



A.S.T.R.A. BIO

CATALOGO PRODOTTI
PRODUCT CATALOGUE

A.S.T.R.A. Bio

Dal 1978, il marchio IRIS rappresenta un impegno concreto per l'agricoltura biologica e la sostenibilità, un percorso nato dalla visione di giovani agricoltori con il desiderio di produrre cibo sano e rispettoso dell'ambiente.

Since 1978, the IRIS brand has represented a real commitment to organic farming and sustainability. This journey began with the vision of young farmers who wanted to produce healthy food while respecting the environment.





Oggi, IRIS è molto più di un marchio: è una filiera agricola biologica controllata, che guarda al futuro con innovazione e responsabilità.

La nostra dedizione si manifesta in ogni dettaglio. Il Pastificio A.S.T.R.A. Bio è il cuore pulsante della nostra produzione. Questo stabilimento all'avanguardia, costruito seguendo i principi della bioedilizia e alimentato da energia rinnovabile. È qui che le nostre materie prime 100% biologiche, italiane e certificate, diventano prodotti di eccellenza, preservando tutte le loro qualità.

Today, IRIS is much more than a brand. It's a controlled organic agricultural supply chain that looks to the future with innovation and responsibility.

Our commitment is reflected in every detail. The A.S.T.R.A. Bio Pasta Factory is the beating heart of our production: it was built following green building principles and is powered by renewable energy. This is where our 100% organic, certified Italian raw materials become excellent products, preserving all their qualities.



A.S.T.R.A. Bio

Scegliere IRIS significa non solo portare in tavola un alimento sano e di alta qualità, ma anche sostenere un modello agricolo virtuoso che promuove un futuro migliore per tutti. Vi invitiamo a scoprire la nostra gamma di prodotti e a unirvi a noi nel costruire un mondo più sostenibile, boccone dopo boccone.

Choosing IRIS doesn't just mean bringing healthy, high - quality food to your table, it means supporting a virtuous agricultural model that promotes a better future for everyone. We invite you to discover our product range and join us in building a more sustainable world, one bite at a time.

A.S.T.R.A. Bio

LINEA STANDARD

- **Pasta di semola - Formati classici** / *Semolina Pasta - Classic Shapes*
- **Pasta di semola - Formati speciali** / *Semolina Pasta - Special Shapes*
- **Pasta Semintegrale - Formati classici** / *Half - Whole Wheat Pasta - Classic Shapes*
- **Pasta integrale - Formati classici** / *Whole Wheat Pasta - Classic Shapes*
- **Pasta di grano duro integrale varietà Cappelli - Formati classici** / *Cappelli Variety Whole Durum Wheat Pasta - Classic Shapes*
- **Pasta di Farro semintegrale - Formati classici** / *Half - Whole Emmer Pasta - Classic Shapes*
- **Pasta di Mais - Formati classici** / *Corn Pasta - Classic Shapes*
- **Farine** / *Flours*
- **Pomodoro** / *Tomato*
- **Pesto e Brodo** / *Pesto and broth*
- **Galette** / *Cereal Cakes*
- **Chicchi, riso e orzo** / *Grains, Rice, and Barley*

LINEA CATERING

- **Pasta di semola - Formati classici e speciali** / *Semolina Pasta - Classic and Special Shapes*
- **Pasta Semintegrale - Formati classici** / *Half - Whole Wheat Pasta - Classic Shapes*
- **Pasta integrale - Formati classici** / *Whole Wheat Pasta - Classic Shapes*
- **Pasta di grano duro integrale varietà Cappelli - Formati classici** / *Cappelli Variety Whole Durum Wheat Pasta - Classic Shapes*
- **Pasta di Farro semintegrale - Formati classici** / *Half - Whole Emmer Pasta - Classic Shapes*
- **Farine** / *Flours*
- **Pomodoro** / *Tomato*

FORMATI CLASSICI

PASTA DI SEMOLA

SEMOLINA PASTA
CLASSIC SHAPES



Pasta di semola Bio SPAGHETTI

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

Gli spaghetti semola IRIS prendono il nome dalla loro somiglianza con gli spaghetti e sono un formato particolarmente versatile. Realizzati con una miscela di grani duri selezionati e lavorati con trafila in bronzo. Trattengono perfettamente i sughi, offrendo un sapore autentico e una consistenza ideale.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard	8 - 9 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01LB003500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197010017	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970100170	Grassi / Fat	1,6 g
Descrizione / Description	Spaghetti semola bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Trafila / Shape	4	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	2,8 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Proteine / Protein	13 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Sale / Salt	<0,01 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1680		
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	28		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	5		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	140		
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio

SPAGHETTI QUADRATI

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

Lo spaghetti alla chitarra è una pasta tradizionale abruzzese - molisana, preparata con uno strumento simile a una chitarrina. Gli spaghetti quadrati semola IRIS sono fatti con grani selezionati e lavorati con trafila in bronzo per ottenere una consistenza perfetta.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard	12 - 13 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01LB006500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197025998	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	18015197025995	Grassi / Fat	1,6 g
Descrizione / Description	Spaghetto quadrato semola bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Trafila / Shape	6	Carboidrati / Carbohydrate	72 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	2,8 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Proteine / Protein	12 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Sale / Salt	<0,01 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1680		
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	28		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	5		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	140		
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio

LINGUINE

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

Le linguine sono un formato di pasta a sezione rettangolare, simile agli spaghetti schiacciati. Grazie alla loro forma e alla trafilatura al bronzo, le linguine semola IRIS sono perfette per trattenere i sughi.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard	7 - 8 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A01LB014500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197040151	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970401512	Grassi / Fat	1,6 g
Descrizione / Description	Linguine semola bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Trafila / Shape	14	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	2,8 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Proteine / Protein	13 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Sale / Salt	<0,01 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1680		
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	28		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	5		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	140		
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
 Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio PENNE

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

Le penne, nate in Liguria nel 1865, prendono il nome dai pennini delle stilografiche. Le penne semola IRIS, trafilate al bronzo e prodotte con semola di grani duri selezionati, offrono una texture ruvida che trattiene perfettamente il sugo.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	11 - 12 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A01CB103500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197010024	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970100248	Grassi / Fat	1,6 g
Descrizione / Description	Penne semola bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Trafila / Shape	103	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	2,8 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Proteine / Protein	13 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Sale / Salt	<0,01 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	720		
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	10		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	6		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	60		
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio

FUSILLI

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

I fusilli, tradizionali dell'Italia meridionale, prendono il nome dal "fuso" usato per filare la lana. La versione semola IRIS, trafilata al bronzo, ha una superficie ruvida e porosa che permette alla pasta di trattenere meglio i sughi, esaltandone il gusto.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	8 - 9 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01CB091500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197010048	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970100484	Grassi / Fat	1,6 g
Descrizione / Description	Fusilli semola bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Trafila / Shape	91	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	2,8 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Proteine / Protein	13 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Sale / Salt	<0,01 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	672		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	8		
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	7		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	56		
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
 Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio MACCHERONI

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

I maccheroni, simbolo della cucina italiana, grazie alla trafilatura al bronzo, hanno una superficie ruvida e porosa che assorbe e esalta i sughi. I maccheroni semola IRIS, con la loro texture, sono ideali per piatti ricchi e saporiti.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	11 - 12 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A01CB089500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197010031	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970100316	Grassi / Fat	1,6 g
Descrizione / Description	Maccheroni semola bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Trafila / Shape	89	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	2,8 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Proteine / Protein	13 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Sale / Salt	<0,01 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	672		
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	8		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	7		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	56		
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio DITALINI RIGATI

IRIS 250g

Porta in tavola la natura

I ditalini rigati semola IRIS vengono trafilati al bronzo per ottenere una superficie ruvida. Il loro nome, ispirato al "ditale", richiama la forma caratteristica. Sono perfetti per zuppe, minestrone e minestre asciutte.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	7 - 9 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A01PB079250IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197061248	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970612482	Grassi / Fat	1,6 g
Descrizione / Description	Ditalini rigati semola bio IRIS 250g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Trafila / Shape	79	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,25 kg	Fibre / Fibre	2,8 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	3 kg	Proteine / Protein	13 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Sale / Salt	<0,01 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1008		
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	14		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	6		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	84		
Imballo primario / Primary packaging	Film in polipropilene / Polypropylene film		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio

STELLINE

IRIS 250g

Porta in tavola la natura

Le stelline semola IRIS sono ideali per i più piccoli, perfette in brodo, vellutate o minestrine. Realizzate con grano duro italiano e lavorate con trafila in bronzo, offrono una tenuta di cottura ottimale.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	5 - 6 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01PB054250IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197061231	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970612314	Grassi / Fat	1,6 g
Descrizione / Description	Stelline semola bio IRIS 250g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Trafila / Shape	54	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,25 kg	Fibre / Fibre	2,8 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	3 kg	Proteine / Protein	13 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Sale / Salt	<0,01 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1008		
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	14		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	6		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	84		
Imballo primario / Primary packaging	Film in polipropilene / Polypropylene film		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

FORMATI SPECIALI

PASTA DI SEMOLA

SEMOLINA PASTA
SPECIAL SHAPES



Pasta di semola Bio ELICHE TRICOLORE

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

Le eliche tre colori IRIS, arricchite con verdure biologiche, grazie alla trafilatura al bronzo, presentano una texture ruvida e porosa, perfetta per trattenere e valorizzare i sughi.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE

Ingredienti / Ingredients		Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro, pomodoro in polvere 1.4%, spinacio in polvere* 0.6%. *=biologico. Può contenere soia, senape, uova / Durum wheat semolina, tomato powder* 1.4%, spinach powder* 0.6%. *=Organic. May contain soy, moustard and eggs		8 - 9 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A14CB292500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values		
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197011038	Per 100 g		
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970110384	Energia / Energy	1472 kJ / 347 kcal	
Descrizione / Description	Eliche tricolore bio IRIS 500g	Grassi / Fat	1,5 g	
Trafila / Shape	292	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,3 g	
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	69 g	
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	1,8 g	
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Fibre / Fibre	4,9 g	
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Proteine / Protein	12 g	
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	672	Sale / Salt	0,02 g	
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	8	Imballo primario / Primary packaging		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	7	Carta / Paper		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	56	Imballo secondario / Secondary packaging		
IVA / VAT		Cartone / Carton		
		4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio FARFALLE

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

Le farfalle, apprezzate dai bambini, si distinguono per la loro forma che le rende morbide all'esterno e croccanti al centro. Le farfalle semola IRIS, grazie alla lavorazione con trafila in bronzo, assorbono perfettamente i condimenti.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	11 - 12 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A01SB218500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197010062	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970100620	Grassi / Fat	1,6 g
Descrizione / Description	Farfalle semola bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Trafila / Shape	218	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	2,8 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Proteine / Protein	13 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Sale / Salt	<0,01 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	672		
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	8		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	7		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	56		
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio

TRECCE

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

Le trecce semola IRIS sono realizzate con semola di grano duro selezionata ad ogni raccolto. La trafilatura al bronzo dona alla pasta una superficie ruvida che trattiene perfettamente i sughi, assicurando un sapore intenso e una consistenza ideale.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	9 - 10 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01CB282500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197025738	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	18015197025735	Grassi / Fat	1,6 g
Descrizione / Description	Trecce semola bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Trafila / Shape	282	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	2,8 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Proteine / Protein	13 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Sale / Salt	<0,01 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	720		
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	10		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	6		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	60		
Imballo primario / Primary packaging	Film in polipropilene / Polypropylene film		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio LASAGNE

IRIS 250g

Porta in tavola la natura

La sfoglia per lasagne semola senza uovo IRIS si cuoce direttamente in forno, senza bisogno di precottura. Perfetta con ragù di carne o verdure, richiede una besciamella morbida e fluida per un risultato ideale.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE

Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	45 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A01LAT61250IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197024120	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970241200	Grassi / Fat	1,6 g
Descrizione / Description	Lasagne semola senza uovo bio IRIS 250g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,25 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	3 kg	Fibre / Fibre	2,8 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Proteine / Protein	13 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	840	Sale / Salt	<0,01 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	14		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	5		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	70		
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio TAGLIATELLE NIDO

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

Le tagliatelle nido semola IRIS sono lavorate con trafila in bronzo e subiscono un'essiccazione su telai per garantire una tenuta di cottura perfetta. La loro forma a nido, ottenuta soffiando la pasta in un cilindro di acciaio, le rende ideali per sughi ricchi.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	7 - 8 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01NB027500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197010208	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970102082	Grassi / Fat	1,6 g
Descrizione / Description	Tagliatelle nido semola bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Trafila / Shape	27	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	2,8 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	7,5 kg	Proteine / Protein	13 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	15	Sale / Salt	<0,01 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	360		
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	6		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	4		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	24		
Imballo primario / Primary packaging	Film in polipropilene / Polypropylene film		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio

