



CATALOGO 2025





PASTA DI SEMOLA BIOLOGICA
100% GRANO TOSCANO

FABBRI
PASTA ARTIGIANALE
dal 1893

La pasta è prodotta con semola biologica ricavata da grani selezionati 100% toscani, nei quali viene ricercato, non tanto la quantità quanto la qualità del glutine contenuto.

I grani vengono macinati da molini di nostra fiducia che non devono mai riscaldare il grano durante la macinazione, in modo da mantenere inalterate le proprietà organolettiche della semola.

Tutta la pasta Fabbri segue una pastificazione ed essiccazione rigorosamente al di sotto dei 38 centigradi: questo garantisce di conservare intatto il sapore del grano e conferisce alla pasta una straordinaria capacità di assorbire i sughi.

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICO, ACQUA. CONTIENE GLUTINE. PUÒ CONTENERE TRACCE DI UOVA E SOIA.

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL VALUES 100g - VALORE ENERGETICO ENERGY 347 KCAL / 1452 KJ
LIPIDI FAT 1,5g - DI CUI ACIDI GRASSI SATURI OF WHICH SATURATES 0,5g - CARBOIDRATI CARBOHYDRATE 70g
DI CUI OF WHICH ZUCCHERI SUGARS 2,8g - FIBRA FIBRE 2,9g - PROTEINE PROTEIN 12,7g - SALE SALT 0,02MG



SCADENZA E LOTTO 03/03/2024 LOT AND EXPIRY DATE
PRODOTTO E CONFEZIONATO DA .PRODUCED AND PACKAGED BY
Pastificio Artigiano Fabbri S.A.S.
Piazza E. Landi, 18 - 50022 Strada in Chianti (Firenze)
P.IVA 03674450485 - Tel. +39 055 858013
www.pastafabbri.it

ORGANIC DURUM WHEAT
SEMOLINA PASTA

Durum wheat origin: TUSCANY (ITALY)
Place of milling: TUSCANY (ITALY)
Ancient wheat pasta
Durum wheat: 100% CAPPELLI
Cooking time



Net weight 17,6 OZ

ORGANIC DURUM WHEAT
SEMOLINA PASTA

Pasta dried for 72 to 144 hours in static cells at temperatures below 38°C (100°F) for better digestibility and preservation of organoleptic properties. Store at temperatures below 18°C and 65% relative humidity or in the refrigerator to discourage the proliferation of insects. Any irregularities in shape, cut or colour are typical indications of artisan-made pasta. Pasta extruded using bronze dies handed down from generation to generation.

INGREDIENTS: ORGANIC DURUM WHEAT SEMOLINA, WATER. CONTAINS GLUTEN. MAY CONTAIN TRACES OF EGG AND SOY.



PASTA DI SEMOLA BIOLOGICA 100% GRANO TOSCANO

LA LUNGA E LA CORTA



SPAGHETTONI TOSCANI
Ø: 2,8 MM

CODICE ARTICOLO	07800
TEMPO DI COTTURA	18-19 minuti
ESSICCAZIONE	144 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	20 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	35 x 29 h15



CAPELLINI N°1
Ø: 1,3 MM

CODICE ARTICOLO	07901
TEMPO DI COTTURA	5 minuti
ESSICCAZIONE	72 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	20 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	35 x 29 h15



SPAGHETTINI N°2
Ø: 1,5 MM

CODICE ARTICOLO	07902
TEMPO DI COTTURA	7 minuti
ESSICCAZIONE	72 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	20 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	35 x 29 h15



SOPRACAPELLINI N°3
Ø: 1,8 MM

CODICE ARTICOLO	07803
TEMPO DI COTTURA	8-10 minuti
ESSICCAZIONE	96 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	20 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	35 x 29 h15



SPAGHETTI LISCI N°4
Ø: 1,9 MM

CODICE ARTICOLO	07904
TEMPO DI COTTURA	9-10 minuti
ESSICCAZIONE	96 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	20 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	35 x 29 h15



SPAGHETTI N°5
Ø: 2,4 MM

CODICE ARTICOLO	07805
TEMPO DI COTTURA	16-18 minuti
ESSICCAZIONE	108 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	20 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	35 x 29 h15



LINGUINE
Ø: 2,8 MM

CODICE ARTICOLO	07807
TEMPO DI COTTURA	12-14 minuti
ESSICCAZIONE	108 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	20 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	35 x 29 h15



GNOCCHI
Ø: 24 MM

CODICE ARTICOLO	07819
TEMPO DI COTTURA	9 minuti
ESSICCAZIONE	72 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23



GNOCCHI SARDI
Ø: 15,7 MM

CODICE ARTICOLO	07820
TEMPO DI COTTURA	7-8 minuti
ESSICCAZIONE	72 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23



DISCHI VOLANTI
Ø: 22 MM

CODICE ARTICOLO	07832
TEMPO DI COTTURA	10 minuti
ESSICCAZIONE	72 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23



TORTIGLIONI
Ø: 36 MM

CODICE ARTICOLO	07839
TEMPO DI COTTURA	12 minuti
ESSICCAZIONE	72 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23



