

SACCHETTO CARTA

LA PASSIONE DEI MASTRI PASTAI UMBRI

MADE IN TREVÌ · UMBRIA



BELLI

PASTIFICIO ARTIGIANALE


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



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	C



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



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



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



GARGANELLI ALL'UOVO	SPESSORE (MM)	1
	DIAMETRO (MM)	7
	LUNGHEZZA (MM)	40
	IMBALLO / PALLET	B



PIPE RIGATE ALL'UOVO	SPESSORE (MM)	1,2
	LARGHEZZA (MM)	20
	LUNGHEZZA (MM)	30
	IMBALLO / PALLET	C



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



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





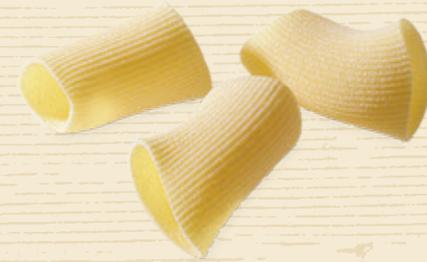
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

ESSICCAZIONE LENTA
TRAFILATURA AL BRONZO

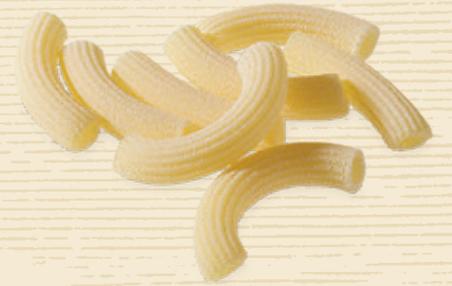
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA
500g · 17.6 oz



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



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



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



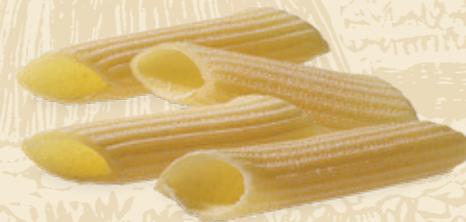
SPAGHETTI	DIAMETRO (MM)	2,2
	LUNGH. FILO(MM)	25
	IMBALLO / PALLET	C



TAGLIATELLE RUSTICHE	SPESSORE (MM)	1
	LARGHEZZA (MM)	5
	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



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





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.

IMBALLAGGI

TIPO CARTONE

B

C

DIMENSIONI CARTONE

cm 29 x 39 x 30 h

cm 29 x 39 x 36 h

CONFEZIONI PER CARTONE

12 pz.

12 pz.

PALLETIZZAZIONE

Strati da 8 cartoni, max 5 strati

Strati da 8 cartoni, max 5 strati



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