TAGLIATELLE VERDI

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

Le tagliatelle con spinaci IRIS, realizzate con trafila in bronzo, uniscono gusto e qualità. La trafilatura al bronzo conferisce alla pasta la giusta ruvidità per trattenere i sughi in modo ideale.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro*, *spinacio in polvere (1,9%). *=biologico. Può contenere soia, senape, uova. / Durum wheat semolina*, spinach powder 1.9%*. *=Organic. May contain soy, mustard and eggs.	8 - 9 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A15NB027500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197041134	Energia / Energy	1514 kJ / 357 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970411344	Grassi / Fat	1,6 g
Descrizione / Description	Tagliatelle verdi bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Trafila / Shape	27	Carboidrati / Carbohydrate	73 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	3,4 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	3,3 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	7,5 kg	Proteine / Protein	11 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	15	Sale / Salt	0,02 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	360		
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	6		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	4		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	24		
Imballo primario / Primary packaging	Film in polipropilene / Polypropylene film		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio PAPPARDELLE NIDO

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

Le pappardelle nido semola IRIS, lavorate con trafila in bronzo ed essiccate su telai, offrono una perfetta tenuta di cottura. La loro forma a nido, ottenuta soffiando la pasta in un cilindro di acciaio, le rende ideali per sughi ricchi e corposi.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	9 - 10 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A01NB030501IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197024977	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970249770	Grassi / Fat	1,6 g
Descrizione / Description	Pappardelle nido semola bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Trafila / Shape	30	Carboidrati / Carbohydrate	72 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	2,8 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Proteine / Protein	12 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Sale / Salt	<0,01 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	288		
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	6		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	4		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	24		
Imballo primario / Primary packaging	Film in polipropilene / Polypropylene film		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio CAPELLI D'ANGELO

IRIS 250g

Porta in tavola la natura

Le paste speciali IRIS, come i capelli d'angelo sono preparate con trafile che ne esaltano il sapore e la qualità. I capelli d'angelo semola IRIS, tipici della tradizione lombarda, sono ideali al burro e parmigiano, ma anche perfetti per il brodo.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	3 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A01NT311251IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197010338	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970411573	Grassi / Fat	1,6 g
Descrizione / Description	Capelli d'angelo semola bio IRIS 250g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Trafila / Shape	311	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,25 kg	Fibre / Fibre	2,8 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	3 kg	Proteine / Protein	13 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Sale / Salt	<0,01 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	720		
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	10		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	6		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	60		
Imballo primario / Primary packaging	Film in polipropilene / Polypropylene film		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

FORMATI CLASSICI

PASTA SEMINTEGRALE

HALF - WHOLE WHEAT PASTA
CLASSIC SHAPES



Pasta semintegrale Bio

SPAGHETTI

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

Gli spaghetti semolati (semintegrali) IRIS sono ricchi di fibre e rappresentano un formato particolarmente versatile. La trafila di bronzo crea una texture ruvida che trattiene i condimenti, per un piatto dal sapore autentico.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semolato di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape / Durum wheat half-whole semolina from organic farming May contain soy, mustard	10 - 11 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A10LB003500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197041226	Energia / Energy	1486 kJ / 351 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970412266	Grassi / Fat	1,7 g
Descrizione / Description	Spagetti semolato bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Trafila / Shape	4	Carboidrati / Carbohydrate	68 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	2,9 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	5,7 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Proteine / Protein	12 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Sale / Salt	<0,01 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1680	Fosforo / Phosphorus	237 mg (34%**VNR)
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	28	Magnesio / Magnesium	63 mg (17%**VNR)
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	5	Zinco / Zinc	2,13 mg (21%**VNR)
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	140		
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

**VNR: valori nutrizionali di riferimento / nutrition reference values

Pasta semintegrale Bio PENNE

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

Le penne semolato (semintegrale) IRIS, trafilate al bronzo, sono ricche di fibre e perfette per il benessere dell'intestino. Grazie alla loro consistenza ruvida, trattengono i condimenti, rendendole ideali per una dieta equilibrata e un gusto autentico.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semolato di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Durum wheat half-whole semolina from organic farming May contain soy, mustard and eggs	10 - 11 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A10CB103500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197041240	Energia / Energy	1486 kJ / 351 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970412402	Grassi / Fat	1,7 g
Descrizione / Description	Penne semolato bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Trafila / Shape	103	Carboidrati / Carbohydrate	68 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	2,9 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	5,7 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Proteine / Protein	12 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Sale / Salt	<0,01 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	720	Fosforo / Phosphorus	237 mg (34%**VNR)
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	10	Magnesio / Magnesium	63 mg (17%**VNR)
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	6	Zinco / Zinc	2,13 mg (21%**VNR)
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	60		
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

**VNR: valori nutrizionali di riferimento / nutrition reference values

Pasta semintegrale Bio FUSILLI

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

I fusilli semolato (semintegrale) IRIS, ricchi di fibre, sono ideali per una dieta equilibrata. Grazie alla trafila di bronzo, la loro superficie ruvida trattiene i condimenti, offrendo un sapore autentico e naturale.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semolato di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Durum wheat half-whole semolina from organic farming. May contain soy, mustard and eggs	9 - 10 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A10CB091500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197041233	Energia / Energy	1486 kJ / 351 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970412334	Grassi / Fat	1,7 g
Descrizione / Description	Fusilli semolato bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Trafila / Shape	91	Carboidrati / Carbohydrate	68 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	2,9 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	5,7 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Proteine / Protein	12 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Sale / Salt	<0,01 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	672	Fosforo / Phosphorus	237 mg (34%**VNR)
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	8	Magnesio / Magnesium	63 mg (17%**VNR)
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	7	Zinco / Zinc	2,13 mg (21%**VNR)
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	56		
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

**VNR: valori nutrizionali di riferimento / nutrition reference values

Pasta semintegrale Bio CONCHIGLIONI

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

I conchiglioni semolati (semintegrale) IRIS, ispirati alla forma di una conchiglia di mare tipica della tradizione campana, sono fonte di fibre. La trafila di bronzo crea una superficie ruvida che trattiene i condimenti.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semolato di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Durum wheat half-whole semolina from organic farming May contain soy, mustard and eggs	7 - 8 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A10CB110500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197041257	Energia / Energy	1486 kJ / 351 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970412570	Grassi / Fat	1,7 g
Descrizione / Description	Conchiglioni semolato bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Trafila / Shape	110	Carboidrati / Carbohydrate	68 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	2,9 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	5,7 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Proteine / Protein	12 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Sale / Salt	<0,01 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	576	Fosforo / Phosphorus	237 mg (34%**VNR)
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	8	Magnesio / Magnesium	63 mg (17%**VNR)
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	6	Zinco / Zinc	2,13 mg (21%**VNR)
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	48		
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

**VNR: valori nutrizionali di riferimento / nutrition reference values

FORMATI CLASSICI

PASTA INTEGRALE

WHOLE WHEAT PASTA
CLASSIC SHAPES



Pasta integrale Bio

SPAGHETTI

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

Gli spaghetti integrali IRIS sono più ricchi di nutrienti rispetto alla pasta bianca, grazie alla farina integrale non raffinata. La trafila di bronzo conferisce una texture ruvida che trattiene meglio i condimenti, per un piatto ricco di fibre.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola integrale di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape / Whole durum wheat semolina from organic farming. May contain soy, mustard	8 - 9 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A07LB003500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197012011	Energia / Energy	1474 kJ / 348 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	8015197012016	Grassi / Fat	2,2 g
Descrizione / Description	Spaghetti integrali bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Trafila / Shape	4	Carboidrati / Carbohydrate	64 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	2,5 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	8,3 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Proteine / Protein	14 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Sale / Salt	0,02g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1680	Fosforo / Phosphorus	308 mg (44%**VNR)
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	28	Ferro / Iron	3,33 mg (24%**VNR)
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	5	Zinco / Zinc	2,52 mg (25%**VNR)
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	140		
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
 Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

**VNR: valori nutrizionali di riferimento / nutrition reference values

Pasta integrale Bio PENNE

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

Le penne integrali IRIS sono un'ottima fonte di fibre, ideali per arricchire una dieta equilibrata. La lavorazione con trafilatura di bronzo conferisce una consistenza ruvida, perfetta per trattenere i condimenti e offrire un gusto autentico e naturale.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola integrale di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Whole durum wheat semolina from organic farming. May contain soy, mustard and eggs	10 - 11 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A07CB103500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197012035	Per 100 g	
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	18015197012032	Energia / Energy	1474 kJ / 348 kcal
Descrizione / Description	Penne integrali bio IRIS 500g	Grassi / Fat	2,2 g
Trafila / Shape	103	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	64 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,5 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Fibre / Fibre	8,3 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Proteine / Protein	14 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	720	Sale / Salt	0,02g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	10	Fosforo / Phosphorus	308 mg (44%**VNR)
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	6	Ferro / Iron	3,33 mg (24%**VNR)
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	60	Zinco / Zinc	2,52 mg (25%**VNR)
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

**VNR: valori nutrizionali di riferimento / nutrition reference values

Pasta integrale Bio

FUSILLI

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

I fusilli integrali IRIS sono ricchi di fibre, ideali per una dieta equilibrata. La lavorazione con trafila di bronzo garantisce una texture ruvida che trattiene meglio i condimenti, per un gusto autentico e naturale.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola integrale di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Whole durum wheat semolina from organic farming. May contain soy, mustard and eggs	8 - 9 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A07CB091500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197012059	Energia / Energy	1474 kJ / 348 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970120598	Grassi / Fat	2,2 g
Descrizione / Description	Fusilli integrali bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Trafila / Shape	91	Carboidrati / Carbohydrate	64 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	2,5 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	8,3 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Proteine / Protein	14 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Sale / Salt	0,02g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	672	Fosforo / Phosphorus	308 mg (44%**VNR)
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	8	Ferro / Iron	3,33 mg (24%**VNR)
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	7	Zinco / Zinc	2,52 mg (25%**VNR)
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	56		
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

**VNR: valori nutrizionali di riferimento / nutrition reference values

Pasta integrale Bio

DITALINI RIGATI

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

I ditalini integrali IRIS, ricchi di fibre e nutrienti, sono trafilati al bronzo per una superficie che trattiene perfettamente i condimenti. Ideali per zuppe, minestrone e piatti asciutti, sono una scelta sana e gustosa.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola integrale di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Whole durum wheat semolina from organic farming. May contain soy, mustard and eggs	7 - 9 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A07PB079500IR		Valori nutrizionali medi / Average nutritional values
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197025356		Per 100 g
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	18015197025353		Energia / Energy
Descrizione / Description	Ditalini Rigati integrali bio IRIS 500g		1474 kJ / 348 kcal
Trafila / Shape	79		Grassi / Fat
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months		2,2 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg		Di cui acidi grassi saturi / of which saturates
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg		0,4 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12		Carboidrati / Carbohydrate
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1152		64 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	12		Di cui zuccheri / of which sugars
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	8		2,5 g
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	96		Fibre / Fibre
Imballo primario / Primary packaging	Film in polipropilene / Polypropylene film		8,3 g
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		Proteine / Protein
IVA / VAT	4%		14 g
			Sale / Salt
			0,02g
			Fosforo / Phosphorus
			308 mg (44%**VNR)
			Ferro / Iron
			3,33 mg (24%**VNR)
			Zinco / Zinc
			2,52 mg (25%**VNR)

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

**VNR: valori nutrizionali di riferimento / nutrition reference values

Pasta integrale Bio TAGLIATELLE NIDO

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

Le tagliatelle nido integrali IRIS, ricche di fibre, sono trafilate al bronzo e modellate in una forma a nido. Questa particolare forma le rende perfette per raccogliere sughi ricchi.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola integrale di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Whole durum wheat semolina from organic farming. May contain soy, mustard and eggs	7 - 8 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A07NB027500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197025776	Energia / Energy	1474 kJ / 348 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	18015197025773	Grassi / Fat	2,2 g
Descrizione / Description	Tagliatelle nido integrali bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Trafila / Shape	27	Carboidrati / Carbohydrate	66 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	2,5 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	8,3 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	7,5 kg	Proteine / Protein	12 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	15	Sale / Salt	0,02g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	360	Fosforo / Phosphorus	308 mg (44%**VNR)
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	6	Ferro / Iron	3,33 mg (24%**VNR)
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	4	Zinco / Zinc	2,52 mg (25%**VNR)
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	24		
Imballo primario / Primary packaging	Film in polipropilene / Polypropylene film		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

**VNR: valori nutrizionali di riferimento / nutrition reference values

FORMATI CLASSICI

PASTA DI GRANO DURO VARIETÀ CAPPELLI

CAPPELLI VARIETY WHOLE DURUM WHEAT PASTA
CLASSIC SHAPES



Pasta di grano duro integrale Cappelli Bio

SPAGHETTI

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

La pasta integrale Senatore Cappelli IRIS, come gli spaghetti, è preparata con un grano antico dal gusto intenso e naturale. Più digeribile rispetto ai grani moderni e trafilata al bronzo, mantiene la cottura e garantisce un formato versatile adatto ad ogni ricetta.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola integrale di grano duro da agricoltura biologica varietà Cappelli. Può contenere soia, senape/ Whole durum wheat semolina from organic farming Cappelli Variety. May contain soy, mustard	9 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A19LB003501IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197025394	Energia / Energy	1439 kJ / 352 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	18015197025391	Grassi / Fat	2,0 g
Descrizione / Description	Spaghetti cappelli bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,5 g
Trafila / Shape	3	Carboidrati / Carbohydrate	68
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	3,0 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	5,2
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Proteine / Protein	13 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Sale / Salt	0,00 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1680		
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	28		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	5		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	140		
Imballo primario / Primary packaging	Film in polipropilene / Polypropylene film		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di grano duro integrale Cappelli Bio