TORTIGLIONCINI
Ø: 35 MM

CODICE ARTICOLO	07840
TEMPO DI COTTURA	8 minuti
ESSICCAZIONE	72 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23

DATA L'ARTIGIANALITÀ PRODUTTIVA E LA VARIABILITÀ DELLA FORNITURA DI SEMOLA, I TEMPI DI COTTURA POSSONO SUBIRE VARIAZIONI

LA LUNGA E LA CORTA

																																																			
MEZZE PENNE LARGHEZZA SFOGLIA: 30 MM	MEZZE PENNE RIGATE LARGHEZZA SFOGLIA: 30 MM	PENNE RIGATE LARGHEZZA SFOGLIA: 45 MM	FUSILLI LARGHEZZA SFOGLIA: 37 MM																																																
<table><tr><td>CODICE ARTICOLO</td><td>07841</td></tr><tr><td>TEMPO DI COTTURA</td><td>7-8 minuti</td></tr><tr><td>ESSICCAZIONE</td><td>72 ore</td></tr><tr><td>CONFEZIONE</td><td>500 g</td></tr><tr><td>PEZZI PER CARTONE</td><td>12 x 500 g</td></tr><tr><td>DIM. CARTONE (CM)</td><td>45 x 29 h23</td></tr></table>	CODICE ARTICOLO	07841	TEMPO DI COTTURA	7-8 minuti	ESSICCAZIONE	72 ore	CONFEZIONE	500 g	PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g	DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23	<table><tr><td>CODICE ARTICOLO</td><td>07842</td></tr><tr><td>TEMPO DI COTTURA</td><td>7-8 minuti</td></tr><tr><td>ESSICCAZIONE</td><td>72 ore</td></tr><tr><td>CONFEZIONE</td><td>500 g</td></tr><tr><td>PEZZI PER CARTONE</td><td>12 x 500 g</td></tr><tr><td>DIM. CARTONE (CM)</td><td>45 x 29 h23</td></tr></table>	CODICE ARTICOLO	07842	TEMPO DI COTTURA	7-8 minuti	ESSICCAZIONE	72 ore	CONFEZIONE	500 g	PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g	DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23	<table><tr><td>CODICE ARTICOLO</td><td>07844</td></tr><tr><td>TEMPO DI COTTURA</td><td>15-18 minuti</td></tr><tr><td>ESSICCAZIONE</td><td>84 ore</td></tr><tr><td>CONFEZIONE</td><td>500 g</td></tr><tr><td>PEZZI PER CARTONE</td><td>12 x 500 g</td></tr><tr><td>DIM. CARTONE (CM)</td><td>45 x 29 h23</td></tr></table>	CODICE ARTICOLO	07844	TEMPO DI COTTURA	15-18 minuti	ESSICCAZIONE	84 ore	CONFEZIONE	500 g	PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g	DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23	<table><tr><td>CODICE ARTICOLO</td><td>07848</td></tr><tr><td>TEMPO DI COTTURA</td><td>10-11 minuti</td></tr><tr><td>ESSICCAZIONE</td><td>84 ore</td></tr><tr><td>CONFEZIONE</td><td>500 g</td></tr><tr><td>PEZZI PER CARTONE</td><td>12 x 500 g</td></tr><tr><td>DIM. CARTONE (CM)</td><td>45 x 29 h23</td></tr></table>	CODICE ARTICOLO	07848	TEMPO DI COTTURA	10-11 minuti	ESSICCAZIONE	84 ore	CONFEZIONE	500 g	PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g	DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23
CODICE ARTICOLO	07841																																																		
TEMPO DI COTTURA	7-8 minuti																																																		
ESSICCAZIONE	72 ore																																																		
CONFEZIONE	500 g																																																		
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g																																																		
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23																																																		
CODICE ARTICOLO	07842																																																		
TEMPO DI COTTURA	7-8 minuti																																																		
ESSICCAZIONE	72 ore																																																		
CONFEZIONE	500 g																																																		
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g																																																		
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23																																																		
CODICE ARTICOLO	07844																																																		
TEMPO DI COTTURA	15-18 minuti																																																		
ESSICCAZIONE	84 ore																																																		
CONFEZIONE	500 g																																																		
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g																																																		
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23																																																		
CODICE ARTICOLO	07848																																																		
TEMPO DI COTTURA	10-11 minuti																																																		
ESSICCAZIONE	84 ore																																																		
CONFEZIONE	500 g																																																		
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g																																																		
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23																																																		
																																																			
