



Pasta al
GERME DI GRANO

*un intenso profumo...
...un inconfondibile sapore*

*germe
di grano*



crusca

*mandorla
farinosa*

Il germe di grano è il cuore del chicco di grano,
ricco di sapore e principi nutritivi.
Durante la cottura si sprigiona **un intenso profumo di grano**
e l'acqua si tinge leggermente di verde.



*Siamo d'un'altra pasta.
Il nostro segreto? Il Germe di Grano*



*il cuore
del chicco di grano,
ricco di sapore
e principi nutritivi.*

I prodotti dell'Antico Pastificio Morelli sono unici nel loro genere. Il segreto è un ingrediente che non si trova nelle paste comuni. Si tratta del germe di grano, che costituisce il cuore del chicco e contiene Vitamine e proteine vegetali. Normalmente, durante la macinazione del cereale, il germe di grano viene escluso dalla semola per ridurne la deperibilità.

Le grandi industrie sono costrette a lavorare farine senza il germe di grano, ma la lavorazione artigianale dell'Antico Pastificio Morelli consente di poter reinserire il germe di grano, sempre fresco, dentro la semola.

Dopo anni di utilizzo del germe di grano, l'Antico Pastificio Morelli, è riuscito ad ottenere una pasta con uno straordinario e inconfondibile sapore. Durante la cottura sprigiona un intenso profumo di grano e l'acqua si tinge leggermente di verde proprio per la presenza del germe fresco.

La pasta Morelli è considerata di primissima qualità non solo perché contiene il germe di grano, ma anche perché è fatta con le migliori semole di grano duro che vengono lavorate con tecniche tutte artigianali. Le macchine pressano l'impasto lentamente. Dopo una stesura a mano sui telai, l'essiccazione avviene in celle dove la pasta rimane 36 ore a seccare a bassa temperatura (max 45°/50° C). In questo modo vengono mantenute tutte le caratteristiche organolettiche e nutritive del prodotto.

L'Antico Pastificio Morelli nato nel 1860, è un'azienda a conduzione familiare. Dopo cinque generazioni, sono oggi i fratelli Morelli, Lucia, Antonio e Marco, a portare avanti la tradizione di famiglia. Il Pastificio produce tante specialità, lavora prodotti semplici con antiche tecniche artigianali, evitando l'uso di conservanti e coloranti. Il risultato è una pasta sana, genuina, dal sapore ricco e a consistenza corposa.

*Our Pasta is Something Else...!
The secret lies in the wheat germ*



The products of the Ancient Morelli pasta production factory are unique, the secret being an ingredient that is not found in most common types of pasta, which is the wheat germ, the heart of the grain itself, that contains vitamins, as well as vegetable proteins. During the normal cereal grinding process, the wheat germ is removed from the semolina in order to reduce the perishability of the product, which means that the pasta factories are forced to process the flour without the wheat germ. But thanks to the craftsmanship methods used by the Morelli pasta factory, the wheat germ, which is still fresh, is re-incorporated into the semolina; this has given rise to our slogan "OUR PASTA IS SOMETHING ELSE". Through years of using the wheat germ ingredient, the Ancient Morelli pasta factory has succeeded in obtaining a pasta with a unique and delicious taste, which releases a wonderful aroma while cooking. The cooking water, takes on a slight green hue, as a result of the presence of the fresh wheat germ ingredient.

Pasta Morelli is considered to be of the finest quality, not only because of its wheat germ ingredient, but also because it selects the best durum wheat semolina, which is processed according to craft technique. The machines slowly press the kneaded mixture and, after having hand-rolled it on frames, the pasta is dried in storage rooms for 36 hours at no more than 45°/50°C, thereby maintaining the intrinsic taste and nutritious properties of the product.

The Ancient Morelli Pasta factory was founded in 1860, and is run by the fifth generation of the Morelli family, siblings Lucia, Antonio and Marco, who keep preserving its traditions. It produces a vast range of specialities, using ancient craft techniques, free of both preservatives and colouring agents. The result is truly wholesome pasta, with a wonderfully rich flavour and full consistency.