MACCHERONI

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

La pasta integrale Senatore Cappelli IRIS, come i nostri maccheroni, è realizzata con un grano antico dal sapore intenso e naturale. Più digeribile dei grani moderni e trafilata al bronzo mantiene la cottura, offrendo un prodotto di qualità superiore.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola integrale di grano duro da agricoltura biologica varietà Cappelli. Può contenere soia, senape e uova / Whole durum wheat semolina from organic farming Cappelli Variety. May contain soy, mustard and eggs	12 - 13 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A19CB089500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197026049	Energia / Energy	1493 kJ / 352 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	18015197026046	Grassi / Fat	2,0 g
Descrizione / Description	Maccheroni Cappelli bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,5 g
Trafila / Shape	89	Carboidrati / Carbohydrate	68 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	3,0 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	5,2 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Proteine / Protein	13 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Sale / Salt	0
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	720		
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	10		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	6		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	60		
Imballo primario / Primary packaging	Film in polipropilene / Polypropylene film		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

FORMATI CLASSICI

PASTA DI FARRO

HALF - WHOLE EMMER PASTA
CLASSIC SHAPES



Pasta di farro Bio

SPAGHETTI

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

Gli spaghetti di farro IRIS, realizzati con farro semintegrale della varietà Triticum dicoccum e trafilati in bronzo, sono ricchi di fibre e facilmente digeribili. Sono una scelta perfetta per chi cerca una pasta sana, leggera e nutriente.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Sfarinato di grano farro biologico. Può contenere soia, senape / Organic emmer wheat flour. May contain soy, mustard	7 - 8 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A27LB003500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197041554	Energia / Energy	1489 kJ / 351 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970415540	Grassi / Fat	1,6 g
Descrizione / Description	Spaghetti farro bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,3 g
Trafila / Shape	4	Carboidrati / Carbohydrate	70 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	2,0 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	4,5 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Proteine / Protein	12 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Sale / Salt	0,03 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1680	Magnesio / Magnesium	72 mg (19%**VNR)
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	28	Ferro / Iron	2,21 mg (16%**VNR)
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	5	Zinco / Zinc	2,16 mg (22%**VNR)
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	140		
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
 Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

**VNR: valori nutrizionali di riferimento / nutrition reference values

Pasta di farro Bio PENNE

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

Le penne farro IRIS, realizzate con farro semintegrale della varietà Triticum dicoccum, sono trafileate al bronzo per trattenere meglio i sughi. Digeribili e versatili, sono ideali con ogni tipo di condimento o semplicemente con olio extravergine di oliva e formaggio grattugiato.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Sfarinato di grano farro biologico. Può contenere soia, senape e uova / Organic emmer wheat flour. May contain soy, mustard and eggs	9 - 10 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A27CB103500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197047785	Per 100 g	
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970477852	Energia / Energy	1489 kJ / 351 kcal
Descrizione / Description	Penne farro bio IRIS 500g	Grassi / Fat	1,6 g
Trafila / Shape	103	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,3 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	70 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,0 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Fibre / Fibre	4,5 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Proteine / Protein	12 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	720	Sale / Salt	0,03 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	10	Magnesio / Magnesium	72 mg (19%**VNR)
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	6	Ferro / Iron	2,21 mg (16%**VNR)
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	60	Zinco / Zinc	2,16 mg (22%**VNR)
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

**VNR: valori nutrizionali di riferimento / nutrition reference values

Pasta di farro Bio CASERECCE

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

Le caserecce di farro IRIS, realizzate con farro semintegrale della varietà Triticum dicoccum e trafilati in bronzo, offrono una cottura perfetta e ideale per trattenere sughi e condimenti. Ricche di fibre e facilmente digeribili, sono un'ottima scelta per chi cerca una pasta sana e leggiera.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Sfarinato di grano farro biologico. Può contenere soia, senape e uova / Organic emmer wheat flour. May contain soy, mustard and eggs	8 - 9 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A27CB280500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197047778	Per 100 g	
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970411580	Energia / Energy	1489 kJ / 351 kcal
Descrizione / Description	Caserecce farro bio IRIS 500g	Grassi / Fat	1,6 g
Trafila / Shape	280	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,3 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	70 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,0 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Fibre / Fibre	4,5 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Proteine / Protein	12 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	720	Sale / Salt	0,03 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	10	Magnesio / Magnesium	72 mg (19%**VNR)
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	6	Ferro / Iron	2,21 mg (16%**VNR)
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	60	Zinco / Zinc	2,16 mg (22%**VNR)
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

**VNR: valori nutrizionali di riferimento / nutrition reference values

Pasta di farro Bio TAGLIATELLE

IRIS 250g

Porta in tavola la natura

Le tagliatelle farro IRIS sono realizzate con farro semintegrale della varietà Triticum dicoccum. Grazie alla trafilatura al bronzo, la pasta acquisisce una superficie ruvida che trattiene meglio i sughi. Il farro, cereale antico, è anche particolarmente digeribile.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Sfarinato di grano farro biologico. Può contenere soia, senape e uova / Organic emmer wheat flour. May contain soy, mustard and eggs	8 - 9 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A43NB027250IR		Valori nutrizionali medi / Average nutritional values
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197025653		Per 100 g
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	18015197025650		Energia / Energy
Descrizione / Description	Tagliatelle farro bio IRIS 250g		1521 kJ / 359 kcal
Trafila / Shape	27		Grassi / Fat
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months		1,5 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,25 kg		Di cui acidi grassi saturi / of which saturates
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	3 kg		0,5 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12		Carboidrati / Carbohydrate
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	720		76 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	10		Di cui zuccheri / of which sugars
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	6		2,1 g
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	60		Fibre / Fibre
Imballo primario / Primary packaging	Carta e Film in Polipropilene / Paper and Polypropylene Film		3,4 g
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		Proteine / Protein
IVA / VAT	4%		12 g
			Sale / Salt
			<0,01 g
			Magnesio / Magnesium
			72 mg (19%**VNR)
			Ferro / Iron
			2,21 mg (16%**VNR)
			Zinco / Zinc
			2,16 mg (22%**VNR)

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

**VNR: valori nutrizionali di riferimento / nutrition reference values

FORMATI CLASSICI

PASTA DI MAIS

CORN PASTA
CLASSIC SHAPES



SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE

Pasta di mais Bio PENNE

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

Le penne 100% mais IRIS, senza glutine e lecitina di soia, sono ideali per chi soffre di celiachia. La farina di mais, ricca di acido folico e amido, è stata scelta per i suoi benefici, tra cui la capacità di regolare i livelli di zuccheri.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Farina di mais giallo biologica. Può contenere tracce di soia, senape e lupini / Organic yellow corn flour. May Contain soy, mustard and lupinis	9 - 11 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A39CB103500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197024861	Energia / Energy	1481 kJ / 354 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970248612	Grassi / Fat	2,0 g
Descrizione / Description	Penne senza glutine 100% Mais bio IRIS 500 g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,3 g
Trafila / Shape	103	Carboidrati / Carbohydrate	74,0 g
Shelf Life / Shelf Life	30 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	0,9 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	-
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	4 kg	Proteine / Protein	6,5 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	8	Sale / Salt	0,3 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	512		
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	8		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	8		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	64		
Imballo primario / Primary packaging	Film in polipropilene / Polypropylene film		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di mais Bio

FUSILLI

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

I Fusilli 100% mais IRIS, senza glutine e lecitina di soia, sono ideali per chi è celiaco. La farina di mais, è stata selezionata per i suoi benefici, è infatti ricca di acido folico e di amido che aiuta a regolare i livelli di zuccheri.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Farina di mais giallo biologica. Può contenere tracce di soia, senape e lupini / Organic yellow corn flour. May Contain soy, mustard and lupinis	7 - 9 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A39CB091500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197024878	Energia / Energy	1481 kJ / 354 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970248780	Grassi / Fat	2,0 g
Descrizione / Description	Fusilli senza glutine 100% Mais bio IRIS 500 g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,3 g
Trafila / Shape	91	Carboidrati / Carbohydrate	74,0 g
Shelf Life / Shelf Life	30 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	0,9 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Fibre / Fibre	-
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	4 kg	Proteine / Protein	6,5 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	8	Sale / Salt	0,3 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	512		
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	8		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	8		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	64		
Imballo primario / Primary packaging	Film in polipropilene / Polypropylene film		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

FARINE

FLOURS



Farina Bio

GRANO TENERO TIPO 0

IRIS 1Kg

Porta in tavola la natura

La farina grano tenero tipo 0 IRIS è una farina versatile. Grazie al suo indice di forza W220, garantisce un'ottima tenuta in lievitazione, rendendola perfetta per la preparazione di pizze, pani e dolci. Può essere utilizzata in combinazione con altre farine IRIS, come il farro o l'integrale.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE

Ingredienti / Ingredients	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Farina di grano tenero tipo 0 / Type 0 soft wheat flour	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A70FA0011011R	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197020016	Energia / Energy	1470 kJ/346 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	18015197020013	Grassi / Fat	1,4 g
Descrizione / Description	Farina grano tenero tipo 0 bio IRIS 1 kg	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,3 g
Shelf Life / Shelf Life	12 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	72,2 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	1 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	0,7 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	10 kg	Fibre / Fibre	-
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	10	Proteine / Protein	11,2 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	880	Sale / Salt	0,0 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	11		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	8		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	88		
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Farina Bio GRANO TENERO INTEGRALE

IRIS 1Kg

Porta in tavola la natura

La farina grano tenero integrale IRIS è un ingrediente versatile e nutriente, particolarmente indicato per la panificazione. Grazie al suo contenuto di fibre, favorisce la regolarità intestinale e può essere utilizzata per preparare prodotti da forno, sia da sola che in miscela con altre farine IRIS.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE



Ingredienti / Ingredients	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Farina di grano tenero integrale biologica / Organic whole wheat flour	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A70FA0031011R	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197020023	Energia / Energy	1374 kJ/325 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	18015197020020	Grassi / Fat	2,3 g
Descrizione / Description	Farina di grano tenero integrale bio IRIS 1 kg	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	10 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	57,7 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	1 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	1,3 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	10 kg	Fibre / Fibre	-
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	10	Proteine / Protein	13,2 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	880	Sale / Salt	0,01 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	11		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	8		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	88		
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Farina Bio FARRO SPELTA BIANCA

IRIS 1Kg

Porta in tavola la natura

La farina farro spelta bianca IRIS è indicata per la preparazione di biscotti, pane, grissini. Viene utilizzata sia in purezza che in abbinamento alla farina di frumento tipo "0".



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE



Ingredienti / Ingredients	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Farina di farro spelta semi integrale biologica / Organic semi-wholemeal spelt flour	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A70FA004101IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197045675	Energia / Energy	1484 kJ/350 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	18015197045672	Grassi / Fat	1,7 g
Descrizione / Description	Farina farro spelta bianca bio IRIS 1kg	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,7 g
Shelf Life / Shelf Life	12 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	70,3 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	1 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	1,4 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	10 kg	Fibre / Fibre	-
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	10	Proteine / Protein	12,1 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	880	Sale / Salt	0,0 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	11		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	8		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	88		
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

POLPE E PASSATE
POMODORO
TOMATO PULP & SAUCE



Pomodoro Bio PASSATA

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

La passata di pomodoro IRIS è ottenuta dal pomodoro passato e concentrato. Dopo il raccolto i pomodori vengono trasformati a crudo senza l'aggiunta di zuccheri. E' ideale per preparare ricette gustose con pasta, verdure, cereali, uova e piatti di carne.



Ingredienti / Ingredients		Origine del pomodoro / Tomato origin	
*Pomodori, correttore di acidità: acido citrico. *=biologico / *Tomatoes, acidity regulator: citric acid. *= organic		Italia / Italy	
Codice Prodotto / Product Code	A76PA1BR500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197025790	Energia / Energy	97 kJ / 23 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	18015197025797	Grassi / Fat	< 0,5 g
Descrizione / Description	Passata di pomodoro bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	< 0,1 g
Shelf Life / Shelf Life	24 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	3,8 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	3,2 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Fibre / Fibre	0,9 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Proteine / Protein	1,2 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1560	Sale / Salt	0,01 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	13		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	10		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	130		
Imballo primario / Primary packaging	Tetrapack		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni /
Keep in cool and dry. When opened, store in the fridge and use in 3 days.

Pomodoro Bio PASSATA

IRIS 200g X3

Porta in tavola la natura

La passata di pomodoro IRIS è ottenuta dal pomodoro passato e concentrato. Dopo il raccolto i pomodori vengono trasformati a crudo senza l'aggiunta di zuccheri. E' ideale per preparare ricette gustose con pasta, verdure, cereali, uova e piatti di carne.



Ingredienti / Ingredients

*Pomodori, correttore di acidità: acido citrico. *=biologico /
*Tomatoes, acidity regulator: citric acid. * = organic

Origine del pomodoro / Tomato origin

Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A76PA3BR200IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197025806	Energia / Energy	97 kJ / 23 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	18015197025803	Grassi / Fat	< 0,5 g
Descrizione / Description	Passata di pomodoro bio IRIS 200gx3	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	< 0,1 g
Shelf Life / Shelf Life	24 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	3,8 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,6 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	3,2 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	4,8 kg	Fibre / Fibre	0,9 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	8	Proteine / Protein	1,2 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1056	Sale / Salt	0,01 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	12		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	11		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	132		
Imballo primario / Primary packaging	Tetrapack		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni /
Keep in cool and dry. When opened, store in the fridge and use in 3 days.