CASERECCE LARGHEZZA SFOGLIA: 45 MM	CORNETTI LARGHEZZA SFOGLIA: 26 MM	PENNE RIGATE SFOGLIA DURA LARGHEZZA SFOGLIA: 45 MM	PENNE LISCE LARGHEZZA SFOGLIA: 45 MM																																																
<table><tr><td>CODICE ARTICOLO</td><td>07855</td></tr><tr><td>TEMPO DI COTTURA</td><td>9-10 minuti</td></tr><tr><td>ESSICCAZIONE</td><td>72 ore</td></tr><tr><td>CONFEZIONE</td><td>500 g</td></tr><tr><td>PEZZI PER CARTONE</td><td>12 x 500 g</td></tr><tr><td>DIM. CARTONE (CM)</td><td>45 x 29 h23</td></tr></table>	CODICE ARTICOLO	07855	TEMPO DI COTTURA	9-10 minuti	ESSICCAZIONE	72 ore	CONFEZIONE	500 g	PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g	DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23	<table><tr><td>CODICE ARTICOLO</td><td>07860</td></tr><tr><td>TEMPO DI COTTURA</td><td>6 minuti</td></tr><tr><td>ESSICCAZIONE</td><td>72 ore</td></tr><tr><td>CONFEZIONE</td><td>500 g</td></tr><tr><td>PEZZI PER CARTONE</td><td>12 x 500 g</td></tr><tr><td>DIM. CARTONE (CM)</td><td>45 x 29 h23</td></tr></table>	CODICE ARTICOLO	07860	TEMPO DI COTTURA	6 minuti	ESSICCAZIONE	72 ore	CONFEZIONE	500 g	PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g	DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23	<table><tr><td>CODICE ARTICOLO</td><td>17928</td></tr><tr><td>TEMPO DI COTTURA</td><td>10-11 minuti</td></tr><tr><td>ESSICCAZIONE</td><td>72 ore</td></tr><tr><td>CONFEZIONE</td><td>1 kg</td></tr><tr><td>PEZZI PER CARTONE</td><td>10 x 1000 g</td></tr><tr><td>DIM. CARTONE (CM)</td><td>45 x 29 h23</td></tr></table>	CODICE ARTICOLO	17928	TEMPO DI COTTURA	10-11 minuti	ESSICCAZIONE	72 ore	CONFEZIONE	1 kg	PEZZI PER CARTONE	10 x 1000 g	DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23	<table><tr><td>CODICE ARTICOLO</td><td>07938</td></tr><tr><td>TEMPO DI COTTURA</td><td>10-11 minuti</td></tr><tr><td>ESSICCAZIONE</td><td>72 ore</td></tr><tr><td>CONFEZIONE</td><td>500 g</td></tr><tr><td>PEZZI PER CARTONE</td><td>12 x 500 g</td></tr><tr><td>DIM. CARTONE (CM)</td><td>45 x 29 h23</td></tr></table>	CODICE ARTICOLO	07938	TEMPO DI COTTURA	10-11 minuti	ESSICCAZIONE	72 ore	CONFEZIONE	500 g	PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g	DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23
CODICE ARTICOLO	07855																																																		
TEMPO DI COTTURA	9-10 minuti																																																		
ESSICCAZIONE	72 ore																																																		
CONFEZIONE	500 g																																																		
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g																																																		
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23																																																		
CODICE ARTICOLO	07860																																																		
TEMPO DI COTTURA	6 minuti																																																		
ESSICCAZIONE	72 ore																																																		
CONFEZIONE	500 g																																																		
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g																																																		
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23																																																		
CODICE ARTICOLO	17928																																																		
TEMPO DI COTTURA	10-11 minuti																																																		
ESSICCAZIONE	72 ore																																																		
CONFEZIONE	1 kg																																																		
PEZZI PER CARTONE	10 x 1000 g																																																		
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23																																																		
CODICE ARTICOLO	07938																																																		
TEMPO DI COTTURA	10-11 minuti																																																		
ESSICCAZIONE	72 ore																																																		
CONFEZIONE	500 g																																																		
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g																																																		
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23																																																		