*Wir Sind Aus Anderem Schrot Und Korn
Das Geheimnis des Weizenkeims*



Die Produkte der Antiken Nudelmanufaktur Morelli sind einzigartig. Ihr Geheimnis liegt in einer Zutat, die in den üblichen Nudeln nicht vorkommt. Es handelt sich um den Weizenkeim, das Herz des Korns. Er ist reich an Vitamin E, Vitamin D und pflanzlichen Proteinen. Normalerweise wird beim Mahlprozess der Weizenkeim von der Kleie getrennt, um die Haltbarkeit zu verlängern. Die großen Industrien sind gezwungen, Mehl ohne Weizenkeime zu verarbeiten, während es die handwerkliche Verarbeitung der Antiken Nudelmanufaktur Morelli ermöglicht, den frischen Weizenkeim der Kleie wieder zuzuführen. Daher kommt unser Spruch „WIR SIND AUS ANDEREM SCHROT UND KORN“. Nach jahrelanger Verwendung des Weizenkeims, hat es die Antike Nudelmanufaktur Morelli geschafft, Nudeln von außergewöhnlichem und unvergleichlichem Geschmack zu erzeugen. Während des Kochens strömen sie einen intensiven Weizengeruch aus und das Wasser, eben wegen des frischen Keimlings, verfärbt sich leicht grünlich.

Die Nudelwaren von Morelli werden für ihre hochwertige Qualität geschätzt, nicht nur wegen der Verwendung der Weizenkeime, sondern auch, weil sie die besten Hartweizenmehle, die mit handwerklichen Techniken hergestellt wurden, verwendet werden. Die Maschinen pressen den Teig mit Sorgfalt. Nachdem er anschließend händisch auf Gestelle ausgebreitet wurde, wird er in Zellen, in denen der Teig 36 Stunden bei niedriger Temperatur bleibt (max. 45°/50° C), getrocknet. Auf diese Weise bleiben die geschmacklichen Merkmale und der Nährwert des Produktes erhalten.

Die Antike Nudelmanufaktur Morelli wurde 1860 gegründet und ist ein Familienbetrieb. Nach fünf Generationen sind es heute die Geschwister Lucia, Antonio und Marco Morelli, die die Familientradition weiterführen. Die Nudelmanufaktur stellt eine breite Palette von Spezialitäten her, sie produziert einfache Produkte mit antiken handwerklichen Techniken und vermeidet die Verwendung von Konservierungs- und Farbstoffen. Das Ergebnis sind gesunde und hochwertige Nudeln, reich an Geschmack und mit fester Konsistenz.

2228

Calamari con Germe di Grano

Calamari with Wheat Germ / gr 500

8009167022285 - box 40 A - 12 pz.



min.



2206

Spaghetti con Germe di Grano

Spaghetti with Wheat Germ / gr 500

8009167022063 - box 40 - 16 pz.



min.



La pasta con il Germe di Grano



min.

2244

Strozzapreti con Germe di Grano

Strozzapreti with Wheat Germ / gr 500

8009167022445 - box 40 - 12 pz.



min.

2227

Tortiglioni con Germe di Grano

Tortiglioni with Wheat Germ / gr 500

8009167022278 - box 40 A - 12 pz.



min.

2235

Penne con Germe di Grano

Penne with Wheat Germ / gr 500

8009167022353 - box 40 - 12 pz.



min.

2116

Paccheri con Germe di Grano

Paccheri with Wheat Germ / gr 250

8009167021165 - box 40 - 12 pz.



min.

2220

Linguine con Germe di Grano

Linguine with Wheat Germ / gr 500

8009167022209 - box 40 - 16 pz.



min.

2114

Straccetti con Germe di Grano

Straccetti with Wheat Germ / gr 250

8009167021141 - box 40 - 12 pz.