Pomodoro Bio PASSATA

IRIS 690g

Porta in tavola la natura

La passata di pomodoro IRIS è ottenuta dal pomodoro passato e concentrato. Dopo il raccolto i pomodori vengono trasformati a crudo senza l'aggiunta di zuccheri. E' ideale per preparare ricette gustose con pasta, verdure, cereali, uova e piatti di carne.



Ingredienti / Ingredients		Origine del pomodoro / Tomato origin	
*Pomodori, correttore di acidità: acido citrico. * = biologico / *Tomatoes, acidity regulator: citric acid. * = organic		Italia / Italy	
Codice Prodotto / Product Code	A76PA001690IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197030084	Energia / Energy	125 kJ/30 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970300846	Grassi / Fat	0,2 g
Descrizione / Description	Passata di pomodoro bio IRIS 690g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,0 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	4,5 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,69 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	3,3 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	8,28 kg	Fibre / Fibre	1,9 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Proteine / Protein	1,5 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	864	Sale / Salt	0,02 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	12		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	6		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	72		
Imballo primario / Primary packaging	Vetro e alluminio / Glass and aluminium		
Imballo secondario / Secondary packaging	Plastica / Plastic		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni /
Keep in cool and dry. When opened, store in the fridge and use in 3 days.

Pomodoro Bio POLPA SEMPLICE

IRIS 340g

Porta in tavola la natura

La polpa di pomodoro semplice IRIS è ottenuta da pomodori freschi, trasformati a crudo senza zuccheri aggiunti. Dopo il raccolto, i pomodori vengono confezionati e pastorizzati per preservare le proprietà organolettiche del prodotto. Perfetta per aggiungere un gusto naturale al piatto.



BOX 6 PEZZI
6 PIECES



Ingredienti / Ingredients		Origine del pomodoro / Tomato origin	
Pomodoro da agricoltura biologica / Tomato from organic farming		Italia / Italy	
Codice Prodotto / Product Code	A76PP007340IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197030015	Energia / Energy	124 kJ/29 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	8015197030012	Grassi / Fat	0,0 g
Descrizione / Description	Polpa di pomodoro semplice bio IRIS 340g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,0 g
Shelf Life / Shelf Life	48 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	5,5 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,34 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	4,5 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	2,04 kg	Fibre / Fibre	1,5 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	6	Proteine / Protein	1,1 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1512	Sale / Salt	0,08 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	42		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	6		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	252		
Imballo primario / Primary packaging	Vetro e alluminio / Glass and aluminium		
Imballo secondario / Secondary packaging	Plastica / Plastic		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni /
Keep in cool and dry. When opened, store in the fridge and use in 3 days.

Pomodoro Bio POLPA SEMPLICE

IRIS 340g

Porta in tavola la natura

La polpa di pomodoro semplice IRIS è ottenuta da pomodori freschi, trasformati a crudo senza zuccheri aggiunti. Dopo il raccolto, i pomodori vengono confezionati e pastorizzati per preservare le proprietà organolettiche del prodotto. Perfetta per aggiungere un gusto naturale al piatto.



Ingredienti / Ingredients		Origine del pomodoro / Tomato origin	
Pomodoro da agricoltura biologica / Tomato from organic farming		Italia / Italy	
Codice Prodotto / Product Code	A76PP001340IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197030015	Energia / Energy	124 kJ/29 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970300150	Grassi / Fat	0,0 g
Descrizione / Description	Polpa di pomodoro semplice bio IRIS 340g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,0 g
Shelf Life / Shelf Life	48 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	5,5 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,34 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	4,5 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	4,08 kg	Fibre / Fibre	1,5 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Proteine / Protein	1,1 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1512	Sale / Salt	0,08 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	14		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	9		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	126		
Imballo primario / Primary packaging	Vetro e alluminio / Glass and aluminium		
Imballo secondario / Secondary packaging	Plastica / Plastic		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni /
Keep in cool and dry. When opened, store in the fridge and use in 3 days.

Pomodoro Bio POLPA SEMPLICE

IRIS 690g

Porta in tavola la natura

La polpa di pomodoro semplice IRIS è ottenuta da pomodori freschi, trasformati a crudo senza zuccheri aggiunti. Dopo il raccolto, i pomodori vengono confezionati e pastorizzati per preservare le proprietà organolettiche del prodotto. Perfetta per aggiungere un gusto naturale al piatto.



Ingredienti / Ingredients

Pomodoro da agricoltura biologica /
Tomato from organic farming

Origine del pomodoro / Tomato origin

Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A76PP001690IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197025202	Energia / Energy	124 kJ/29 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970252022	Grassi / Fat	0,0 g
Descrizione / Description	Polpa di pomodoro semplice bio IRIS 690g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,0 g
Shelf Life / Shelf Life	48 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	5,5 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,69 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	4,5 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	8,28 kg	Fibre / Fibre	1,5 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Proteine / Protein	1,1 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	720	Sale / Salt	0,08 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	12		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	5		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	60		
Imballo primario / Primary packaging	Vetro e alluminio / Glass and aluminium		
Imballo secondario / Secondary packaging	Plastica / Plastic		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni /
Keep in cool and dry. When opened, store in the fridge and use in 3 days.

Pomodoro Bio POLPA CON BASILICO

IRIS 340g

Porta in tavola la natura

La polpa di pomodoro con basilico IRIS è ottenuta da pomodori freschi, trasformati a crudo senza zuccheri aggiunti. Dopo il raccolto, i pomodori vengono confezionati e pastorizzati per preservare le proprietà organolettiche del prodotto. Perfetta per aggiungere un gusto delicato al piatto.



BOX 6 PEZZI
6 PIECES



Ingredienti / Ingredients		Origine del pomodoro / Tomato origin	
pomodoro* 99,5%, basilico* 0,5%. *=da agricoltura biologica / Tomato* 99,5%, basil* 0,5%. *=From organic farming		Italia / Italy	
Codice Prodotto / Product Code	A76PP008340IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197030022	Energia / Energy	114 kJ/27 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	8015197030029	Grassi / Fat	< 0,5 g
Descrizione / Description	Polpa di pomodoro con basilico bio IRIS 340g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	< 0,1 g
Shelf Life / Shelf Life	48 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	4,0 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,34 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	3,5 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	2,04 kg	Fibre / Fibre	2,5 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	6	Proteine / Protein	1,1 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1512	Sale / Salt	0,05 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	42		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	6		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	252		
Imballo primario / Primary packaging	Vetro e alluminio / Glass and aluminium		
Imballo secondario / Secondary packaging	Plastica / Plastic		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni /
Keep in cool and dry. When opened, store in the fridge and use in 3 days.

Pomodoro Bio POLPA CON BASILICO

IRIS 340g

Porta in tavola la natura

La polpa di pomodoro con basilico IRIS è ottenuta da pomodori freschi, trasformati a crudo senza zuccheri aggiunti. Dopo il raccolto, i pomodori vengono confezionati e pastorizzati per preservare le proprietà organolettiche del prodotto. Perfetta per aggiungere un gusto delicato al piatto.



Ingredienti / Ingredients		Origine del pomodoro / Tomato origin	
pomodoro* 99,5%, basilico* 0,5%. *=da agricoltura biologica / Tomato* 99,5%, basil* 0.5%. *=From organic farmin		Italia / Italy	
Codice Prodotto / Product Code	A76PP002340IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197030053	Energia / Energy	114 kJ/27 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970300228	Grassi / Fat	< 0,5 g
Descrizione / Description	Polpa di pomodoro con basilico bio IRIS 340g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	< 0,1 g
Shelf Life / Shelf Life	48 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	4,0 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,34 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	3,5 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	4,08 kg	Fibre / Fibre	2,5 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Proteine / Protein	1,1 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1512	Sale / Salt	0,05 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	14		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	9		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	126		
Imballo primario / Primary packaging	Vetro e alluminio / Glass and aluminium		
Imballo secondario / Secondary packaging	Plastica / Plastic		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni /
Keep in cool and dry. When opened, store in the fridge and use in 3 days.

Pomodoro Bio POLPA CON BASILICO

IRIS 690g

Porta in tavola la natura

La polpa di pomodoro con basilico IRIS è ottenuta da pomodori freschi, trasformati a crudo senza zuccheri aggiunti. Dopo il raccolto, i pomodori vengono confezionati e pastorizzati per preservare le proprietà organolettiche del prodotto. Perfetta per aggiungere un gusto delicato al piatto.



Ingredienti / Ingredients

Pomodoro* 98,7%, basilico* 0,8%, Sale **da agricoltura biologica /
Tomato* 98.7%, basil* 0.8%, salt. * = From organic farming

Origine del pomodoro / Tomato origin

Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A76PP002690IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197030022	Energia / Energy	137 kJ/33 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970300532	Grassi / Fat	0 g
Descrizione / Description	Polpa di pomodoro con basilico bio IRIS 690g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0 g
Shelf Life / Shelf Life	48 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	5,2 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,69 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	4,8 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	8,28 kg	Fibre / Fibre	1,5 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Proteine / Protein	1,5 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	720	Sale / Salt	0,9 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	12		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	5		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	60		
Imballo primario / Primary packaging	Vetro e metallo / Glass and metal		
Imballo secondario / Secondary packaging	Plastica / Plastic		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni /
Keep in cool and dry. When opened, store in the fridge and use in 3 days.

Pomodoro Bio POLPA CON VERDURE

IRIS 340g

Porta in tavola la natura

La polpa di pomodoro con verdure IRIS è ottenuta da pomodori freschi, trasformati a crudo senza zuccheri aggiunti. Dopo il raccolto, i pomodori vengono confezionati e pastorizzati per preservare le proprietà organolettiche del prodotto. Perfetta per aggiungere un po' di gusto al piatto.



BOX 6 PEZZI
6 PIECES

Ingredienti / Ingredients

pomodoro* 95%, ortaggi in proporzione variabile (carote*, cipolle*, sedano*) 4% sale marino, basilico*. * = da agricoltura biologica / Tomato 95%, vegetables in varying proportions (carrots*, onions*, celery*) 4%, sea salt, basil*. * = from organic farming

Origine del pomodoro / Tomato origin

Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A76PP009340IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197030046	Energia / Energy	118 kJ/28 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	8015197030043	Grassi / Fat	< 0,5 g
Descrizione / Description	Polpa di pomodoro con verdure bio IRIS 340g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	< 0,1 g
Shelf Life / Shelf Life	48 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	4,2 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,34 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	3,5 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	2,04 kg	Fibre / Fibre	2,5 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	6	Proteine / Protein	1,1 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1512	Sale / Salt	0,66 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	42		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	6		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	252		
Imballo primario / Primary packaging	Vetro e alluminio / Glass and aluminium		
Imballo secondario / Secondary packaging	Plastica / Plastic		
IVA / VAT	10%		

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni / Keep in cool and dry. When opened, store in the fridge and use in 3 days.

Pomodoro Bio POLPA CON VERDURE

IRIS 340g

Porta in tavola la natura

La polpa di pomodoro con verdure IRIS è ottenuta da pomodori freschi, trasformati a crudo senza zuccheri aggiunti. Dopo il raccolto, i pomodori vengono confezionati e pastorizzati per preservare le proprietà organolettiche del prodotto. Perfetta per aggiungere un po' di gusto al piatto.



Ingredienti / Ingredients

Pomodoro* 95%, ortaggi in proporzione variabile (carote*, cipolle*, sedano*) 4% sale marino, basilico*. * = da agricoltura biologica / Tomato 95%, vegetables in varying proportions (carrots, onions*, celery*) 4%, sea salt, basil*. * = from organic farming

Origine del pomodoro / Tomato origin

Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A76PP004340IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197030046	Energia / Energy	118 kJ/28 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970300464	Grassi / Fat	< 0,5 g
Descrizione / Description	Polpa di pomodoro con verdure bio IRIS 340g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	< 0,1 g
Shelf Life / Shelf Life	48 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	4,2 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,34 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	3,5 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	4,08 kg	Fibre / Fibre	2,5 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Proteine / Protein	1,1 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1512	Sale / Salt	0,66 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	14		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	9		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	126		
Imballo primario / Primary packaging	Vetro e alluminio / Glass and aluminium		
Imballo secondario / Secondary packaging	Plastica / Plastic		
IVA / VAT	10%		

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni / Keep in cool and dry. When opened, store in the fridge and use in 3 days.

Pomodoro Bio POLPA PICCANTE

IRIS 340g

Porta in tavola la natura

La polpa di pomodoro piccante IRIS è ottenuta da pomodori freschi, trasformati a crudo senza zuccheri aggiunti. Dopo il raccolto, i pomodori vengono confezionati e pastorizzati per preservare le proprietà organolettiche del prodotto. Perfetta per rendere più saporiti i piatti.