LE MATASSE

																																																			
BARBA LARGHEZZA SFOGLIA: 1 MM	TAGLIERINI LARGHEZZA SFOGLIA: 2 MM	TAGLIERINI ALL'UOVO LARGHEZZA SFOGLIA: 2 MM	TAGLIATELLE LARGHEZZA SFOGLIA: 6 MM																																																
<table><tr><td>CODICE ARTICOLO</td><td>07921</td></tr><tr><td>TEMPO DI COTTURA</td><td>5 minuti</td></tr><tr><td>ESSICCAZIONE</td><td>72 ore</td></tr><tr><td>CONFEZIONE</td><td>500 g</td></tr><tr><td>PEZZI PER CARTONE</td><td>9 x 500 g</td></tr><tr><td>DIM. CARTONE (CM)</td><td>45 x 29 h31</td></tr></table>	CODICE ARTICOLO	07921	TEMPO DI COTTURA	5 minuti	ESSICCAZIONE	72 ore	CONFEZIONE	500 g	PEZZI PER CARTONE	9 x 500 g	DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31	<table><tr><td>CODICE ARTICOLO</td><td>07922</td></tr><tr><td>TEMPO DI COTTURA</td><td>4-5 minuti</td></tr><tr><td>ESSICCAZIONE</td><td>72 ore</td></tr><tr><td>CONFEZIONE</td><td>500 g</td></tr><tr><td>PEZZI PER CARTONE</td><td>9 x 500 g</td></tr><tr><td>DIM. CARTONE (CM)</td><td>45 x 29 h31</td></tr></table>	CODICE ARTICOLO	07922	TEMPO DI COTTURA	4-5 minuti	ESSICCAZIONE	72 ore	CONFEZIONE	500 g	PEZZI PER CARTONE	9 x 500 g	DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31	<table><tr><td>CODICE ARTICOLO</td><td>27322</td></tr><tr><td>TEMPO DI COTTURA</td><td>5-6 minuti</td></tr><tr><td>ESSICCAZIONE</td><td>72 ore</td></tr><tr><td>CONFEZIONE</td><td>250 g</td></tr><tr><td>PEZZI PER CARTONE</td><td>12 x 250 g</td></tr><tr><td>DIM. CARTONE (CM)</td><td>45 x 29 h31</td></tr></table>	CODICE ARTICOLO	27322	TEMPO DI COTTURA	5-6 minuti	ESSICCAZIONE	72 ore	CONFEZIONE	250 g	PEZZI PER CARTONE	12 x 250 g	DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31	<table><tr><td>CODICE ARTICOLO</td><td>07823</td></tr><tr><td>TEMPO DI COTTURA</td><td>5-6 minuti</td></tr><tr><td>ESSICCAZIONE</td><td>72 ore</td></tr><tr><td>CONFEZIONE</td><td>500 g</td></tr><tr><td>PEZZI PER CARTONE</td><td>9 x 500 g</td></tr><tr><td>DIM. CARTONE (CM)</td><td>45 x 29 h31</td></tr></table>	CODICE ARTICOLO	07823	TEMPO DI COTTURA	5-6 minuti	ESSICCAZIONE	72 ore	CONFEZIONE	500 g	PEZZI PER CARTONE	9 x 500 g	DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31
CODICE ARTICOLO	07921																																																		
TEMPO DI COTTURA	5 minuti																																																		
ESSICCAZIONE	72 ore																																																		
CONFEZIONE	500 g																																																		
PEZZI PER CARTONE	9 x 500 g																																																		
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31																																																		
CODICE ARTICOLO	07922																																																		
TEMPO DI COTTURA	4-5 minuti																																																		
ESSICCAZIONE	72 ore																																																		
CONFEZIONE	500 g																																																		
PEZZI PER CARTONE	9 x 500 g																																																		
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31																																																		
CODICE ARTICOLO	27322																																																		
TEMPO DI COTTURA	5-6 minuti																																																		
ESSICCAZIONE	72 ore																																																		
CONFEZIONE	250 g																																																		
PEZZI PER CARTONE	12 x 250 g																																																		
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31																																																		
CODICE ARTICOLO	07823																																																		
TEMPO DI COTTURA	5-6 minuti																																																		
ESSICCAZIONE	72 ore																																																		
CONFEZIONE	500 g																																																		
PEZZI PER CARTONE	9 x 500 g																																																		
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31																																																		
																																																			
TAGLIATELLE ALL'UOVO LARGHEZZA SFOGLIA: 6 MM	TAGLIATELLE GRANDI LARGHEZZA SFOGLIA: 10 MM	TAGLIATELLE G. ALL'UOVO LARGHEZZA SFOGLIA: 10 MM	NASTRI TOSCANI LARGHEZZA SFOGLIA: 13 MM																																																
<table><tr><td>CODICE ARTICOLO</td><td>27223</td></tr><tr><td>TEMPO DI COTTURA</td><td>5 minuti</td></tr><tr><td>ESSICCAZIONE</td><td>72 ore</td></tr><tr><td>CONFEZIONE</td><td>250 g</td></tr><tr><td>PEZZI PER CARTONE</td><td>12 x 250 g</td></tr><tr><td>DIM. CARTONE (CM)</td><td>45 x 29 h31</td></tr></table>	CODICE ARTICOLO	27223	TEMPO DI COTTURA	5 minuti	ESSICCAZIONE	72 ore	CONFEZIONE	250 g	PEZZI PER CARTONE	12 x 250 g	DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31	<table><tr><td>CODICE ARTICOLO</td><td>07824</td></tr><tr><td>TEMPO DI COTTURA</td><td>11-12 minuti</td></tr><tr><td>ESSICCAZIONE</td><td>72 ore</td></tr><tr><td>CONFEZIONE</td><td>500 g</td></tr><tr><td>PEZZI PER CARTONE</td><td>9 x 500 g</td></tr><tr><td>DIM. CARTONE (CM)</td><td>45 x 29 h31</td></tr></table>	CODICE ARTICOLO	07824	TEMPO DI COTTURA	11-12 minuti	ESSICCAZIONE	72 ore	CONFEZIONE	500 g	PEZZI PER CARTONE	9 x 500 g	DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31	<table><tr><td>CODICE ARTICOLO</td><td>27224</td></tr><tr><td>TEMPO DI COTTURA</td><td>6 minuti</td></tr><tr><td>ESSICCAZIONE</td><td>72 ore</td></tr><tr><td>CONFEZIONE</td><td>250 g</td></tr><tr><td>PEZZI PER CARTONE</td><td>12 x 250 g</td></tr><tr><td>DIM. CARTONE (CM)</td><td>45 x 29 h31</td></tr></table>	CODICE ARTICOLO	27224	TEMPO DI COTTURA	6 minuti	ESSICCAZIONE	72 ore	CONFEZIONE	250 g	PEZZI PER CARTONE	12 x 250 g	DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31	<table><tr><td>CODICE ARTICOLO</td><td>07825</td></tr><tr><td>TEMPO DI COTTURA</td><td>12-13 minuti</td></tr><tr><td>ESSICCAZIONE</td><td>72 ore</td></tr><tr><td>CONFEZIONE</td><td>500 g</td></tr><tr><td>PEZZI PER CARTONE</td><td>9 x 500 g</td></tr><tr><td>DIM. CARTONE (CM)</td><td>45 x 29 h31</td></tr></table>	CODICE ARTICOLO	07825	TEMPO DI COTTURA	12-13 minuti	ESSICCAZIONE	72 ore	CONFEZIONE	500 g	PEZZI PER CARTONE	9 x 500 g	DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31
CODICE ARTICOLO	27223																																																		
TEMPO DI COTTURA	5 minuti																																																		
ESSICCAZIONE	72 ore																																																		
CONFEZIONE	250 g																																																		
PEZZI PER CARTONE	12 x 250 g																																																		
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31																																																		
CODICE ARTICOLO	07824																																																		
TEMPO DI COTTURA	11-12 minuti																																																		
ESSICCAZIONE	72 ore																																																		
CONFEZIONE	500 g																																																		
PEZZI PER CARTONE	9 x 500 g																																																		
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31																																																		
CODICE ARTICOLO	27224																																																		
TEMPO DI COTTURA	6 minuti																																																		
ESSICCAZIONE	72 ore																																																		
CONFEZIONE	250 g																																																		
PEZZI PER CARTONE	12 x 250 g																																																		
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31																																																		
CODICE ARTICOLO	07825																																																		
TEMPO DI COTTURA	12-13 minuti																																																		
ESSICCAZIONE	72 ore																																																		
CONFEZIONE	500 g																																																		
PEZZI PER CARTONE	9 x 500 g																																																		
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31																																																		
																																																			
