



Secca

Pasta **liscia**



Bombardoni



Fusilli



Mezzanelli



Nodini



Mezza pennette



Pennette



Penne a candela

Pasta ***liscia***



Paccheri



Maccheroni



Riccioli



Canaletti



Casarecce



Calamarata



Manicotti

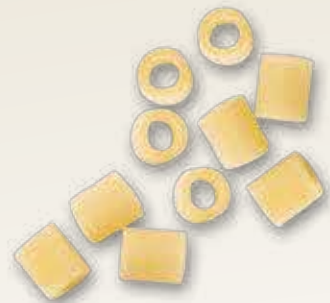


Mafaldelle

Pasta ***liscia***



Ziti a candela



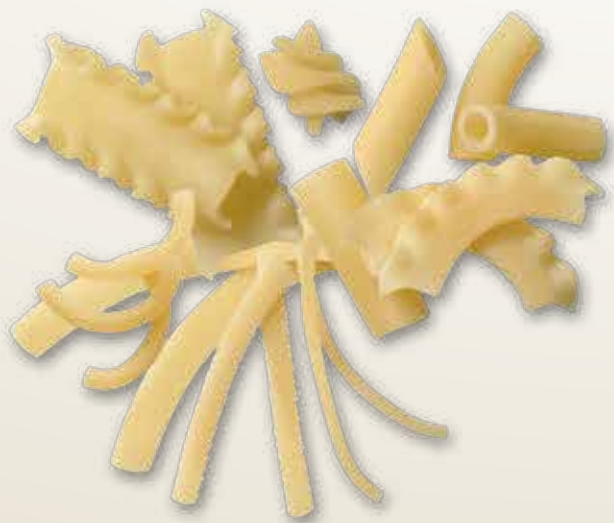
Ditalini



Ditaloni



Ondine



Pasta mista

Pasta *rigata*



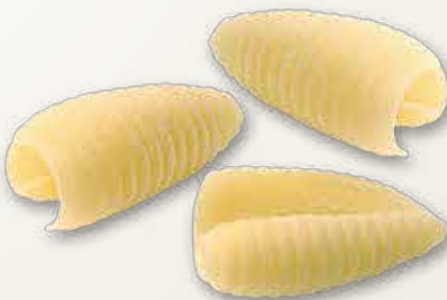
La pasta nasce liscia. Diventa rigata per esigenza dei pastifici industriali, che asciugando a temperature sempre più alte, ottenevano un prodotto sempre più liscio e più difficile da far legare ai sughi.

Oggi anche i pastifici artigianali, offrono paste rigate, non perché leghino di più ai sughi, ma per la loro "palatabilità", cioè per la loro piacevolezza al palato.

Pasta in its nascent form is smooth. Ridged pasta was introduced by industrial pasta makers because of the increasing temperatures required to make commercial pasta as smooth as possible. However, the smoother the pasta, the more difficult it would be for the sauce to adhere to it, and as a result, ridged pasta was introduced. Today, even makers of handmade pasta offer ridged forms of pasta-not to achieve greater adherence, but rather, for its "palatability" i.e.