1220

Linguine / gr 500
8009167012200
Box 34 – 24 pz

1204

Spaghetti / gr 500
8009167012040
Box 34 – 24 pz

1214

Spaghettoni / gr 500
8009167012149
Box 34 – 24 pz



10
min.



8
min.



13
min.



1406

Spaghetti incartati / gr 1000
8009167014068
box 34 - 12 pz.



8
min.

1217

Spaghetti incartati / gr 500
8009167012170
box 35 – 12 pz.



8
min.

1202

Spaghettoni 5 min. / gr 500
8009167012026
box 34 – 24 pz.



5
min.





La Pasta Tipica



2213
Pappardelle con Germe di Grano / Pappardelle with Wheat Germ / gr 500
8009167022131
box 40 - 12 pz.



1209
Pici a matassa / gr 500
8009167012095
box 40A - 12 pz.



1212
Gigli / gr 500
8009167012125
box 40A - 12 pz.



1224
Busiate / gr 500
8009167012248
Box 40 - 12 pz.



16288
Gramigna Paglia e Fieno / gr 500
8009167162882
Box 40 - 12 pz.

1288
Gramigna / gr 500
8009167012880
Box 40 - 12 pz.



1211
Ziti / gr 500
8009167012118
box 37 - 12 pz.



1207
Bucatini / gr 500
8009167012071
Box 40 - 12 pz.



1201
Spaghettoni Tonnarelli / gr 500
8009167012019
box 40 - 16 pz.



1208
Bigoli - Bigoj / gr 500
8009167012088
box 40A - 12 pz.



1203
Trofie / gr 500
8009167012033
box 23 - 12 pz.



1260
Croxetti / gr 500
8009167012606
box 34 - 12 pz.



1210
Fregula / gr 500
8009167012101
box 35 - 12 pz.



1287
Anelli / gr 500
8009167012873
box 39 - 12 pz.



1248
Orecchiette / gr 500
8009167012484
box 23 - 12 pz.



1230
Pici Dritti / gr 500
8009167012309
Box 40 - 12 pz.



1229
Mezze Maniche / gr 500
8009167012293
Box 40A - 12 pz.

Pasta all'Uovo con Germe di Grano



3122
Tagliatelle all'Uovo
con Germe di Grano
Tagliatelle with Eggs
and Wheat Germ / gr 250
8009167031225 - box 37 - 16 pz



3118
Tagliolini all'Uovo
con Germe di Grano
Tagliolini with Eggs
and Wheat Germ / gr 250
8009167031188 - box 39 - 16 pz.



3114
Straccetti all'Uovo
con Germe di Grano
Straccetti with Eggs
and Wheat Germ / gr 250
8009167031140 - box 40 - 12 pz.



3144
Strozzapreti all'Uovo
con Germe di Grano
Strozzapreti with Eggs
and Wheat germ / gr 250
8009167031447 - box 23 - 16 pz.

La Pasta Integrale BIO



41226
Maccheroncini Grano Integrale
Senatore Cappelli BIO
Maccheroncini of whole wheat flour
Senatore Cappelli BIO / gr 500
8009167412260 - box 40 - 12 pz



41244
Strozzapreti Grano Integrale
Senatore Cappelli BIO
Strozzapreti of whole wheat flour
Senatore Cappelli BIO / gr 500
8009167412444 - box 40 - 12 pz



I Cereali BIO



2100
Tacconi al Germe di Grano BIO
Tacconi with Wheat Germ BIO / gr 250
8009167021004 - box 40A - 16 pz.



5123
Ricciolina al Doppio Germe e Fibra BIO
Double Wheat Germ
and Fiber Ricciolina BIO / gr 250
8009167051230 - box 40 - 16 pz.