NASTRI TOSC. ALL'UOVO LARGHEZZA SFOGLIA: 13 MM	NASTRONI TOSCANI LARGHEZZA SFOGLIA: 26 MM																																																		
<table><tr><td>CODICE ARTICOLO</td><td>27225</td></tr><tr><td>TEMPO DI COTTURA</td><td>6 minuti</td></tr><tr><td>ESSICCAZIONE</td><td>72 ore</td></tr><tr><td>CONFEZIONE</td><td>250 g</td></tr><tr><td>PEZZI PER CARTONE</td><td>12 x 250 g</td></tr><tr><td>DIM. CARTONE (CM)</td><td>45 x 29 h31</td></tr></table>	CODICE ARTICOLO	27225	TEMPO DI COTTURA	6 minuti	ESSICCAZIONE	72 ore	CONFEZIONE	250 g	PEZZI PER CARTONE	12 x 250 g	DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31	<table><tr><td>CODICE ARTICOLO</td><td>07930</td></tr><tr><td>TEMPO DI COTTURA</td><td>6 minuti</td></tr><tr><td>ESSICCAZIONE</td><td>72 ore</td></tr><tr><td>CONFEZIONE</td><td>4 kg</td></tr><tr><td>PEZZI PER CARTONE</td><td>Pasta sfusa</td></tr><tr><td>DIM. CARTONE (CM)</td><td>45 x 29 h31</td></tr></table>	CODICE ARTICOLO	07930	TEMPO DI COTTURA	6 minuti	ESSICCAZIONE	72 ore	CONFEZIONE	4 kg	PEZZI PER CARTONE	Pasta sfusa	DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31																										
CODICE ARTICOLO	27225																																																		
TEMPO DI COTTURA	6 minuti																																																		
ESSICCAZIONE	72 ore																																																		
CONFEZIONE	250 g																																																		
PEZZI PER CARTONE	12 x 250 g																																																		
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31																																																		
CODICE ARTICOLO	07930																																																		
TEMPO DI COTTURA	6 minuti																																																		
ESSICCAZIONE	72 ore																																																		
CONFEZIONE	4 kg																																																		
PEZZI PER CARTONE	Pasta sfusa																																																		
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31																																																		

DATA L'ARTIGIANALITÀ PRODUTTIVA E LA VARIABILITÀ DELLA FORNITURA DI SEMOLA, I TEMPI DI COTTURA POSSONO SUBIRE VARIAZIONI

DATA L'ARTIGIANALITÀ PRODUTTIVA E LA VARIABILITÀ DELLA FORNITURA DI SEMOLA, I TEMPI DI COTTURA POSSONO SUBIRE VARIAZIONI

I FORMATI SPECIALI



REGINELLE TOSCANE

	236 MM
CODICE ARTICOLO	07910
TEMPO DI COTTURA	6-7 minuti
ESSICCAZIONE	84 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23



PAPPARDELLE TOSCANE

	250 MM
CODICE ARTICOLO	07911
TEMPO DI COTTURA	7-8 minuti
ESSICCAZIONE	84 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23



FUSILLONI

	50 MM
CODICE ARTICOLO	07849
TEMPO DI COTTURA	11-12 minuti
ESSICCAZIONE	84 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31



CALAMARATA

	11 MM
CODICE ARTICOLO	07887
TEMPO DI COTTURA	16-18 minuti
ESSICCAZIONE	96 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31