Pennucce rigate



Maruzze



Penne rigate



Occhi di lupo



Pennoni rigati



Bombardoni rigati

Pasta ***rigata***



Ditaloni rigati



Tubetti rigati



Lumache rigate



Mezze maniche rigate



Maccheroncini rigati



Maccheroni rigati



Ziti rigati



Penne a candela rigate



Manicotti rigati

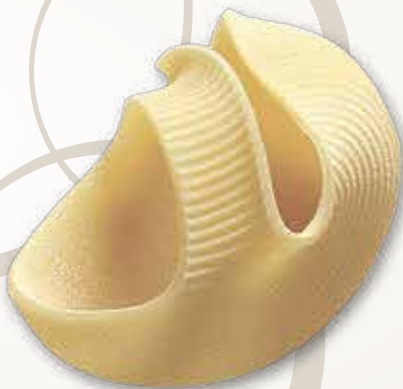
Pasta ***rigata***



Rigatoni



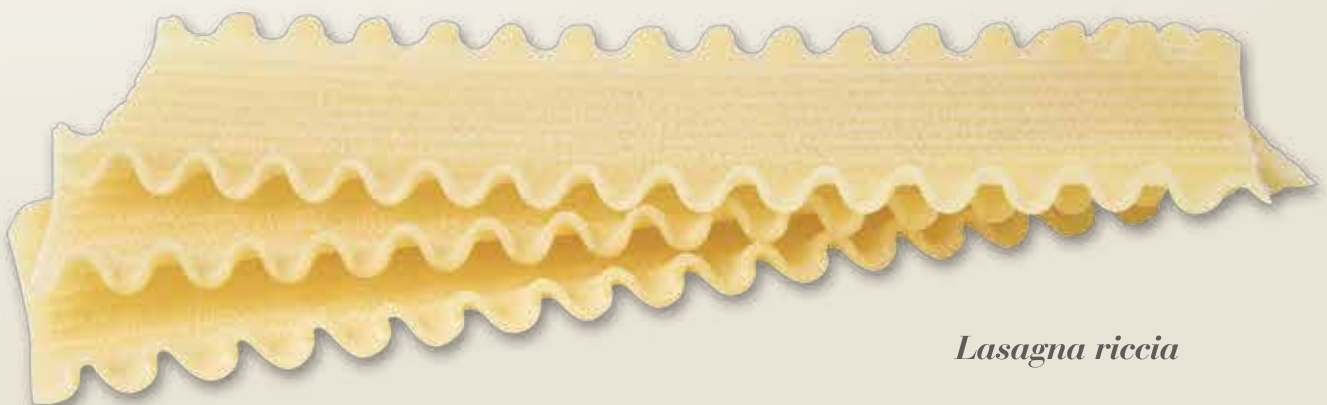
Millerighe



Lumaconi rigati



Conchiglioni



Lasagna riccia

Pasta *vegetale*



La pasta è bianca. Diventa colorata per una felice intuizione, legata alla necessità di creare formati personalizzati per tutti quei cuochi che chiedevano un prodotto esclusivo che si sposasse perfettamente al sapore delle loro ricette. Ovviamente non sono colori artificiali ma sono quelli che alla pasta sono conferiti dall'ingrediente utilizzato: il nero di seppia, i funghi, la barbabietola, gli spinaci, il prezzemolo, il pomodoro, e così via. La pasta "vegetale" viene venduta sempre in combinazioni di gusto, dedicate a ricette particolari, non per un capriccio creativo, rivelandosi un ottimo espediente per far mangiare le verdure ai più piccoli.

White is the natural color of pasta. Colored forms were the result of a fortunate intuition by all "chefs" who were looking for an exclusive product that would blend perfectly with their recipes. Obviously, artificial colors could not be used and only natural ingredients that would add taste were acceptable: Black from cuttlefish, Brown from mushrooms, Red from beets, Green from spinach or parsley, Orange from tomato or carrots. "Vegetable" pasta is always sold in combination with the desired taste of specific recipes and not for creative reasons. It also revealed itself as an excellent and expedient way to increase the vegetable intake of children.