40220
Linguine Integrali BIO
Whole Wheat Linguine BIO / gr 500
8009167402209 - box 40 - 16 pz



40235
Penne Integrali BIO
Whole Wheat Penne BIO / gr 500
8009167402353 - box 40 - 12 pz



40240
Fusilli Integrali BIO
Whole Wheat Fusilli BIO / gr 500
8009167402407 - box 40 - 12 pz



8206
Spaghetti integrali di Farro BIO / gr 500
Farro Spaghetti BIO / gr 500
8009167082067 - box 37 - 12 pz.



31206
Spaghetti integrali di Kamut BIO
Kamut Spaghetti BIO / gr 500
8009167312065 - Box 37 - 12 pz.



31140
Fusilli integrali di Kamut BIO
Fusilli with Kamut BIO / gr 250
8009167311402 - box 23 16 pz.



I Legumi **100%**



46144
Strozzapreti di Ceci
Chickpea Strozzapreti / gr 250
8009167461442 - box 23 - 16 pz.



45140
Fusilli Lenticchie Rosse
Red Lentil Fusilli / gr 250
8009167451405 - box 37 - 16 pz.



7120
Linguine al Mais BIO
Corn Linguine BIO / gr 250
8009167071207 - box 37 - 16 pz.

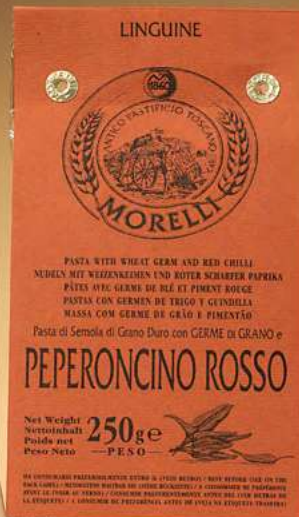
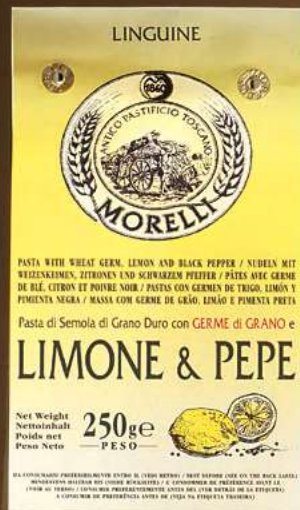


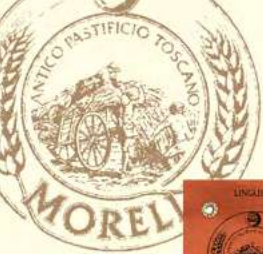
7128
Calamari al Mais e Riso
Corn and Rice Calamari / gr 250
8009167071283 - box 37 - 16 pz.



7116
Paccheri al Mais e Riso
Corn and Rice Paccheri / gr 250
8009167071160 - box 37 - 16 pz.







La Pasta con il Germe di Grano al Gusto di...



4120
Linguine al Peperoncino Rosso
Red Chilli Linguine / gr 250
8009167041200
box 39 - 16 pz.



21120
Linguine al Tartufo
Truffles Linguine / gr 250
8009167211207 - box 39 - 16 pz.
21118
Tagliolini al Tartufo
Truffles Tagliolini / gr 250
8009167211184 - box 39 - 16 pz.