PATER RIGATI

	Ø:8,5 MM
CODICE ARTICOLO	07816
TEMPO DI COTTURA	12-13 minuti
ESSICCAZIONE	72 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23



MINUTINA

	14MM
CODICE ARTICOLO	07968
TEMPO DI COTTURA	3 minuti
ESSICCAZIONE	72 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	35 x 29 h15



GRANDINE SODA

	Ø:2,8 MM
CODICE ARTICOLO	07872
TEMPO DI COTTURA	12-14 minuti
ESSICCAZIONE	72 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	35 x 29 h15



AVE MARIE

	Ø:5 MM
CODICE ARTICOLO	07912
TEMPO DI COTTURA	5-6 minuti
ESSICCAZIONE	72 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23



STRACCI TOSCANI

	38 MM
CODICE ARTICOLO	07889
TEMPO DI COTTURA	14-16 minuti
ESSICCAZIONE	84 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31



MILLE RIGHE

	35 MM
CODICE ARTICOLO	07890
TEMPO DI COTTURA	12-13 minuti
ESSICCAZIONE	84 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31



MANICHE DI FRATE

	35 MM
CODICE ARTICOLO	07888
TEMPO DI COTTURA	18-20 minuti
ESSICCAZIONE	96 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31



MEZZI PACCHERI

	24 MM
CODICE ARTICOLO	07833
TEMPO DI COTTURA	16-17 minuti
ESSICCAZIONE	96 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31

LE MINESTRE

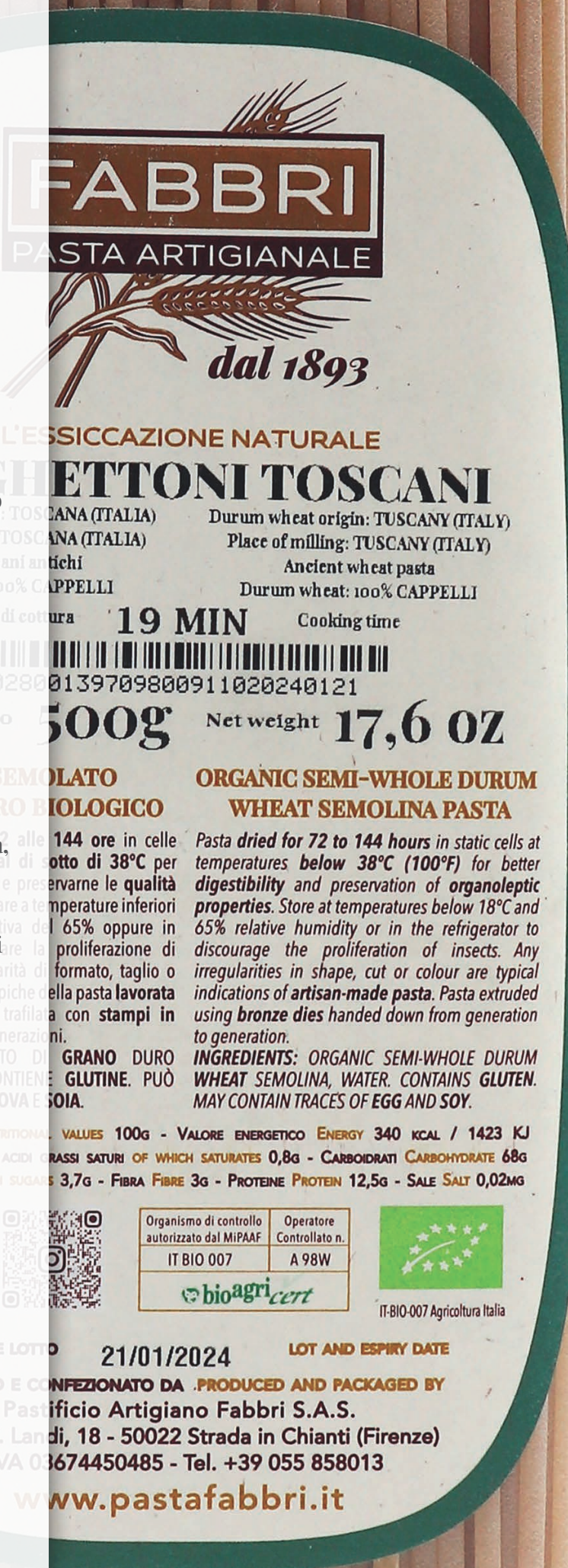
DATA L'ARTIGIANALITÀ PRODUTTIVA E LA VARIABILITÀ DELLA FORNITURA
DI SEMOLA, I TEMPI DI COTTURA POSSONO SUBIRE VARIAZIONI

DATA L'ARTIGIANALITÀ PRODUTTIVA E LA VARIABILITÀ DELLA FORNITURA
DI SEMOLA, I TEMPI DI COTTURA POSSONO SUBIRE VARIAZIONI



100% GRANO CAPPELLI
(ORIGINE: TOSCANA)

E' caratterizzato da un'**alta digeribilità** **non avendo mai subito alterazioni genetiche dall'agricoltura moderna.** Ha un **elevato contenuto di amidi resistenti** che arrivano inalterati nell'intestino crasso, comportando così innumerevoli benefici per il nostro organismo: dal **favorire l'assorbimento di sali minerali come il calcio, alla prevenzione delle malattie intestinali.**