Fusilli
al peperoncino



Fusilli vegetali

Semola - Spinaci - Pomodoro
Barbabietole



Riccioli vegetali

Semola - Spinaci
Pomodoro - Barbabietole



Riccioli
al peperoncino



Riccioli
al nero di seppia

Pasta **vegetale**



Gnocchetti sardi vegetali

Spinaci - Pomodoro
Uovo - Barbabietole



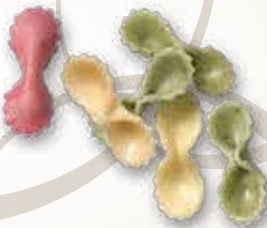
Funghetti vegetali

Spinaci - Pomodoro
Uovo - Barbabietole



Pistolini vegetali

Spinaci - Pomodoro
Uovo - Barbabietole



Farfalline vegetali

Spinaci - Pomodoro
Uovo - Barbabietole



Stelline vegetali

Spinaci - Pomodoro
Uovo - Barbabietole



Conchigliette vegetali

Spinaci - Pomodoro
Uovo - Barbabietole



Garganelli vegetali

Spinaci - Pomodoro - Uovo - Barbabietole



Conchiglie vegetali

Spinaci - Pomodoro
Uovo - Barbabietole

Pasta **vegetale**



*Maccheroncini
rigati al
peperoncino*



*Maccheroncini
rigati al
nero di seppia*



Orecchiette tricolore

Semola - Spinaci - Peperoncino



Cavatelli misti

Semola - Peperoncino - Nero di seppia



Lumache vegetali

Semola - Spinaci - Pomodoro
Barbabietole



*Pasta mista
al peperoncino*



*Maccheroncelli al ferro
tricolore*

Semola - Spinaci - Barbabietole



*Mezzanelli
al peperoncino*



*Pennette
al peperoncino*

Pasta **vegetale**



Manicotti al nero di seppia



*Paccheri
al nero di seppia*



Paccheri vegetali

Semola - Spinaci
Pomodoro - Barbabietole



Calamarata vegetale

Semola - Spinaci
Pomodoro - Barbabietole



*Calamarata
al nero di seppia*



Farfalle vegetali

Spinaci Pomodoro
Uovo - Barbabietole



Farfalle bianche e nere

Pasta regionale



Trofie



*Maccheroncelli
al ferro*



*Fusilli napoletani
corti*



Strozzapreti



Orecchiette



Cavatelli



Triilli di Vallesaccarda



Cortecce

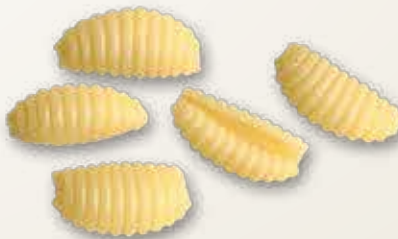
*Pasta all'**UOVO***



Farfalle all'uovo



Conchiglie all'uovo



Gnocchetti sardi all'uovo



Garganelli all'uovo



Stelline all'uovo



Farfalline all'uovo



Conchigliette all'uovo



Funghetti all'uovo

nidi



Tagliatelle



Tagliatelle ai funghi



Umbrichelli

nidi



Tagliatelle n.1 all'uovo



Mezze Pappardelle all'uovo



Tagliatelle all'uovo



Spaghetti alla chitarra all'uovo



Tagliolini all'uovo

nidi



Tagliatelle al peperoncino



Tagliatelle al nero di seppia



Amorini bianchi e neri



Troccoli



Scialatelli

nidi



Paglia e fieno
Uova - Spinaci



Tagliatelle Vegetali
Spinaci - Pomodori
Uova - Barbabietole



Tagliatelle rosse e nere
Peperoncino
Nero di seppia



Tagliatelle miste
Prezzemolo - Peperoncino
Nero di seppia



Pasta *lunga*



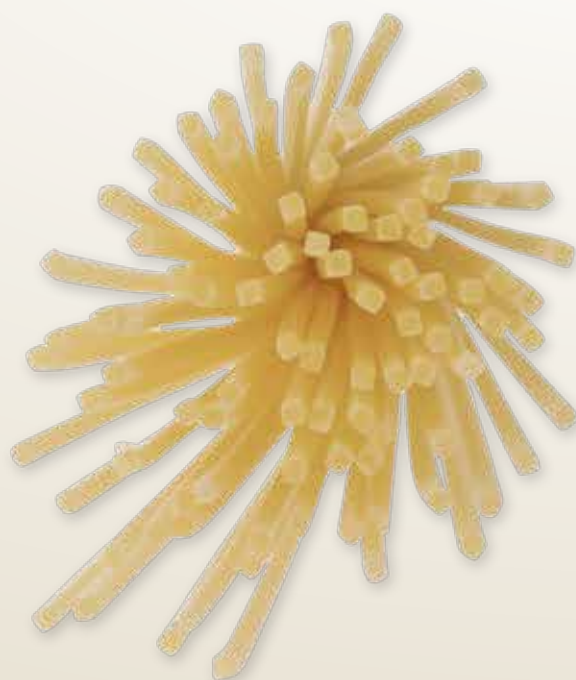
Eccellenza, storia e sapienza napoletana sono l'essenza di questa pasta, ottenuta ancora oggi secondo i metodi degli antichi pastai napoletani, nel rispetto della tradizione e degli antichi sapori.

