI

PASTIFICIO ARTIGIANALE

  
[WWW.PASTIFICIOBELLI.COM](http://WWW.PASTIFICIOBELLI.COM)



**PASTA BELLI  
PROUDLY MADE IN UMBRIA**



# PASTA ALL'UOVO

ESSICCAZIONE LENTA  
TRAFILATURA AL BRONZO

PASTA ALL'UOVO  
EGG PASTA  
500g · 17.6 oz





<b>TAGLIOLINI ALL'UOVO</b>	<b>SPESORE (MM)</b>	1
	<b>LARGHEZZA (MM)</b>	1,2
	<b>LUNGH. FILO(MM)</b>	380
	<b>IMBALLO / PALLET</b>	C



<b>TAGLIERINI ALL'UOVO</b>	<b>SPESORE (MM)</b>	1,2
	<b>LARGHEZZA (MM)</b>	2,5
	<b>LUNGH. FILO(MM)</b>	380
	<b>IMBALLO / PALLET</b>	C



<b>SPAGHETTI ALLA CHITARRA</b>	<b>SPESORE (MM)</b>	2,5
	<b>LARGHEZZA (MM)</b>	2,5
	<b>LUNGH. FILO(MM)</b>	350
	<b>IMBALLO / PALLET</b>	C



<b>FREGNACCE ALL'UOVO</b>	<b>SPESORE (MM)</b>	1,2
	<b>LARGHEZZA (MM)</b>	15/25
	<b>LUNGHEZZA (MM)</b>	50/80
	<b>IMBALLO / PALLET</b>	C



<b>STROZZAPRETI ALL'UOVO</b>	<b>SPESORE (MM)</b>	1,2
	<b>LARGHEZZA (MM)</b>	15/25
	<b>LUNGHEZZA (MM)</b>	50/80
	<b>IMBALLO / PALLET</b>	B



<b>GRAMIGNA ALL'UOVO</b>	<b>DIAMETRO (MM)</b>	4
	<b>LUNGHEZZA (MM)</b>	40
	<b>IMBALLO / PALLET</b>	B



<b>TAGLIATELLINE ALL'UOVO</b>	<b>SPESORE (MM)</b>	1
	<b>LARGHEZZA (MM)</b>	3,5
	<b>LUNGH. FILO(MM)</b>	420
	<b>IMBALLO / PALLET</b>	C



<b>TAGLIATELLE ALL'UOVO</b>	<b>SPESORE (MM)</b>	1
	<b>LARGHEZZA (MM)</b>	5
	<b>LUNGH. FILO(MM)</b>	420
	<b>IMBALLO / PALLET</b>	C



<b>FETTUCCINE ALL'UOVO</b>	<b>SPESORE (MM)</b>	1,2
	<b>LARGHEZZA (MM)</b>	7
	<b>LUNGH. FILO(MM)</b>	420
	<b>IMBALLO / PALLET</b>	C



<b>FILINI ALL'UOVO</b>	<b>SPESORE (MM)</b>	1
	<b>LARGHEZZA (MM)</b>	1,2
	<b>LUNGH. FILO(MM)</b>	40
	<b>IMBALLO / PALLET</b>	B



<b>GRATTONI ALL'UOVO</b>	<b>DIAMETRO (MM)</b>	3
	<b>LUNGHEZZA (MM)</b>	4
	<b>IMBALLO / PALLET</b>	A



<b>QUDRETTINI ALL'UOVO</b>	<b>SPESORE (MM)</b>	1,2
	<b>LARGHEZZA (MM)</b>	3,5
	<b>LUNGHEZZA (MM)</b>	4
	<b>IMBALLO / PALLET</b>	A



<b>PAPPARDELLE ALL'UOVO</b>	<b>SPESORE (MM)</b>	1,2
	<b>LARGHEZZA (MM)</b>	12
	<b>LUNGH. FILO(MM)</b>	420
	<b>IMBALLO / PALLET</b>	C



<b>GARGANELLI ALL'UOVO</b>	<b>SPESORE (MM)</b>	1
	<b>DIAMETRO (MM)</b>	7
	<b>LUNGHEZZA (MM)</b>	40
	<b>IMBALLO / PALLET</b>	B



<b>PIPE RIGATE ALL'UOVO</b>	<b>SPESORE (MM)</b>	1,2
	<b>LARGHEZZA (MM)</b>	20
	<b>LUNGHEZZA (MM)</b>	30
	<b>IMBALLO / PALLET</b>	C