38120
Linguine alla Canapa
Hemp Linguine / gr 250
8009167381207
box 39 - 16 pz.



12118
Tagliolini al Salmone
Salmon Tagliolini / gr 250
8009167121186
box 39 - 16 pz.



11122
Tagliatelle al Fungo Porcino
Porcini Mushrooms Tagliatelle / gr 250
8009167111224
box 39 - 16 pz.



50120
Linguine al Finocchio
Fennel Linguine / gr 250
8009167501209
box 39 - 16 pz.



18120
Linguine allo Zafferano
Saffron Linguine / gr 250
8009167181203
box 39 - 16 pz.



28120
Linguine Limone e Pepe
Lemon and Pepper Linguine
gr 250
8009167281200
box 39 - 16 pz.



14120
Linguine Aglio e Basilico
Garlic and Basil Linguine
gr 250
8009167141207
box 39 - 16 pz.



9120
Linguine al Nero di Seppia
Black Squid Ink Linguine
gr 250
8009167091205
box 39 - 16 pz.



9206
Spaghetti al Nero di Seppia
Black Squid Ink Spaghetti / gr 500
8009167092066
box 35 - 12 pz.



33118
Tagliolini all'Ortica
Nettle Tagliolini / gr 250
8009167331189
box 39 - 16 pz.



29118
Tagliolini al Pomodoro
Tomato Tagliolini / gr 250
8009167291186
box 39 - 16 pz.



27123
Fettuccine alle Olive
Olives Fettuccine / gr 250
8009167271232
box 39 - 16 pz.

La Pasta Aromatica



2114
Straccetti con Germe di Grano
Straccetti with Wheat Germ / gr 250
8009167021141 - box 40 - 12 pz.



11114
Straccetti al Fungo Porcino
Porcini Mushrooms Straccetti / gr 250
8009167111149 - box 40 - 12 pz.



9240
Fusilli al Nero di Seppia
Black Squid Ink Fusilli / gr 500
8009167092400 - box 40 - 12 pz.



28115
Pappardelline al Limone e Pepe
Lemon and Pepper Pappardelline / gr 250
8009167281156 - box 40 - 12 pz.



35261
Foglie d'Olio agli Spinaci
Olive Leaves with Spinach / gr 500
8009167352610 - box 23 - 12 pz.



13210
Fregula al Nero di Seppia e semola
Black and White Fregula / gr 500
8009167132106 - box 35 - 12 pz.



21115
Pappardelline Tartufo
Truffle Pappardelline / gr 250
8009167211153 - box 40 - 12 pz.



21109
Pici dritti al tartufo
Truffle Pici dritti / gr 250
8009167211092 - box 39 - 16 pz.





La Pasta Multicolore



19120
Linguine Italia / gr 250
8009167191202 - box 39 - 16 pz.



19122
Tagliatelle Italia / gr 250
8009167191226 - box 40 A - 16 pz.



13122
Tagliatelle Arcobaleno
Rainbow Tagliatelle / gr 250
8009167131222 - box 23 - 16 pz.



13128
Calamari al Nero di Seppia e Germe di Grano
Black Squid Ink and
Wheat Germ Calamar / gr 250
8009167131284 - box 40 - 16 pz.



13240
Fusilli 3 saponi
Three Flavours Fusilli / gr 500
8009167132403 - box 40 - 12 pz.



19251
Fusilloni Italia / gr 500
8009167192513 - box 40A - 12 pz.



22243
Papillons / gr 500
8009167222432 - box 40 A - 12 pz.



22142
Farfalle ai 5 Saponi
5 Flavours Butterfly / gr 250
8009167221428 - box 37 - 16 pz.



22152
Fiochetti 6 Saponi / gr 250
8009167221527 - box 23 - 16 pz.



22153
Stringhette 6 Saponi / gr 250
8009167221534 - box 40A - 16 pz.



16146
Cuori Pomodoro e Germe di Grano
Tomato and Wheat Germ Hearts / gr 250
8009167161465 - box 40 - 16 pz.



16225
Alberi e Stelle tricolore
3 Flavours Trees and Stars / gr 500
8009167162257 - box 40 - 12 pz.



Le Scatoline



3119

Tagliolini all'Uovo
Tagliolini with Eggs / gr 250
8009167031195 - box 37 - 16 pz.



22119

Tagliolini al Tartufo
Truffle Tagliolini / gr 250
8009167221190 - box 37 - 16 pz.



4121

Linguine al Peperoncino Rosso
Red Chilli Linguine / gr 250
8009167041217 - box 37 - 16 pz.



28121

Linguine Limone e Pepe
Lemon Pepper Linguine / gr 250
8009167281217 - box 37 - 16 pz.



9121

Linguine al Nero di Seppia
Black Squid Ink Linguine / gr 250
8009167091212 - box 37 - 16 pz.