Excellence, history and wisdom are the essence of the Neapolitan pasta, still obtained according to the methods of the ancient pasta from Naples, in the traditional and ancient flavors.



Linguine

● 3,87 mm x 1,54 mm h.



Chitarra

■ 2,09 mm x lato

Pasta *lunga*



Spaghettini

● 1,74 mm



Spaghetti

● 1,84 mm



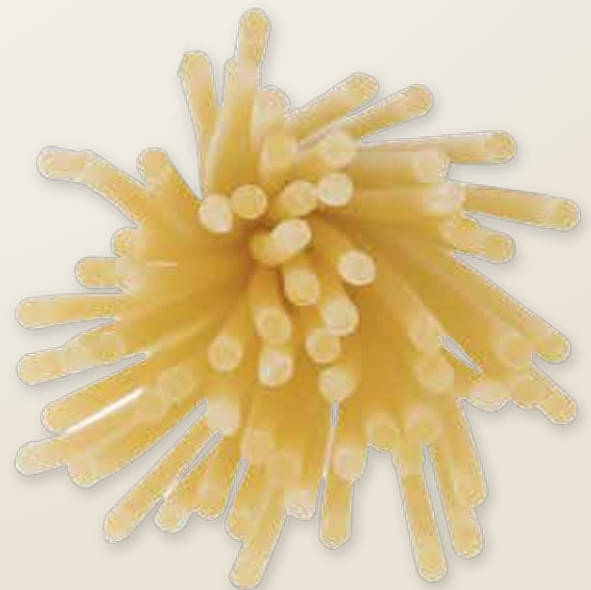
Bucatini

● 2,76 mm



Spaghettoni

● 2,23 mm



Vermicelli

● 2,56 mm

Scheda Tecnica / Technical card

Pasta liscia / Smooth Pasta

Cod.	Tipologia pasta Pasta typology	Ingredienti Ingredients	Tempo di cottura Cooking time	Grande / Picc. Big / Small	Unità x cart. Units x cart.	Netto cart. Kg Kg net cart.	EAN - 13
001180	Bombardoni	A	14/16	G	10	5	8032947651801
001135	Calamarata	A	12/14	G	12	6	8032947651351
001355	Canaletti	A	8/9	G	16	8	8032947659760
001162	Casarecce	A	7/8	G	20	10	8032947651627
001501	Ditalini	A	6/7	P	16	8	8032947655014
001203	Ditaloni	A	11/13	G	20	10	8032947652037
001165	Fusilli	A	11/13	G	20	10	8032947651658
001242	Maccheroni	A	12/14	G	16	8	8032947652426
001113	Mafaldelle	A	14/16	G	12	6	8032947651139
001152	Manicotti	A	12/14	G	12	6	8032947651528
001127	Mezzanelli	A	8	G	24	12	8032947651276
001138	Mezze Pennette	A	8/10	G	24	12	8032947651382
001164	Nodini	A	12/14	G	20	10	8032947651641
001166	Ondine	A	7	G	16	8	8032947651665
001116	Paccheri	A	14/16	G	12	6	8032947651160
001252	Pasta Mista	A	11/13	G	24	12	8032947652525
001502	Penne a Candela	A	10	G	16	8	8032947655021
001155	Pennette	A	8	G	24	12	8032947651559
001167	Riccioli	A	14/16	G	12	6	8032947651672
001163	Ziti a Candela	A	12/14	G	16	8	8032947651634