<b>QUADRUCCI ALL'UOVO</b>	<b>SPESORE (MM)</b>	1,2
	<b>LARGHEZZA (MM)</b>	5
	<b>LUNGHEZZA (MM)</b>	5
	<b>IMBALLO / PALLET</b>	A



<b>QUADRETTONI ALL'UOVO</b>	<b>SPESORE (MM)</b>	1,2
	<b>LARGHEZZA (MM)</b>	12
	<b>LUNGHEZZA (MM)</b>	12
	<b>IMBALLO / PALLET</b>	A





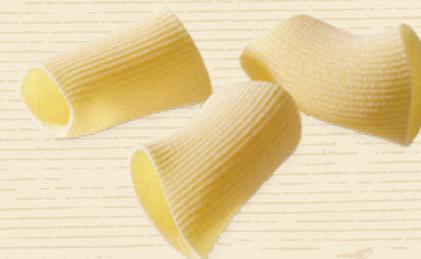
## PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

ESSICCATIONE LENTA  
TRAFILATURA AL BRONZO

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



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



<b>PACCHERI RIGATI</b>	SPESSORE (MM)	1,8
	DIAMETRO (MM)	26
	LUNGHEZZA (MM)	60
	IMBALLO / PALLET	C



<b>SEDANINI</b>	SPESSORE (MM)	1
	DIAMETRO (MM)	8
	LUNGHEZZA (MM)	50
	IMBALLO / PALLET	B



<b>TRUCIOLI</b>	SPESSORE (MM)	1
	DIAMETRO (MM)	12
	LUNGHEZZA (MM)	50
	IMBALLO / PALLET	B



<b>FUSILLI GIGANTI</b>	SPESSORE (MM)	1,4
	DIAMETRO (MM)	16
	LUNGHEZZA (MM)	50
	IMBALLO / PALLET	C



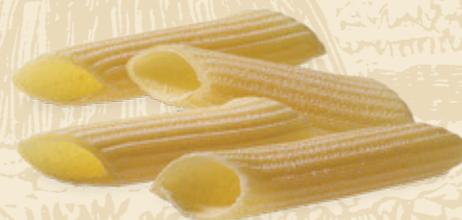
<b>SPAGHETTI</b>	DIAMETRO (MM)	2,2
	LUNGH. FILO(MM)	25
	IMBALLO / PALLET	C



<b>TAGLIATELLE RUSTICHE</b>	SPESSORE (MM)	1
	LARGHEZZA (MM)	5
	LUNGH. FILO(MM)	420
	IMBALLO / PALLET	C



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



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



<b>PICI</b>	DIAMETRO (MM)	3,2
	LUNGH. FILO(MM)	25
	IMBALLO / PALLET	C



<b>MEZZE MANICHE</b>	SPESSORE (MM)	1,8
	DIAMETRO (MM)	26
	LUNGHEZZA (MM)	35
	IMBALLO / PALLET	C





# PAGLIA E FIENO

ESSICCAZIONE LENTA  
TRAFILATURA AL BRONZO

500g - 17.6 oz



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



<b>GRAMIGNA PAGLIA E FIENO</b>	<b>DIAMETRO (MM)</b>	4
	<b>LUNGHEZZA (MM)</b>	40
	<b>IMBALLO / PALLET</b>	B

## IMBALLAGGI

### TIPO CARTONE

A  
B  
C

### DIMENSIONI CARTONE

cm 24 x 35 x 19 h  
cm 29 x 39 x 30 h  
cm 29 x 39 x 36 h

### CONFEZIONI PER CARTONE

24 pz.  
12 pz.  
12 pz.

### PALLETTIZZAZIONE

Strati da 9 cartoni, max 5 strati  
Strati da 8 cartoni, max 5 strati  
Strati da 8 cartoni, max 5 strati





---

#### ITALIANO

Il nostro obiettivo è sempre stato lo stesso: offrire ai consumatori la massima qualità. Per questo utilizziamo solo semola estratta dal cuore dei chicchi di grano duro italiano, 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 trafilè 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 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.



**BELLI**  
PASTIFICIO ARTIGIANALE



# BELLI

PASTIFICIO ARTIGIANALE

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



WWW.PASTIFICIOBELLI.COM