BOX 6 PEZZI
6 PIECES

Ingredienti / Ingredients		Origine del pomodoro / Tomato origin	
Pomodoro* 94%, ortaggi in proporzione variabile (carote*, cipolle*, sedano*) 4,7% sale marino, basilico*, peperoncino* 0,5%, peperoni rossi*. *=da agricoltura biologica / Tomato 94%, vegetables in varying proportions (carrots*, onions*, celery*) 4.7%, sea salt, basil*, chili pepper* 0.5%, red bell peppers*. *=from organic farming		Italia / Italy	
Codice Prodotto / Product Code	A76PP006340IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197030039	Energia / Energy	118 kJ/28 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	8015197030036	Grassi / Fat	< 0,5 g
Descrizione / Description	Polpa di pomodoro piccante bio IRIS 340g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	< 0,1 g
Shelf Life / Shelf Life	48 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	4,2 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,34 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	3,5 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	2,04 kg	Fibre / Fibre	2,6 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	6	Proteine / Protein	1,1 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1512	Sale / Salt	0,75 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	42		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	6		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	252		
Imballo primario / Primary packaging	Vetro e alluminio / Glass and aluminium		
Imballo secondario / Secondary packaging	Plastica / Plastic		
IVA / VAT	10%		

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni /
Keep in cool and dry. When opened, store in the fridge and use in 3 days.

Pomodoro Bio POLPA PICCANTE

IRIS 340g

Porta in tavola la natura

La polpa di pomodoro piccante IRIS è ottenuta da pomodori freschi, trasformati a crudo senza zuccheri aggiunti. Dopo il raccolto, i pomodori vengono confezionati e pastorizzati per preservare le proprietà organolettiche del prodotto. Perfetta per rendere più saporiti i piatti.



Ingredienti / Ingredients		Origine del pomodoro / Tomato origin	
Pomodoro* 94%, ortaggi in proporzione variabile (carote*, cipolle*, sedano*) 4,7% sale marino, basilico*, peperoncino* 0,5%, peperoni rossi*. * = da agricoltura biologica / Tomato 94%, vegetables in varying proportions (carrots*, onions*, celery*) 4.7%, sea salt, basil*, chili pepper* 0.5%, red bell peppers*. * = from organic farming		Italia / Italy	
Codice Prodotto / Product Code	A76PP003340IR <th>Valori nutrizionali medi / Average nutritional values</th> <td>Per 100 g</td>	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197030039	Energia / Energy	118 kJ/28 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970300396	Grassi / Fat	< 0,5 g
Descrizione / Description	Polpa di pomodoro piccante bio IRIS 340g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	< 0,1 g
Shelf Life / Shelf Life	48 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	4,2 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,34 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	3,5 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	4,08 kg	Fibre / Fibre	2,6 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Proteine / Protein	1,1 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1512	Sale / Salt	0,75 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	14		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	9		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	126		
Imballo primario / Primary packaging	Vetro e alluminio / Glass and aluminium		
Imballo secondario / Secondary packaging	Plastica / Plastic		
IVA / VAT	10%		

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni /
Keep in cool and dry. When opened, store in the fridge and use in 3 days.

PESTI & BRODO

PESTI & BROTH



Pesto Bio ALLA GENOVESE

IRIS 130g

Porta in tavola la natura

Il pesto alla genovese IRIS è perfetto per condire la pasta, ma anche per insaporire bruschette, minestre o piatti a base di carne o pesce. Il pesto alla genovese è una salsa tipica della cucina ligure, caratterizzata da un sapore fresco e aromatico.



Ingredienti / Ingredients

Basilico* 38,7%, olio extra vergine di oliva*, olio di semi di girasole*, Parmigiano Reggiano* (latte vaccino*, sale, caglio animale), anacardi*, succo di limone*, pecorino* (*latte ovino, caglio di agnello in pasta, fermenti lattici preparati con starter ovino, Sale) pinoli*, aglio*, Sale marino, correttori di acidità: acido citrico. - * = biologico. Può contenere sedano e altra frutta a guscio / Basil 38.7%, extra virgin olive oil*, sunflower seed oil*, Parmigiano Reggiano (cow's milk*, salt, animal rennet), cashew nuts*, lemon juice*, pecorino* (*sheep's milk, lamb rennet paste, lactic ferments prepared with sheep starter, salt), pine nuts**, garlic, sea salt, acidity regulators: citric acid. * = organic. May contain celery and other tree nuts.

Codice Prodotto / Product Code	A77P6001130IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197025615	Energia / Energy	1796 kJ / 435 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	18015197025612	Grassi / Fat	42 g
Descrizione / Description	Pesto alla Genovese bio IRIS 130g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	5,6 g
Shelf Life / Shelf Life	24 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	8,8 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,130 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	0 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	0,780 kg	Fibre / Fibre	2,5 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	6	Proteine / Protein	5,1 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	2520	Sale / Salt	1,8 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	42		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	10		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	420		
Imballo primario / Primary packaging	Vetro e alluminio / Glass and aluminium		
Imballo secondario / Secondary packaging	Plastica / Plastic		
IVA / VAT	10%		

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore. Una volta aperto coprire con olio, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni / Keep in cool and dry. When opened, cover with oil store in the fridge and consume within 3 days.

Pesto Bio NOCI E RICOTTA

IRIS 120g

Porta in tavola la natura

Il pesto ricotta e noci è un condimento delizioso e versatile, perfetto per arricchire primi piatti. La sua cremosità e il sapore avvolgente lo rendono un'ottima alternativa al classico pesto alla genovese.



Ingredienti / Ingredients

Olio di semi di girasole, *passata di pomodoro, *ricotta 12% (*siero di latte vaccino, *latte vaccino, correttore di acidità: acido lattico, correttore di acidità: acido citrico), *doppio concentrato di pomodoro, *noci 6,6%, *anacardi, *basilico, *succo di limone, Sale marino, *aglio, *= biologico. Può contenere sedano e altra frutta a guscio. / Sunflower seed oil, *tomato purée, *ricotta 12% (*cow's whey, *cow's milk, acidity regulator: lactic acid, acidity regulator: citric acid), *double concentrated tomato paste, *walnuts 6.6%, *cashew nuts, *basil, lemon juice, sea salt, garlic. * = organic. May contain celery and other tree nuts.

Codice Prodotto / Product Code	A77PN001120IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197026162	Energia / Energy	1580 kJ / 383 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	18015197026169	Grassi / Fat	36 g
Descrizione / Description	Pesto Noci e Ricotta bio IRIS 120g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	5,7 g
Shelf Life / Shelf Life	24 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	10 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,120 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	5,6 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	0,720 kg	Fibre / Fibre	1,5 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	6	Proteine / Protein	3,9 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	2520	Sale / Salt	2,3 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	42	Imballo primario / Primary packaging	Vetro e alluminio / Glass and aluminium
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	10	Imballo secondario / Secondary packaging	Plastica / Plastic
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	420	IVA / VAT	10%

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore. Una volta aperto coprire con olio, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni / Keep in cool and dry. When opened, cover with oil store in the fridge and consume within 3 days.

Pesto Bio

RICOTTA E PEPERONI

IRIS 120g

Porta in tavola la natura

Il pesto ricotta e peperoni è una variante colorata e saporita del classico pesto. La dolcezza dei peperoni si sposa perfettamente con la cremosità della ricotta, creando un condimento equilibrato e gustoso.



Ingredienti / Ingredients

*Peperoni rossi 26%, *olio di semi di girasole, *ricotta 10% (*siero di latte vaccino, *latte vaccino, correttore di acidità: acido lattico, correttore di acidità: acido citrico), *anacardi, *cipolla, *polpa di pomodoro, *pomodori secchi, *doppio concentrato di pomodoro, *pecorino (*latte ovino, caglio di agnello in pasta, fermenti lattici preparati con starter ovino, Sale), *succo di limone, Sale marino, *basilico, *origano. * = biologico. Può contenere sedano e altra frutta a guscio / *Red bell peppers 26%, *sunflower oil, *ricotta 10% (*cow's milk whey, *cow's milk, acidity regulator: lactic acid, acidity regulator: citric acid), *cashew nuts, *onion, *tomato pulp, *sun - dried tomatoes, *double concentrated tomato paste, *pecorino cheese (*sheep's milk, lamb rennet paste, lactic cultures prepared with sheep starter, salt), *lemon juice, sea salt, *basil, *oregano. * = organic. May contain celery and other nuts.

Codice Prodotto / Product Code	A77PR001120IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197026179	Energia / Energy	1080 kJ / 262 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	18015197026176	Grassi / Fat	22 g
Descrizione / Description	Pesto Ricotta e Peperoni bio IRIS 120g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	3,8 g
Shelf Life / Shelf Life	24 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	10 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,120 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	6,3 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	0,720 kg	Fibre / Fibre	2,3 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	6	Proteine / Protein	4,8 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	2520	Sale / Salt	2,5 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	42	Imballo primario / Primary packaging	Vetro e alluminio / Glass and aluminium
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	10	Imballo secondario / Secondary packaging	Plastica / Plastic
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	420	IVA / VAT	10%

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore. Una volta aperto coprire con olio, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni / Keep in cool and dry. When opened, cover with oil store in the fridge and consume within 3 days.

Pesto Bio ROSSO

IRIS 130g

Porta in tavola la natura

Il pesto rosso è un condimento versatile e gustoso, perfetto per arricchire i tuoi piatti con un tocco di sapore mediterraneo.



Ingredienti / Ingredients

*Olio di semi di girasole, *passata di pomodoro, *pomodori secchi reidratati 12,7% (acqua, *pomodori secchi), *basilico, *doppio concentrato di pomodoro, *mandorle, Sale, *sciroppo di agave. * = biologico. Può contenere sedano e altra frutta a guscio. / *Sunflower oil, *tomato purée, *rehydrated sun - dried tomatoes 12.7% (water, *sun - dried tomatoes), *basil, *double concentrated tomato paste, *almonds, salt, *agave syrup. * = organic. May contain celery and other nuts.

Codice Prodotto / Product Code	A77PS001130IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197026186	Energia / Energy	1614 kJ / 391 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	18015197026186	Grassi / Fat	37 g
Descrizione / Description	Pesto Rosso bio IRIS 130g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	3,6 g
Shelf Life / Shelf Life	24 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	9,4 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,130 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	7,9 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	0,780 kg	Fibre / Fibre	3,0 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	6	Proteine / Protein	3,6 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	2340	Sale / Salt	1,8 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	42	Imballo primario / Primary packaging	Vetro e alluminio / Glass and aluminium
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	10	Imballo secondario / Secondary packaging	Plastica / Plastic
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	420	IVA / VAT	10%

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore. Una volta aperto coprire con olio, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni / Keep in cool and dry. When opened, cover with oil store in the fridge and consume within 3 days.

Brodo Bio VEGETALE

IRIS 180g

Porta in tavola la natura

Il brodo vegetale IRIS è un ingrediente versatile in cucina, è un ottimo insaporitore ed è ideale come base per sughi, minestre e zuppe di verdure. Per prepararlo, basta sciogliere due cucchiaini in mezzo litro di acqua, aggiustando la quantità le necessità.



Ingredienti / Ingredients

Sale, Cipolla*, Carota*, Sedano*, Prezzemolo*, Basilico* - *=biologico /
Salt, onion*, carrot*, celery*, parsley*, basil*. *= organic

Codice Prodotto / Product Code	A77BV0011801R	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197111110	Energia / Energy	85 kJ / 20 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	8015197111106	Grassi / Fat	0 g
Descrizione / Description	Brodo vegetale bio IRIS 180g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0 g
Shelf Life / Shelf Life	24 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	3,9 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,180 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	1,9 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	1,080 kg	Fibre / Fibre	0 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	6	Proteine / Protein	0 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	2520	Sale / Salt	49,7 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	42		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	10		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	420		
Imballo primario / Primary packaging	Vetro e alluminio / Glass and aluminium		
Imballo secondario / Secondary packaging	Plastica / Plastic		
IVA / VAT	10%		

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore. Una volta aperto coprire con olio, conservare in frigorifero e consumare entro 6 mesi /
Keep in cool and dry. When opened, cover with oil store in the fridge and consume within 6 months.

GALLETTE

CEREAL CAKES



Galette Bio MAIS

IRIS 120g

Porta in tavola la natura

La particolarità che contraddistingue le Gallette di mais IRIS è la tipologia di mais utilizzato. Si tratta del cosiddetto mais "Otto File", varietà molto antica coltivata ancora oggi dai soci della filiera IRIS. Le nostre gallette sono croccanti e sfiziose grazie all'utilizzo di soli chicchi interi pressati a caldo.



Ingredienti / Ingredients		Origine del grano / Wheat origin	
Mais biologico, sale, acqua. Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, nocciole e frutta a guscio, soia, senape / Organic corn, salt, water. It may contain cereals with gluten, hazelnuts and fruit with shell, soy, mustard		Italia / Italy	
Codice Prodotto / Product Code	A73GA001120IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197041219	Energia / Energy	1579 kJ/374 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970412198	Grassi / Fat	4,4 g
Descrizione / Description	Galette di mais bio IRIS 120g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,8 g
Shelf Life / Shelf Life	12 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	69,9 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,120 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	1,2 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	1,44 kg	Fibre / Fibre	9,4 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Proteine / Protein	8,9 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1008	Sale / Salt	0,6 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	12		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	7		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	84		
Imballo primario / Primary packaging	Film in polipropilene / Polypropylene film		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	10%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Galette Bio GRANO SARACENO

IRIS 120g

Porta in tavola la natura

Le gallette di grano saraceno IRIS vengono ottenute dalla pressione a caldo dei chicchi interi. Questo fa sì che rimangano invariati i valori nutrizionali del grano saraceno ed il prodotto risulta avere con un gusto molto "deciso".