Pasta rigata / Pasta with ridged sides

Cod.	Tipologia pasta Pasta typology	Ingredienti Ingredients	Tempo di cottura Cooking time	Grande / Picc. Big / Small	Unità x cart. Units x cart.	Netto cart. Kg Kg net cart.	EAN - 13
001173	Bombardoni Rigati	A	14/16	G	10	5	8032947651733
001251	Conchiglioni	A	10/12	G	12	6	8032947652518
001091	Ditaloni Rigati	A	13	G	20	10	8032947650910
002032	Lasagna Riccia	A	8	G	12	6	8032947650187
001168	Lumache Rigate	A	10/12	G	20	10	8032947651689
001157	Lumaconi Rigati	A	12	G	8	4	8032947651573
001149	Maccheroncini Rigati	A	12/14	G	20	10	8032947651498
001249	Maccheroni Rigati	A	12/14	G	16	8	8032947652495
001287	Manicotti Rigati	A	14/16	G	12	6	8032947652877
001894	Maruzze	A	8	G	16	8	8032947655007
001159	Mezze Maniche Rigate	A	14/16	G	16	8	8032947651597
001171	Millerighe	A	14/16	G	12	6	8032947651719
001115	Occhi di Lupo	A	14	G	16	8	8032947651153
001170	Penne a Candela Rigate	A	12/14	G	16	8	8032947651702
001123	Penne Rigate	A	12/14	G	20	10	8032947651238
001084	Pennoni Rigati	A	14	G	14	7	8032947650842
001257	Pennucce Rigate	A	12/14	G	24	12	8032947652570
001086	Rigatoni	A	15/16	G	16	8	8032947650866
001220	Tubetti Rigati	A	8/10	G	24	12	8032947652204
001174	Ziti Rigati	A	12/14	G	16	8	8032947651740

Pasta all'uovo / Egg Pasta

Cod.	Tipologia pasta Pasta typology	Ingredienti Ingredients	Tempo di cottura Cooking time	Grande / Picc. Big / Small	Unità x cart. Units x cart.	Netto cart. Kg Kg net cart.	EAN - 13
001176	Conchiglie all'uovo	B	9	G	20	10	8032947651764
001141	Conchigliette all'uovo	B	9	P	16	8	8032947651412
001051	Farfalle all'uovo	B	9	G	16	8	8032947650514
001053	Farfalline all'uovo	B	9	P	16	8	8032947650538
001055	Funghetti all'uovo	B	7	P	10	5	8032947650552
001260	Garganelli all'uovo	B	7	G	20	10	8032947652600
001062	Gnocchetti Sardi all'uovo	B	7	P	16	8	8032947650620
001253	Stelline all'uovo	B	8	P	16	8	8032947652532

Pasta regionale / Regional Pasta

Cod.	Tipologia pasta Pasta typology	Ingredienti Ingredients	Tempo di cottura Cooking time	Grande / Picc. Big / Small	Unità x cart. Units x cart.	Netto cart. Kg Kg net cart.	EAN - 13
001023	Cavatelli	A	16/18	P	16	8	8032947650231
001181	Cortecce	A	16/18	P	16	8	8032947651818
002007	Fusillo Napoletano scatola 1kg	A	16/18	\	6	6	8032947650064
001030	Fusillo Napoletano corto	A	16/18	G	16	8	8032947650309
001190	Maccheroncini al Ferro	A	16/18	P	16	8	8032947651900
001020	Orecchiette	A	16/18	P	16	8	8032947650200
001185	Strozzapreti	A	16/18	P	16	8	8032947651856
001179	Triilli di Vallesaccarda	A	16/18	P	16	8	8032947651795
001090	Trofie	A	16/18	P	16	8	8032947650903