14121

Linguine Aglio e Basilico
Garlic and Basil Linguine / gr 250
8009167141214 - box 37 - 16 pz.

Confezioni Regalo



CASSA IN LEGNO 15000

cm L 35,80 P 30,50 H 22,20
56 box per pallet
8 cartoni per 7 file



SCATOLA IN CARTONE 15011

cm L 34 P 20 H 30
72 cartoni per pallet
12 cartoni per 6 file



15301 VALIGETTA GERME DI GRANO



15311 VALIGETTA TOSCANA

4pz x Box
Cm L 41 x P 7 x H 31



15013 Mobile da banco.

Cm L 44,5 x P 29 x H 35,5

CARTONE ESPOSITORE

cm L 26 x P 19 x H 30,5

250 g x 12 pz
Box 39 EXPO.



(80 gr)

Busiate con pesto e crema di burrata
Busiate with pesto and burrata cream

(60 gr)

Straccetti Germe di Grano e Fungo Porcino con scampi e pomodorini freschi.
Straccetti with Wheat Germ and Porcini Mushroom with shrimps and fresh tomatoes.

(80 gr)

Spaghetti allo Scoglio.
Spaghetti with Sea Food.

Tagliolini ortica astice nudo marinato al lime.
Nettle Tagliolini with lobster marinated in lime.



Confezione
Catering

Disponibile anche la confezione catering per vari formati

- Also available in catering packs in several different shapes.
- Disponible également dans l'emballage traiteur pour différents formats.
- Auch in Catering-Verpackung in mehreren Formaten lieferbar.
- Disponible también el envase catering con varios formatos.



Nous sommes d'une autre pâte Notre secret: le germe de blé



Les produits de l'“Antico Pastificio MORELLI” (fabrique de pâtes alimentaires) sont uniques en leur genre. Le secret est un ingrédient qui ne se rencontre jamais dans les pâtes classiques : le germe de blé, cœur même du grain renfermant vitamines et protéines végétales. Durant le broyage de la céréale, le germe de blé est généralement exclu de la semoule de manière à réduire son côté périssable. Les grandes industries, quant à elles, sont obligées de travailler les farines sans le germe de blé. Mais la fabrication artisanale de l'“Antico Pastificio MORELLI” autorise la réintroduction du germe de blé, toujours frais, dans la semoule. D'où le jeu de mots et le slogan publicitaire “siamo d'un'altra pasta » ce qui signifie littéralement “NOUS SOMMES D'UNE AUTRE PÂTE”. Après des années d'utilisation du germe de blé, l'“Antico Pastificio MORELLI” est aujourd'hui à même de proposer des pâtes uniques au goût extraordinaire et inimitable qui s'exprime pendant la cuisson déjà, en raison de l'intense parfum de blé qui s'exhale et de la coloration légèrement verte de l'eau due justement au germe de blé. Produit de premier choix, excellentes grâce au germe de blé, les pâtes Morelli le sont également grâce aux meilleures Semoules de blé dur travaillées selon des techniques totalement artisanales. Les machines pressent la pâte lentement, après l'étalage de la pâte à la main sur des cadres, le séchage se fait dans des cellules durant 36 heures à basse température (max. 45°/50° C), ce qui permet de maintenir intactes toutes les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles du produit.

L'“Antico Pastificio MORELLI”, fondé en 1860, est une entreprise familiale. Après cinq générations, ce sont aujourd'hui la sœur et les frères Morelli - Lucia, Antonio et Marco - qui assurent de main de maître la continuité de la tradition de famille. La fabrique de pâtes propose une vaste gamme de spécialités, travaille des produits simples avec d'anciennes techniques artisanales, et évite d'employer conservateurs et colorants. D'où des pâtes absolument délicieuses et naturelles, au goût unique et riche, avec une consistance optimale.