LE VARIETÀ



LINGUINE
Ø:2.8 MM

CODICE ARTICOLO	09807
TEMPO DI COTTURA	11-12 minuti
ESSICCAZIONE	108 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	20 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	35 x 29 x 15



PENNE RIGATE

CODICE ARTICOLO	09844
TEMPO DI COTTURA	16-18 minuti
ESSICCAZIONE	84 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 x 23



MILLE RIGHE
|: 35 MM

CODICE ARTICOLO	09890
TEMPO DI COTTURA	11-12 minuti
ESSICCAZIONE	84 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 x 31

**DATA L'ARTIGIANALITÀ PRODUTTIVA E LA VARIABILITÀ DELLA FORNITURA
DI SEMOLA, I TEMPI DI COTTURA POSSONO SUBIRE VARIAZIONI**



PASTA INTEGRALE BIOLOGICA

100% GRANO TIMILIA (ORIGINE: SICILIA)

Il grano Timilia o “Tumminia” è un grano duro antico. La farina integrale biologica che si ricava da questo grano ricorda molto gli aromi del caffè e delle nocciole tostate e, i sapori e i profumi di campo lo caratterizzano da sempre.

Nonostante presenti al suo interno la crusca, ovvero la parte più fibrosa del chicco di grano, il Timilia è molto delicato e viene anche chiamato “falso grano duro”. Infatti in Sicilia, oltre alla pasta, producono anche pizze e pane, proprio per la sua caratteristica di delicatezza, nonostante faccia parte dei grani duri.

Il grano Timilia viene lavorato dai Molini del Ponte di Castelvetro (Sicilia), molitori da generazioni ed esperti conoscitori di grani tipici siciliani. È uno dei molini che si è impegnato a portare in produzione la molitura di grani antichi nel momento in cui l'industria si stava concentrando più sull'alto rendimento della materia prima tralasciando la qualità.



PASTA INTEGRALE BIOLOGICA 100% GRANO TIMILIA (ORIGINE: SICILIA)

LE VARIETÀ



SPAGHETTI N°5 Ø:2,4 MM

CODICE ARTICOLO	08805
TEMPO DI COTTURA	12 minuti
ESSICCAZIONE	108 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	20 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	35 x 29 h15



LINGUINE Ø:2,8 MM

CODICE ARTICOLO	08807
TEMPO DI COTTURA	11 minuti
ESSICCAZIONE	108 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	20 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	35 x 29 h15



TORTIGLIONI Ø:36 MM

CODICE ARTICOLO	08839
TEMPO DI COTTURA	12-13 minuti
ESSICCAZIONE	72 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23



PENNE RIGATE Ø:45 MM

CODICE ARTICOLO	08844
TEMPO DI COTTURA	13-15 minuti
ESSICCAZIONE	84 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23



STRACCI TOSCANI Ø:38 MM

CODICE ARTICOLO	08889
TEMPO DI COTTURA	13-15 minuti
ESSICCAZIONE	84 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h31

DATA L'ARTIGIANALITÀ PRODUTTIVA E LA VARIABILITÀ DELLA FORNITURA DI SEMOLA, I TEMPI DI COTTURA POSSONO SUBIRE VARIAZIONI



PASTA DI FARRO BIOLOGICO

100% FARRO DICOCCO

(ORIGINE: TOSCANA, LAZIO, UMBRIA)

Il farro è un cereale molto antico, coltivato già nelle civiltà della Mesopotamia circa diecimila anni fa.

Il farro, nello specifico il farro dicocco (il nome dicocco deriva dal tipo di cariosside composta da due chicchi), è antico parente del grano duro.

Le sue caratteristiche principali sono molteplici: dall'altissimo contenuto di fibre, alla scarsa presenza di glutine rispetto al grano duro che lo rende molto digeribile. Ma non solo: sali minerali e altri micro elementi indispensabili per l'organismo, come metionina, amminoacidi essenziali e vitamine del gruppo B, lo rendono uno sfarinato davvero nutriente.

Essendo un cereale molto digeribile, ma allo stesso tempo delicato, la sua pastificazione risulta essere complessa. Perciò, se la lavorazione avviene a basse temperature, non subirà alcun danno e manterrà le sue proprietà organolettiche intatte.

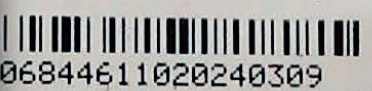
Al momento della cottura il farro rilascia dei profumi e degli aromi che vanno dalla nocciola alla castagna fino al cioccolato. Per questo motivo si sposa perfettamente con sughi semplici.



L'ESSICCAZIONE NATURALE PENNE RIGATE

Spelt origin: UMBRIA (ITALY)
Place of milling: UMBRIA (ITALY)
Spelt: 100% DICOCCO

11 MIN Cooking time



500g Net weight 17,6 OZ

ORGANIC SPELT FLOUR PASTA

Pasta dried for 72 to 144 hours in static cells at temperatures below 38°C (100°F) for better digestibility and preservation of organoleptic properties. Store at temperatures below 18°C and 65% relative humidity or in the refrigerator to discourage the proliferation of insects. Any irregularities in shape, cut or colour are typical indications of artisan-made pasta. Pasta extruded using bronze dies handed down from generation to generation.
INGREDIENTS: ORGANIC SPELT FLOUR, WATER. CONTAINS GLUTEN. MAY CONTAIN TRACES OF EGG AND SOY.