Ingredienti / Ingredients

Grano saraceno biologico, acqua. Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, nocciole e frutta a guscio, soia, senape / Organic buckwheat, water. It may contain cereals with gluten, hazelnuts and fruit with shell, soy, mustard

Origine del grano / Wheat origin

Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A73GA002120IR
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197041332
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970413324
Descrizione / Description	Galette di Grano Saraceno Bio Iris 120g
Shelf Life / Shelf Life	12 mesi / months
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,120 kg
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	1,44 kg
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1008
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	12
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	7
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	84
Imballo primario / Primary packaging	Film in polipropilene / Polypropylene film
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton
IVA / VAT	10%

Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Energia / Energy	1598 kJ/378 kcal
Grassi / Fat	3,7 g
Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	68,7 g
Di cui zuccheri / of which sugars	1,3 g
Fibre / Fibre	5,2 g
Proteine / Protein	14,9 g
Sale / Salt	0,001 g

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

CHICCHI, RISO E ORZO MOKA

GRAINS, RICE AND MOKA BARLEY



Chicchi Bio FARRO SEMIPERLATO

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

Il farro semiperlato IRIS è un cereale antico, ricco fibre e facilmente digeribile. E' ideale per chi cerca un'alimentazione sana ed equilibrata. Perfetto per insalate e zuppe, si presta a infinite ricette.



Ingredienti / Ingredients	Tempo di cottura / cooking time	Origine del grano / Wheat origin
Grano farro semiperlato biologico / Organic Semi-pearled spelt	9 - 11 minuti, non necessita di ammollo / 9 - 11 minutes soaking not required	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A75CH001500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197025349	Energia / Energy	1429 kJ/337 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	18015197025346	Grassi / Fat	1,5 g
Descrizione / Description	Farro semiperlato bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	< 0,1 g
Shelf Life / Shelf Life	24mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	66 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,2 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	5 kg	Fibre / Fibre	3,8 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	10	Proteine / Protein	13 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	960	Sale / Salt	0,03 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	12		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	8		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	96		
Imballo primario / Primary packaging	Plastica / Plastic		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	10%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Chicchi Bio

ORZO SEMIPERLATO

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

L'orzo semiperlato IRIS in chicchi è adatto per preparare ottimi piatti estivi, come un'insalata di orzo fredda condita con verdure, salse e formaggi, ma anche per la preparazione di zuppe e minestre, come l'orzotto.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Origine / origin
Orzo mondo semiperlato biologico / Organic semi-pearled hulled barley	12 - 13 minuti / minutes	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A75CH004500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197025370	Energia / Energy	1405 kJ/333 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	18015197025377	Grassi / Fat	1,5 g
Descrizione / Description	Orzo semiperlato bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	< 0,01 g
Shelf Life / Shelf Life	24 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	66,0 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,2 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	5 kg	Fibre / Fibre	14,0 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	10	Proteine / Protein	8,2 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	960	Sale / Salt	0,03 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	12		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	8		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	96		
Imballo primario / Primary packaging	Plastica / Plastic		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	10%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Chicchi Bio

CECI

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

I ceci IRIS sono un alimento nutriente e versatile. Prima di cucinarli, è necessario metterli in ammollo per circa 12 ore in acqua fredda. Dopodiché, i ceci vanno cotti in abbondante acqua per 40/50 minuti e negli ultimi 10 minuti si aggiunge il sale per rendere i ceci teneri e saporiti.



Ingredienti / Ingredients		Cottura / Cooking time		Origine / origin	
Ceci da agricoltura biologica / Chickpeas from organic farming		40 / 50 min dopo 12 ore di ammollo / 40 / 50 min after 12 hours of soaking		Italia / Italy	
Codice Prodotto / Product Code	A84CH005500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values		Per 100 g	
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197025455	Energia / Energy	1381 kJ / 331 kcal		
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	18015197025452	Grassi / Fat	3,8 g		
Descrizione / Description	Ceci bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,5 g		
Shelf Life / Shelf Life	24 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	48,0 g		
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	1,6 g		
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	3 kg	Fibre / Fibre	14,2 g		
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	10	Proteine / Protein	19,0 g		
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1400	Sale / Salt	0,03 g		
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	20				
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	7				
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	140				
Imballo primario / Primary packaging	Plastica / Plastic				
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton				
IVA / VAT	4%				

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Riso semilavorato Bio

RISO CARNAROLI

IRIS 1Kg

Porta in tavola la natura

Il riso carnaroli semilavorato IRIS viene coltivato in asciutta, significa che non vengono allagati i campi in maniera permanente, ma viene utilizzato un sistema di irrigazione indipendente. E' perfetto per preparare gustosi risotti.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Origine / origin
Riso Carnaroli semilavorato / Semi - processed Carnaroli rice	18 minuti - minutes	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A75CH004001IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197025134	Energia / Energy	1274 kJ / 306 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970251346	Grassi / Fat	2,5g
Descrizione / Description	Riso Carnaroli semilavorato bio IRIS 1kg	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,69g
Shelf Life / Shelf Life	24 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	57 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	1 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	<0 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Fibre / Fibre	16 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	6	Proteine / Protein	5,6 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	768	Sale / Salt	0,07 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	16		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	8		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	128		
Imballo primario / Primary packaging	Carta e Plastica / Paper and Plastic		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Caffè d'orzo macinato e tostato Bio

ORZO MOKA

IRIS 500g

Porta in tavola la natura

L'orzo moka IRIS è una bevanda tonificante e digestiva, adatto a tutte le età. Ottimo per la colazione, essendo una bevanda con un buon valore energetico e senza Grassi. Si può utilizzare con la caffettiera Moka oppure in infusione.



Ingredienti / Ingredients	Preparazione con la moka / Brewing with moka pot	Origine / origin
Orzo mondo tostato e macinato biologico / Organic roasted and ground hulled barley	Riempire il filtro senza pressare / Fill the filter without pressing	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A740R001500IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of sale E.A.N. code	8015197051393	Energia / Energy	1433 kJ/338 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970513932	Grassi / Fat	1,7 g
Descrizione / Description	Orzo moka bio IRIS 500g	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	24 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	68 g
Peso netto (Pz) / Net weight (Pc)	0,5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	1,6 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	6 kg	Fibre / Fibre	-
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	12	Proteine / Protein	13 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	660	Sale / Salt	0,0 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	11		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	5		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	55		
Imballo primario / Primary packaging	Plastica / Plastic		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	10%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

LINEA CATERING

PASTA DI SEMOLA

SEMOLINA PASTA



Pasta di semola Bio - Linea Catering

SPAGHETTI

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

Gli spaghetti semola IRIS prendono il nome dalla loro somiglianza con gli spaghi e sono un formato particolarmente versatile. Realizzati con grani duri selezionati e lavorati con trafila in bronzo, trattengono perfettamente i sughi, offrendo un sapore autentico e una consistenza ideale.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard	8 - 9 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01LB003005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197010512	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Descrizione / Description	Spaghetti semola bio IRIS 5 kg	Grassi / Fat	1,6 g
Trafila / Shape	4	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	2,8 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	150	Proteine / Protein	13 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	<0,01 g
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio - Linea Catering

SPAGHETTI QUADRATI

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

Lo spaghetti alla chitarra è una pasta tradizionale abruzzese - molisana, preparata con uno strumento simile a una chitarra. Gli spaghetti quadrati semola IRIS sono fatti con grani selezionati e lavorati con trafila in bronzo per ottenere una consistenza perfetta.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard	12 - 13 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01LB006005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197026008	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Descrizione / Description	Spaghetti quadrati semola bio IRIS 5 kg	Grassi / Fat	1,6 g
Trafila / Shape	6	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	2,8 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	150	Proteine / Protein	13 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	<0,01 g
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio - Linea Catering

LINGUINE

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

Le linguine sono un formato di pasta a sezione rettangolare, simile agli spaghetti schiacciati. Grazie alla loro forma e alla trafilatura al bronzo, le linguine semola IRIS sono perfette per trattenere i sughi.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard	8 - 9 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01LB014005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197025011	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Descrizione / Description	Linguine semola bio IRIS 5 kg	Grassi / Fat	1,6 g
Trafila / Shape	14	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	2,8 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	150	Proteine / Protein	13 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	<0,01 g
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio - Linea Catering

PENNE

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

Le penne, nate in Liguria nel 1865, prendono il nome dai pennini delle stilografiche. Le penne semola IRIS, trafilate al bronzo e prodotte con semola di grani duri selezionati, offrono una texture ruvida che trattiene perfettamente il sugo.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	11 - 12 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01CB103005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197010529	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Descrizione / Description	Penne semola bio IRIS 5 kg	Grassi / Fat	1,6 g
Trafila / Shape	103	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	2,8 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	100	Proteine / Protein	13 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	<0,01 g
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio - Linea Catering

FUSILLI

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

I fusilli, tradizionali dell'Italia meridionale, prendono il nome dal "fuso" usato per filare la lana. La versione semola IRIS, trafilata al bronzo, ha una superficie ruvida e porosa che permette alla pasta di trattenere meglio i sughi, esaltandone il gusto.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	8 - 9 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01CB091005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197010581	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Descrizione / Description	Fusilli semola bio IRIS 5 kg	Grassi / Fat	1,6 g
Trafila / Shape	91	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	2,8 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	100	Proteine / Protein	13 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	<0,01 g
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio - Linea Catering

MACCHERONI

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

I maccheroni, simbolo della cucina italiana, grazie alla trafilatura al bronzo, hanno una superficie ruvida e porosa che assorbe e esalta i sughi. I maccheroni semola IRIS, con la loro texture, sono ideali per piatti ricchi e saporiti.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	11 - 12 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01CB089005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197010536	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Descrizione / Description	Maccheroni semola bio IRIS 5 kg	Grassi / Fat	1,6 g
Trafila / Shape	89	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	2,8 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	100	Proteine / Protein	13 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	<0,01 g
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio - Linea Catering

CONCHIGLIONI

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

I conchiglioni semola IRIS, ispirati alla forma di una conchiglia di mare tipica della tradizione campana, sono fonte di fibre. La trafila di bronzo crea una superficie ruvida che trattiene i condimenti.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	9 - 10 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01CB1100051R	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197010697	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Descrizione / Description	Conchiglioni semola bio IRIS 5 kg	Grassi / Fat	1,6 g
Trafila / Shape	110	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	2,8 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	80	Proteine / Protein	13 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	<0,01 g
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio - Linea Catering

FARFALLE

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

Le farfalle, apprezzate dai bambini, si distinguono per la loro forma che le rende morbide all'esterno e croccanti al centro. Le farfalle semola IRIS, grazie alla lavorazione con trafila in bronzo, assorbono perfettamente i condimenti.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	9 - 10 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01SB218005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197010611	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Descrizione / Description	80151970106127	Grassi / Fat	1,6 g
Trafila / Shape	Farfalle semola bio IRIS 5 kg	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	218	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	36 mesi / months	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Unità di vendita / Unit of sales	5 kg	Fibre / Fibre	2,8 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	1	Proteine / Protein	13 g
Imballo primario / Primary packaging	100	Sale / Salt	<0,01 g
IVA / VAT	Polietilene / Polyethylene		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio - Linea Catering

TRECCE

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

Le trecce semola IRIS sono realizzate con semola di grano duro selezionata ad ogni raccolto. La trafilatura al bronzo dona alla pasta una superficie ruvida che trattiene perfettamente i sughi, assicurando un sapore intenso e una consistenza ideale.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	9 - 10 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01CB282005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197025745	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Descrizione / Description	Trecce semola bio IRIS 5 kg	Grassi / Fat	1,6 g
Trafila / Shape	282	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	2,8 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	80	Proteine / Protein	13 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	<0,01 g
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio - Linea Catering

SEDANINI

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

I sedanini sono piccoli maccheroni dalla forma leggermente curva. I sedanini semola IRIS si distinguono per la loro capacità di trattenere i condimenti, grazie alla trafilatura al bronzo che ne accentua la ruvidità e la porosità.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	9 - 10 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01CB180005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197010703	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Descrizione / Description	Sedanini semola bio IRIS 5 kg	Grassi / Fat	1,6 g
Trafila / Shape	180	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	2,8 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	100	Proteine / Protein	13 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	<0,01 g
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio - Linea Catering

GNOCCHETTI SARDI

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

Gli gnocchetti sardi sono considerati il formato sardo per eccellenza. Gli gnocchetti sardi semola IRIS, grazie alla trafilatura al bronzo e alla superficie rigata permettono un perfetto legame con il sugo.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	8 - 10 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01CB1140051R	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	80151970106880	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Descrizione / Description	Gnocchetti sardi semola bio IRIS 5 kg	Grassi / Fat	1,6 g
Trafila / Shape	114	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	2,8 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	100	Proteine / Protein	13 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	<0,01 g
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio - Linea Catering