Estamos Hechos de Otra Pasta: Un secreto, el germen de trigo



Los productos de “Antico Pastificio Morelli” (antigua fábrica de pastas alimenticias Morelli) son únicos en su tipo. El secreto es un ingrediente que no se puede encontrar en las pastas comunes: el germen de trigo. Este constituye el corazón del grano y contiene Vitamina E, Vitamina D y Proteínas Vegetales. Durante la molienda del cereal, el germen de trigo queda normalmente excluido de la sémola para reducir su deterioro, obligando a las grandes industrias a elaborar harinas sin el germen. Sin embargo, la elaboración artesanal de “Antico Pastificio Morelli” permite incluir en la sémola el germen de trigo siempre fresco. Por esto, nuestro eslogan dice: “ESTAMOS HECHOS DE OTRA PASTA”. Tras años de empleo del germen de trigo fresco, el “Antico Pastificio Morelli” ha obtenido una pasta con un sabor extraordinario e inconfundible que, cuando se cocina, libera un intenso perfume de trigo, que tiñe levemente el agua de verde. La Pasta Morelli es considerada de calidad superior, no sólo porque utiliza el germen de trigo, sino porque también selecciona las mejores sémolas de trigo, elaboradas con técnicas artesanales. Nuestras máquinas prensan lentamente la masa luego de haberla extendido a mano sobre bastidores; el secado se efectúa en celdas donde la pasta permanece 36 horas a baja temperatura. De esta manera se mantienen todas las características organolépticas y nutritivas del producto. El “Antico Pastificio Morelli” es, desde 1860, una empresa de conducción familiar. Hoy, son los hermanos Morelli, Lucia, Antonio y Marco, quienes, después de cinco generaciones, continúan a desarrollar la tradición de la familia. La firma produce una vasta gama de especialidades; elabora productos simples con antiguas técnicas artesanales y evita el empleo de conservantes y de colorantes, obteniendo como resultado una pasta sana y genuina, sabrosa y consistente.



15003 - Espositore legno cm L 68 x P 30 x h 180



ESPOSITORE VALIGETTA TRIS

15520 - gr 750 x 18 pz.

cm L 30,5 x P 50 x H 136+35

8009167155204

16 box per pallet

6 box x 3 file

VALIGETTA TRIS

15320 - gr 750 x 10 pz.

cm L 36 x P 5 x H 28

Linguine Limone e Pepe Nero

Lemon and Black Pepper

Linguine

Linguine Aglio e Basilico

Garlic and Basil Linguine

Linguine al Peperoncino Rosso

Red Chilli Linguine

8009167153200

24 box per pallet

4 box x 6 file

	Misure cartone <i>Box measurement</i> (cm)	Nr. cartoni/fila <i>Nr. boxes/layer</i> (cm)	Nr. file/pancale <i>Nr. layers/pallet</i> (cm)	Nr. cartoni/pallet <i>Nr. box/pallet</i> (cm)	Misure pancake <i>Measurement of the pallet</i> (cm)
Cartone/box 39	30x19x25,2 h	16	6	96	80x120x170 h
Cartone/box 40	40x30x24,7 h	8	7	56	80x120x192 h
Cartone/box 40A	40x30x32,3 h	8	6	48	80x120x210 h
Cartone/box 23	35x20x26,7 h	12	6	72	80x120x176 h
Cartone/box 34	30x25x27,7 h	12	5	60	80x120x154 h
Cartone/box 37	41x20,8x28,1 h	10	7	70	80x120x212 h
Cartone/box 35	31x18,5x16,7 h	14	7	98	80x120x132 h
Cartone/box 39 EXPO	26x19x30,5 h	18	6	108	80x120x198 h

ANTICO PASTIFICIO MORELLI 1860 s.r.l.

56020 San Romano (PISA) ITALY Tel. ++ 39 05.71.45.90.32 - Fax ++ 39 05.71.45.05.56

morelli@pastamorelli.it www.pastamorelli.it

www.facebook.com/AnticoPastificioMorelli

www.instagram.com/pastamorelli

IT-BIO-007



ISO 22000