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF	Operatore Controllato n.
IT BIO 007	A 98W
bioagricert	



IT-BIO-007 Agricoltura Italia

09/03/2024 LOT AND ESPIRY DATE

PRODUCED AND PACKAGED BY
Pastificio Artigiano Fabbri S.A.S.
0022 Strada in Chianti (Firenze)
1485 - Tel. +39 055 858013

www.pastafabbri.it



PASTA DI FARRO BIOLOGICO 100% FARRO DICOCCO (ORIGINE: TOSCANA, LAZIO, UMBRIA)

LE VARIETÀ



TORTIGLIONI

36 MM

CODICE ARTICOLO	06839
TEMPO DI COTTURA	9 minuti
ESSICCAZIONE	72 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23



PENNE RIGATE

45 MM

CODICE ARTICOLO	06844
TEMPO DI COTTURA	11 minuti
ESSICCAZIONE	84 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23



FUSILLI

37 MM

CODICE ARTICOLO	06848
TEMPO DI COTTURA	9 minuti
ESSICCAZIONE	84 ore
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	12 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	45 x 29 h23

DATA L'ARTIGIANALITÀ PRODUTTIVA E LA VARIABILITÀ DELLA FORNITURA DI SEMOLA, I TEMPI DI COTTURA POSSONO SUBIRE VARIAZIONI



IDEE REGALO

ARROTOLATI A MANO

Tradizionalmente la pasta veniva venduta incartata dal bottegaio dell'epoca in fogli di cartapaglia.

Nell'Antica Bottega del Pastificio Fabbri incartavamo la pasta a mano come oggi incartiamo la nostra collezione di pasta lunga.

BOX COMPONENTIBILI

Le nostre scatole e buste regalo vengono vendute vuote per dare al cliente la possibilità di inserire i formati a sua scelta.

È possibile stampare il proprio logo sulla maggior parte delle nostre confezioni regalo.

- Ordine minimo per la personalizzazione delle borse di juta: su richiesta;
- Per la personalizzazione della cassa di legno si richiede un contributo di 50€ una tantum per lo stampo.



IDEE REGALO

LE VARIETÀ



"LA LUNGA" SEMOLA BIO Ø:2,8 MM

CODICE ARTICOLO	-
TEMPO DI COTTURA	-
ESSICCAZIONE	-
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	14 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	35 x 29 h15



"LA LUNGA" CAPPELLI BIO Ø:2,8 MM

CODICE ARTICOLO	-
TEMPO DI COTTURA	-
ESSICCAZIONE	-
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	14 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	35 x 29 h15



"LA LUNGA" TIMILIA BIO Ø:2,8 MM

CODICE ARTICOLO	-
TEMPO DI COTTURA	-
ESSICCAZIONE	-
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	14 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	35 x 29 h15



"LA LUNGA" FARRO BIO Ø:2,8 MM

CODICE ARTICOLO	-
TEMPO DI COTTURA	-
ESSICCAZIONE	-
CONFEZIONE	500 g
PEZZI PER CARTONE	14 x 500 g
DIM. CARTONE (CM)	35 x 29 h15



BOX CASSA IN LEGNO FREGIATA "PASTIFICIO FABBRI" VUOTO

CODICE ARTICOLO	91000
CAPACITÀ	6 kg
MATERIALE	Legno
DIMENSIONI (CM)	30,5 x 29 h 36



BOX CARTONE "LA PIAZZA DI STRADA IN CHIANTI" VUOTO

CODICE ARTICOLO	90000
CAPACITÀ	3 kg
MATERIALE	Carta
DIMENSIONI (CM)	24 x 22,5 h 32,5



BOX JUTA ROSSO FREGIATA "GIOVANNI FABBRI" VUOTO

CODICE ARTICOLO	92400
CAPACITÀ	2 kg
MATERIALE	Juta naturale
DIMENSIONI (CM)	26 x 12 h 21



BOX JUTA VERDE FREGIATA "GIOVANNI FABBRI" VUOTO

CODICE ARTICOLO	92300
CAPACITÀ	2 kg
MATERIALE	Juta naturale
DIMENSIONI (CM)	26 x 12 h 21



BOX JUTA MARRONE FREGIATA "GIOVANNI FABBRI" VUOTO

CODICE ARTICOLO	92200
CAPACITÀ	2 kg
MATERIALE	Juta naturale
DIMENSIONI (CM)	26 x 12 h 21

DATA L'ARTIGIANALITÀ PRODUTTIVA E LA VARIABILITÀ DELLA FORNITURA DI SEMOLA, I TEMPI DI COTTURA POSSONO SUBIRE VARIAZIONI



CATALOGO 2025

PASTIFICIO ARTIGIANO FABBRI SRL
Piazza Emilio Landi, 18 - 50022 - Greve in Chianti (Firenze)
Tel. +39 055 858013 - info@pastafabbri.it