MEZZE PENNE

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

Le mezze penne semola IRIS, sono uguali alle penne semola IRIS, ma più corte. Trafilate al bronzo e prodotte con semola di grani duri selezionati, offrono una texture ruvida che trattiene perfettamente il sugo.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	6 - 8 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01CB105005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197010673	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Descrizione / Description	Mezze penne semola bio IRIS 5 kg	Grassi / Fat	1,6 g
Trafila / Shape	105	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	2,8 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	100	Proteine / Protein	13 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	<0,01 g
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio - Linea Catering

MEZZE MANICHE

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

Le mezze maniche semola IRIS sono realizzate con semola di grano duro selezionata ad ogni raccolto. La trafilatura al bronzo dona alla pasta una superficie ruvida che trattiene perfettamente i sughi, assicurando un sapore intenso e una consistenza ideale.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	8 - 10 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01CB290005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197010598	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Descrizione / Description	Mezze maniche semola bio IRIS 5 kg	Grassi / Fat	1,6 g
Trafila / Shape	290	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	2,8 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	80	Proteine / Protein	13 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	<0,01 g
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio - Linea Catering

PIPE RIGATE

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

Le pipe rigate hanno una forma originale e invitante. Le pipe rigate semola IRIS sono perfette per trattenerne anche i sughi più ricchi. Con la loro texture ruvida, ottenuta dalla trafilatura al bronzo, permettono di "catturare" il condimento.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	6 - 8 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01CB107005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197010567	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Descrizione / Description	Pipe rigate semola bio IRIS 5 kg	Grassi / Fat	1,6 g
Trafila / Shape	107	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	2,8 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	100	Proteine / Protein	13 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	<0,01 g
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio - Linea Catering

PIPE BABY

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

Le pipe baby semola IRIS sono perfette per trattenere anche i sughi più ricchi. Con la loro texture ruvida, ottenuta dalla trafilatura al bronzo, permettono di "catturare" il condimento. La loro forma piccola le rende amate anche dai bambini.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	4 - 5 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01CB1710051R	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197010604	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Descrizione / Description	Pipe baby semola bio IRIS 5 kg	Grassi / Fat	1,6 g
Trafila / Shape	171	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	2,8 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	100	Proteine / Protein	13 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	<0,01 g
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio - Linea Catering

DITALINI RIGATI

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

I ditalini rigati semola IRIS vengono trafilati al bronzo per ottenere una superficie ruvida. Il loro nome, ispirato al "ditale", richiama la forma caratteristica. Sono perfetti per zuppe, minestrone e minestre asciutte.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	7 - 9 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01PB079005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197010574	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Descrizione / Description	Ditalini rigati semola bio IRIS 5 kg	Grassi / Fat	1,6 g
Trafila / Shape	79	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	2,8 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	100	Proteine / Protein	13 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	<0,01 g
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio - Linea Catering

STELLINE

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

Le stelline semola IRIS sono ideali per i più piccoli, perfette in brodo, vellutate o minestrine. Realizzate con grano duro italiano e lavorate con trafila in bronzo, offrono una tenuta di cottura ottimale.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	5 - 6 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01PB054005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197010710	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Descrizione / Description	Stelline semola bio IRIS 5 kg	Grassi / Fat	1,6 g
Trafila / Shape	54	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	2,8 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	100	Proteine / Protein	13 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	<0,01 g
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio - Linea Catering

LASAGNE

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

La sfoglia per lasagne semola senza uovo IRIS si cuoce direttamente in forno, senza bisogno di precottura. Perfetta con ragù di carne o verdure, richiede una besciamella morbida e fluida per un risultato ideale.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Organic durum wheat semolina. May contain soy, mustard and eggs	45 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A01LAT61005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. code	80151970106288	Energia / Energy	1510 kJ / 356 kcal
Descrizione / Description	Lasagne semola senza uovo bio IRIS 5 kg	Grassi / Fat	1,6 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Peso netto (Ct) / Net weight (Ct)	5 kg	Carboidrati / Carbohydrate	71 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Di cui zuccheri / of which sugars	2,6 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	9	Fibre / Fibre	2,8 g
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	11	Proteine / Protein	13 g
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	99	Sale / Salt	<0,01 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di semola Bio - Linea Catering

ELICHE TRICOLORE

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

Le eliche tricolore IRIS, arricchite con verdure biologiche, grazie alla trafilatura al bronzo, presentano una texture ruvida e porosa, perfetta per trattenere e valorizzare i sughi.



Ingredienti / Ingredients		Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola di grano duro, pomodoro in polvere 1.4%, spinacio in polvere* 0.6%. *=biologico. Può contenere soia, senape, uova / Durum wheat semolina, tomato powder* 1.4%, spinach powder* 0.6%. *=Organic. May contain soy, moustard and eggs		8 - 9 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A14CB292005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values		
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197025271	Per 100 g		
Descrizione / Description	Eliche tricolore bio IRIS 5kg	Energia / Energy	1472 kJ / 347 kcal	
Trafila / Shape	292	Grassi / Fat	1,5 g	
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,3 g	
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Carboidrati / Carbohydrate	69 g	
Unità di vendita / Unit of sales	1	Di cui zuccheri / of which sugars	1,8 g	
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	100	Fibre / Fibre	4,9 g	
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Proteine / Protein	12 g	
IVA / VAT	4%	Sale / Salt	0,02 g	
Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light				

LINEA CATERING

PASTA SEMINTEGRALE

HALF - WHOLE WHEAT PASTA



Pasta semintegrale Bio- Linea Catering

SPAGHETTI

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

Gli spaghetti semolato (semintegrali) IRIS sono ricchi di fibre e rappresentano un formato particolarmente versatile. La trafila di bronzo crea una texture ruvida che trattiene i condimenti, per un piatto dal sapore autentico.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semolato di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape / Durum wheat half-whole semolina from organic farming May contain soy, mustard	10 - 11 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A10LB0030051R	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197012066	Energia / Energy	1486 kJ / 351 kcal
Descrizione / Description	Spaghetti semolato bio IRIS 5kg	Grassi / Fat	1,7 g
Trafila / Shape	4	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	68 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,9 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	5,7 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	150	Proteine / Protein	12 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	<0,01 g
IVA / VAT	4%	Fosforo / Phosphorus	237 mg (34%**VNR)
Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light		Magnesio / Magnesium	63 mg (17%**VNR)
		Zinco / Zinc	2,13 mg (21%**VNR)

**VNR: valori nutrizionali di riferimento / nutrition reference values

Pasta semintegrale Bio- Linea Catering

PENNE

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

Le penne semolato (semintegrale) IRIS, trafilate al bronzo, sono ricche di fibre e perfette per il benessere dell'intestino. Grazie alla loro consistenza ruvida, trattengono i condimenti, rendendole ideali per una dieta equilibrata e un gusto autentico.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semolato di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Durum wheat half-whole semolina from organic farming May contain soy, mustard and eggs	10 - 11 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A10CB103005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197012073	Energia / Energy	1486 kJ / 351 kcal
Descrizione / Description	Penne semolato bio IRIS 5kg	Grassi / Fat	1,7 g
Trafila / Shape	103	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	68 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,9 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	5,7 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	100	Proteine / Protein	12 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	<0,01 g
IVA / VAT	4%	Fosforo / Phosphorus	237 mg (34%**VNR)
Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light		Magnesio / Magnesium	63 mg (17%**VNR)
		Zinco / Zinc	2,13 mg (21%**VNR)

**VNR: valori nutrizionali di riferimento / nutrition reference values

Pasta semintegrale Bio- Linea Catering

FUSILLI

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

I fusilli semolato (semintegrale) IRIS, ricchi di fibre, sono ideali per una dieta equilibrata. Grazie alla trafila di bronzo, la loro superficie ruvida trattiene i condimenti, offrendo un sapore autentico e naturale.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semolato di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Durum wheat half-whole semolina from organic farming May contain soy, mustard and eggs	9 - 10 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A10CB091005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197085954	Energia / Energy	1486 kJ / 351 kcal
Descrizione / Description	Fusilli semolato bio IRIS 5kg	Grassi / Fat	1,7 g
Trafila / Shape	91	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	68 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,9 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	5,7 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	100	Proteine / Protein	12 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	<0,01 g
IVA / VAT	4%	Fosforo / Phosphorus	237 mg (34%**VNR)
Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light		Magnesio / Magnesium	63 mg (17%**VNR)
		Zinco / Zinc	2,13 mg (21%**VNR)

**VNR: valori nutrizionali di riferimento / nutrition reference values

LINEA CATERING

PASTA INTEGRALE

WHOLE WHEAT PASTA



Pasta integrale Bio - Linea Catering

SPAGHETTI

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

Gli spaghetti integrali IRIS sono più ricchi di nutrienti rispetto alla pasta bianca, grazie alla farina integrale non raffinata. La trafila di bronzo conferisce una texture ruvida che trattiene meglio i condimenti, per un piatto ricco di fibre.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola integrale di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape / Whole durum wheat semolina from organic farming. May contain soy, mustard	8 - 9 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A07LB003005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197041486	Energia / Energy	1474 kJ / 348 kcal
Descrizione / Description	Spaghetti integrali bio IRIS 5kg	Grassi / Fat	2,2 g
Trafila / Shape	4	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	64 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,5 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	8,3 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	150	Proteine / Protein	14 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	0,02g
IVA / VAT	4%	Fosforo / Phosphorus	308 mg (44%**VNR)
Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light		Ferro / Iron	3,33 mg (24%**VNR)
		Zinco / Zinc	2,52 mg (25%**VNR)

**VNR: valori nutrizionali di riferimento / nutrition reference values

Pasta integrale Bio - Linea Catering

PENNE

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

Le penne integrali IRIS sono un'ottima fonte di fibre, ideali per arricchire una dieta equilibrata. La lavorazione con trafila di bronzo conferisce una consistenza ruvida, perfetta per trattenere i condimenti e offrire un gusto autentico e naturale.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola integrale di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Whole durum wheat semolina from organic farming. May contain soy, mustard and eggs	10 - 11 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A07CB103005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197053267	Energia / Energy	1474 kJ / 348 kcal
Descrizione / Description	Penne integrali bio IRIS 5kg	Grassi / Fat	2,2 g
Trafila / Shape	103	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	64 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,5 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	8,3 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	100	Proteine / Protein	14 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	0,02g
IVA / VAT	4%	Fosforo / Phosphorus	308 mg (44%**VNR)
Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light		Ferro / Iron	3,33 mg (24%**VNR)
		Zinco / Zinc	2,52 mg (25%**VNR)

**VNR: valori nutrizionali di riferimento / nutrition reference values

Pasta integrale Bio - Linea Catering

FUSILLI

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

I fusilli integrali IRIS sono ricchi di fibre, ideali per una dieta equilibrata. La lavorazione con trafila di bronzo garantisce una texture ruvida che trattiene meglio i condimenti, per un gusto autentico e naturale.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola integrale di grano duro da agricoltura biologica. Può contenere soia, senape e uova / Whole durum wheat semolina from organic farming. May contain soy, mustard and eggs	8 - 9 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A07CB091005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197053250	Energia / Energy	1474 kJ / 348 kcal
Descrizione / Description	Fusilli integrali bio IRIS 5kg	Grassi / Fat	2,2 g
Trafila / Shape	91	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	64 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	5 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,5 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	8,3 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	100	Proteine / Protein	14 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	0,02g
IVA / VAT	4%	Fosforo / Phosphorus	308 mg (44%**VNR)
Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light		Ferro / Iron	3,33 mg (24%**VNR)
		Zinco / Zinc	2,52 mg (25%**VNR)

**VNR: valori nutrizionali di riferimento / nutrition reference values

LINEA CATERING

PASTA DI GRANO DURO VARIETÀ CAPPELLI

CAPPELLI VARIETY WHOLE DURUM WHEAT PASTA



Pasta di grano duro integrale Cappelli Bio

SPAGHETTI

IRIS 3Kg

Porta in tavola la natura

La pasta integrale Senatore Cappelli IRIS, come gli spaghetti, è preparata con un grano antico dal gusto intenso e naturale. Più digeribile rispetto ai grani moderni e trafilata al bronzo, mantiene la cottura e garantisce un formato versatile adatto ad ogni ricetta.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola integrale di grano duro da agricoltura biologica varietà Cappelli. Può contenere soia, senape / Whole durum wheat semolina from organic farming Cappelli Variety. May contain soy, mustard	9 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A19LB003003IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197025578	Energia / Energy	1493 kJ / 352 kcal
Descrizione / Description	Spaghetti integrali cappelli bio IRIS 3kg	Grassi / Fat	2,0 g
Trafila / Shape	3	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,5 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	68 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	3 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	3,0 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	5,2 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	150	Proteine / Protein	13 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	0,00 g
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Pasta di grano duro integrale Cappelli Bio MACCHERONI

IRIS 3Kg

Porta in tavola la natura

La pasta integrale Senatore Cappelli IRIS, come i nostri maccheroni, è realizzata con un grano antico dal sapore intenso e naturale. Più digeribile dei grani moderni e trafilata al bronzo mantiene la cottura, offrendo un prodotto di qualità superiore.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola integrale di grano duro da agricoltura biologica varietà Cappelli. Può contenere soia, senape e uova / Whole durum wheat semolina from organic farming Cappelli Variety. May contain soy, mustard and eggs	12 - 13 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy
Codice Prodotto / Product Code	A19CB089003IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197026056	Energia / Energy	1439 kJ / 352 kcal
Descrizione / Description	Maccheroni integrali Cappelli bio IRIS 3kg	Grassi / Fat	2,0 g
Trafila / Shape	89	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,5 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	68 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	3 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	3,0 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	5,2 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	100	Proteine / Protein	13 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	0,00 g
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

LINEA CATERING

PASTA DI FARRO

HALF - WHOLE EMMER PASTA



Pasta di farro Bio

SPAGHETTI

IRIS 3Kg

Porta in tavola la natura

Gli spaghetti di farro IRIS, realizzati con farro semintegrale della varietà Triticum dicoccum e trafileti in bronzo, sono ricchi di fibre e facilmente digeribili. Sono una scelta perfetta per chi cerca una pasta sana, leggera e nutriente.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Sfarinato di grano farro biologico. Può contenere soia, senape / Organic emmer wheat flour. May contain soy, mustard	7 - 8 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A27LB003003IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197045514	Energia / Energy	1489 kJ / 351 kcal
Descrizione / Description	Spaghetti farro bio IRIS 3kg	Grassi / Fat	1,6 g
Trafile / Shape	4	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,3 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	70 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	3 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,0 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	4,5 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	144	Proteine / Protein	12 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	0,03 g
IVA / VAT	4%	Magnesio / Magnesium	72 mg (19%**VNR)
		Ferro / Iron	2,21 mg (16%**VNR)
		Zinco / Zinc	2,16 mg (22%**VNR)

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

**VNR: valori nutrizionali di riferimento / nutrition reference values

Pasta di farro Bio PENNE

IRIS 3Kg

Porta in tavola la natura

Le penne farro IRIS, realizzate con farro semintegrale della varietà Triticum dicoccum, sono trafilate al bronzo per trattenere meglio i sughi. Digeribili e versatili, sono ideali con ogni tipo di condimento o semplicemente con olio extravergine di oliva e formaggio grattugiato.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Sfarinato di grano farro biologico. Può contenere soia, senape e uova / Organic emmer wheat flour. May contain soy, mustard and eggs	9 - 10 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A27CB103003IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197025554	Energia / Energy	1489 kJ / 351 kcal
Descrizione / Description	Penne farro bio IRIS 3kg	Grassi / Fat	1,6 g
Trafila / Shape	103	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,3 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	70 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	3 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,0 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	4,5 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	100	Proteine / Protein	12 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	0,03 g
IVA / VAT	4%	Magnesio / Magnesium	72 mg (19%**VNR)
		Ferro / Iron	2,21 mg (16%**VNR)
		Zinco / Zinc	2,16 mg (22%**VNR)

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

**VNR: valori nutrizionali di riferimento / nutrition reference values

Pasta di farro Bio

CASERECCE

IRIS 3Kg

Porta in tavola la natura

Le caserecce di farro IRIS, realizzate con farro semintegrale della varietà Triticum dicoccum e trafilati in bronzo, offrono una cottura perfetta e ideale per trattenere sughì e condimenti. Ricche di fibre e facilmente digeribili, sono un'ottima scelta per chi cerca una pasta sana e leggera.



Ingredienti / Ingredients	Cottura / Cooking time	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Sfarinato di grano farro biologico. Può contenere soia, senape e uova / Organic emmer wheat flour. May contain soy, mustard and eggs	8-9 minuti / minutes	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A27CB280003IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale E.A.N. Code	8015197024892	Energia / Energy	1489 kJ / 351 kcal
Descrizione / Description	Caserecce farro bio IRIS 3kg	Grassi / Fat	1,6 g
Trafila / Shape	280	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,3 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	70 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	3 kg	Di cui zuccheri / of which sugars	2,0 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Fibre / Fibre	4,5 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	100	Proteine / Protein	12 g
Imballo primario / Primary packaging	Polietilene / Polyethylene	Sale / Salt	0,03 g
IVA / VAT	4%	Magnesio / Magnesium	72 mg (19%**VNR)
		Ferro / Iron	2,21 mg (16%**VNR)
		Zinco / Zinc	2,16 mg (22%**VNR)

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

**VNR: valori nutrizionali di riferimento / nutrition reference values

LINEA CATERING
FARINE
FLOURS



Farina Bio - Linea Catering

GRANO TENERO TIPO 0

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

La farina grano tenero tipo 0 IRIS è una farina versatile. Grazie al suo indice di forza W220, garantisce un'ottima tenuta in lievitazione, rendendola perfetta per la preparazione di pizze, pani e dolci. Può essere utilizzata in combinazione con altre farine IRIS, come il farro o l'integrale.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE

Ingredienti / Ingredients	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Farina di grano tenero tipo 0 / Type 0 soft wheat flour	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A70FA001005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale / Salt E.A.N.	8015197020085	Energia / Energy	1440 kJ/340 kcal
Descrizione / Description	Farina grano tenero tipo 0 bio IRIS 5 kg	Grassi / Fat	1,4 g
Shelf Life / Shelf Life	12 mesi / months	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,3 g
Peso Netto (pz) / Net Weight (pc)	5 kg	Carboidrati / Carbohydrate	69,4 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Di cui zuccheri / of which sugars	1,6 g
Nr. pz per strato / Nr. pc per layer	13	Fibre / Fibre	-
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	12	Proteine / Protein	10,9 g
Nr. pz per bancale / Nr. pc per pallet	156	Sale / Salt	0,0 g
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Farina Bio - Linea Catering

GRANO TENERO INTEGRALE

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

La farina grano tenero integrale IRIS è un ingrediente versatile e nutriente, particolarmente indicato per la panificazione. Grazie al suo contenuto di fibre, favorisce la regolarità intestinale e può essere utilizzata per preparare prodotti da forno, sia da sola che in miscela con altre farine IRIS.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE

Ingredienti / Ingredients	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Farina di grano tenero integrale biologica / Organic whole wheat flour	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A70FA003005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale / Salt E.A.N.	8015197020061	Energia / Energy	1374 kJ/325 kcal
Descrizione / Description	Farina grano tenero integrale bio IRIS 5 kg	Grassi / Fat	2,3 g
Shelf Life / Shelf Life	12 mesi / months	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g
Peso Netto (pz) / Net Weight (pc)	5 kg	Carboidrati / Carbohydrate	57,7 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Di cui zuccheri / of which sugars	1,3 g
Nr. pz per strato / Nr. pc per layer	13	Fibre / Fibre	-
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	12	Proteine / Protein	13,2 g
Nr. pz per bancale / Nr. pc per pallet	156	Sale / Salt	0,01 g
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce /
Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Semola Bio - Linea Catering

GRANO DURO

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

La semola grano duro IRIS è ottenuta dalla lavorazione del grano intero, e sottoposta ad un processo di setacciatura e pulitura. E' ideale per la produzione di pasta fresca e per arricchire gli impasti per pane.



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE

Ingredienti / Ingredients	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Semola biologica di grano duro / Organic durum wheat semolina	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A70SE001005IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale / Salt E.A.N.	8015197020092	Energia / Energy	1470 kJ/346 kcal
Descrizione / Description	Semola di grano duro bio IRIS 5kg	Grassi / Fat	1,4 g
Shelf Life / Shelf Life	12 mesi / months	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,3 g
Peso Netto (pz) / Net Weight (pc)	5 kg	Carboidrati / Carbohydrate	72,2 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Di cui zuccheri / of which sugars	0,7 g
Nr. pz per strato / Nr. pc per layer	13	Fibre / Fibre	-
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	12	Proteine / Protein	11,2 g
Nr. pz per bancale / Nr. pc per pallet	156	Sale / Salt	0,0 g
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

Semola Bio - Linea Catering

FARRO SPELTA BIANCA

IRIS 5Kg

Porta in tavola la natura

La farina farro spelta bianca IRIS è indicata per la preparazione di biscotti, pane, grissini. Viene utilizzata sia in purezza che in abbinamento alla farina di frumento tipo "0".



100% CARTA - ZERO PLASTICA
PAPER - PLASTIC FREE

Ingredienti / Ingredients	Paese di molitura / Country of milling	Origine del grano / Wheat origin
Farina di farro spelta semi integrale biologica / Organic Semi - Wholemeal Spelt Flour	Italia / Italy	Italia / Italy

Codice Prodotto / Product Code	A70FA004105IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale / Salt E.A.N.	8015197020078	Energia / Energy	1484 kJ/350 kcal
Descrizione / Description	Farina farro spelta bianca bio IRIS 5kg	Grassi / Fat	1,7 g
Shelf Life / Shelf Life	12 mesi / months	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,7 g
Peso Netto (pz) / Net Weight (pc)	5 kg	Carboidrati / Carbohydrate	70,3 g
Unità di vendita / Unit of sales	1	Di cui zuccheri / of which sugars	1,4 g
Nr. pz per strato / Nr. pc per layer	13	Fibre / Fibre	-
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	12	Proteine / Protein	12,1 g
Nr. pz per bancale / Nr. pc per pallet	156	Sale / Salt	0,0 g
Imballo primario / Primary packaging	Carta / Paper		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da farine, riso e legumi, possibilmente al riparo dalla luce / Keep in a cool and dry place, far from flour, rice and legumes, possibly keep out of the light

LINEA CATERING
POMODORO
TOMATO PULP & SAUCE



Pomodoro Bio - Linea Catering

PASSATA

IRIS 2,5 Kg

Porta in tavola la natura

La passata di pomodoro IRIS è ottenuta dal pomodoro passato e concentrato. Dopo il raccolto i pomodori vengono trasformati a crudo senza l'aggiunta di zuccheri. E' ideale per preparare ricette gustose con pasta, verdure, cereali, uova e piatti di carne.



Ingredienti / Ingredients		Origine del pomodoro / Tomato origin	
*Pomodori, correttore di acidità: acido citrico. *=biologico / *Tomatoes, acidity regulator: citric acid. *= organic		Italia / Italy	
Codice Prodotto / Product Code	A76CP002000IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale / Salt E.A.N.	80151970301833	Energia / Energy	114 kJ / 27 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. Code	80151970301836	Grassi / Fat	0,3 g
Descrizione / Description	Passata di pomodoro bio IRIS 2,5 Kg	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	4,1 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	2,5 Kg	Di cui zuccheri / of which sugars	4,1 g
Peso Netto (Ct) / Net Weight (Ct)	15 Kg	Fibre / Fibre	1,2 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	6	Proteine / Protein	1,4 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	300	Sale / Salt	0,01 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	5		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	10		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	50		
Imballo primario / Primary packaging	Alluminio /Aluminium		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni /
Keep in cool and dry. When opened, store in the fridge and use in 3 days.

Pomodoro Bio - Linea Catering

PELATI

IRIS 2,55 Kg

Porta in tavola la natura

I pomodori pelati IRIS provengono da coltivazioni certificate secondo i rigorosi standard dell'agricoltura biologica. Selezionati con cura, conservano intatto il loro profumo naturale e il sapore autentico della terra.



Ingredienti / Ingredients		Origine del pomodoro / Tomato origin	
Pomodoro, succo di pomodoro, pomodori pelati biologici / Tomato, tomato juice, organic peeled tomatoes		Italia / Italy	
Codice Prodotto / Product Code	A76PP005002IR	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values	Per 100 g
Codice E.A.N. unità di vendita / Unit of Sale / Salt E.A.N.	8015197030077	Energia / Energy	91 kJ/22 kcal
Codice E.A.N. cartone / Box E.A.N. Code	80151970300778	Grassi / Fat	0,3 g
Descrizione / Description	Pomodoro pelato bio IRIS 2,55 Kg	Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0 g
Shelf Life / Shelf Life	36 mesi / months	Carboidrati / Carbohydrate	3,0 g
Peso Netto (Pz) / Net Weight (Pc)	2,55 Kg	Di cui zuccheri / of which sugars	3,0 g
Peso Netto (Ct) / Net Weight (Ct)	15 Kg	Fibre / Fibre	1,0 g
Nr. pz per cartone / Nr. pcs per carton	6	Proteine / Protein	1,2 g
Nr. pz per bancale / Nr. pcs per pallet	300	Sale / Salt	0,01 g
Nr. ct per strato / Nr. ct per layer	5		
Nr. strati per bancale / Nr. layers per pallet	10		
Nr. ct per bancale / Nr. ct per pallet	50		
Imballo primario / Primary packaging	Alluminio /Aluminium		
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton		
IVA / VAT	4%		

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni /
Keep in cool and dry. When opened, store in the fridge and use in 3 days.



PORTA IN TAVOLA LA NATURA

Scegliere Iris Bio significa optare per un prodotto sano e di qualità, sostenendo al contempo un modello agricolo improntato su esperienza, impegno e innovazione.

Choosing Iris bio means to select a healthy and quality product while supporting an agricultural model marked by experience, commitment and innovation.

Per ulteriori informazioni, vi invitiamo a visitare il nostro sito ufficiale: irisbio.com

For more information we suggest to visit our official website www.irisbio.com



[Irisbio.com](http://irisbio.com)

A.S.T.R.A. BIO SRL Sede legale ed amministrativa S.P. 9 Km 3 + 135 - 26030 Casteldidone (CR)
TEL. +39 0375313611 - commerciale@irisbio.com - C.F. e P.IVA 01182120194