Scheda Tecnica / Technical card

Pasta vegetale / Vegetable Pasta

Cod.	Tipologia pasta Pasta typology	Ingredienti Ingredients	Tempo di cottura Cooking time	Grande / Picc. Big / Small	Unità x cart. Units x cart.	Netto cart. Kg Kg net cart.	EAN - 13
001146	Calamarata al Nero di Seppia	H	12/14	G	12	6	8032947651467
001528	Calamarata Vegetale	C	12/14	G	12	6	8032947655281
001183	Cavatelli Misti	E	16/18	P	16	8	8032947651832
001175	Conchiglie Vegetali	D	9	G	20	10	8032947651757
001140	Conchigliette Vegetali	D	9	P	16	8	8032947651405
001327	Farfalle al Nero di Seppia	H	9	G	16	8	8032947653270
001052	Farfalle Vegetali	D	9	G	16	8	8032947650521
001054	Farfalline Vegetali	D	8	P	16	8	8032947650545
001056	Funghetti Vegetali	D	7	P	10	5	8032947650569
001525	Fusilli Vegetali	C	12	G	20	10	8032947655250
001027	Fusilli al Peperoncino	F	10/11	G	20	10	8032947650279
001161	Garganelli Vegetali	D	6	G	20	10	8032947651610
001063	Gnocchetti Sardi Vegetali	D	7/8	P	16	8	8032947650637
001254	Lumache Vegetali	C	10	G	20	10	8032947652549
001169	Maccheroncelli al ferro tricolore	G	7	P	16	8	8032947651696
001326	Maccheroncini rigati al Nero di Seppia	H	12/14	G	20	10	8032947653263
001245	Maccheroncini rigati al Peperoncino	F	12/14	G	20	10	8032947652457
003152	Manicotti al nero di seppia	H	12/14	G	12	6	8032947659739
001125	Mezzanelli al Peperoncino	F	10	G	24	12	8032947651252
001066	Nodini Vegetali	C	12	G	20	10	8032947650668
001178	Orecchiette Tricolore	R	16-18	P	16	8	8032947651788
001532	Paccheri al Nero di Seppia	H	14	G	12	6	8032947651245
001526	Paccheri Vegetali	C	14	G	12	6	8032947651245
001124	Pasta Mista al Peperoncino	F	11/13	G	24	12	8032947655267
001250	Pennette al Peperoncino	F	11/13	G	24	12	8032947652501
001177	Pistolini Vegetali	D	9	G	16	8	8032947651771
001531	Riccioli al Nero di Seppia	H	14/16	G	12	6	8032947655311
001527	Riccioli Vegetali	C	14/16	G	12	6	8032947655274
001530	Riccioli al Peperoncino	F	14/16	G	12	6	8032947655304
001189	Stelline Vegetali	D	8	P	16	8	8032947651894

Nidi / Noodles Pasta

Cod.	Tipologia pasta Pasta typology	Ingredienti Ingredients	Tempo di cottura Cooking time	Grande / Picc. Big / Small	Unità x cart. Units x cart.	Netto cart. Kg Kg net cart.	EAN - 13
001136	Amorini Bianchi e Neri	L	7	G	14	7	8032947651368
001288	Mezze Pappardelle all'uovo	B	7	G	12	6	8032947652884
001044	Paglia & Fieno	M	7	G	12	6	8032947650446
001108	Scialatelli	A	7	G	12	6	8032947651085
001050	Spaghetti alla Chitarra all'uovo	B	18	G	16	8	8032947650507
001142	Tagliatelle	A	7	G	12	6	8032947651429
001046	Tagliatelle ai Funghi	N	7/8	G	12	6	8032947650460
001302	Tagliatelle all'uovo	B	7	G	12	6	8032947653027
001181	Tagliatelle al Nero di Seppia	H	7	G	12	6	8032947651818
001048	Tagliatelle al Peperoncino	F	7	G	12	6	8032947650484
001182	Tagliatelle Miste	P	7	G	12	6	8032947651825
001139	Tagliatelle N.1 all'uovo	B	7	G	12	6	8032947651399
001045	Tagliatelle Vegetali	D	12	G	12	6	8032947650453
001039	Tagliolini all'uovo	B	7	G	14	7	8032947650392
001148	Troccoli	A	18	G	14	7	8032947651481
001101	Umbricelli	A	12/14	G	16	8	8032947651016

Lunga / Long Pasta

Cod.	Tipologia pasta Pasta typology	Ingredienti Ingredients	Tempo di cottura Cooking time	Grande / Picc. Big / Small	Unità x cart. Units x cart.	Netto cart. Kg Kg net cart.	EAN - 13
001604	Bucatini	A	11/12	M	20	10	8032947655045
001605	Chitarra	A	9/10	M	20	10	8032947655052
001603	Linguine	A	8/9	M	20	10	8032947655069
001601	Spaghetti	A	8/9	M	20	10	8032947655014
001602	Spaghettoni	A	10/11	M	20	10	8032947655021
001606	Vermicelli	A	14/15	M	20	10	8032947655038

Ingredienti / Ingredients

A	Semola di grano duro, acqua <i>Durum wheat semolina, water</i>
B	Semola di grano duro, uova, acqua <i>Durum wheat semolina, eggs, water</i>
C	Semola di grano duro, acqua. Se Verde con Spinaci, se Rossa con Barbabietole, se Arancione con Pomodoro <i>Durum wheat semolina, water. If Green with Spinach, if Red with Beet, if Orange with Tomato</i>
D	Semola di grano duro, uova, acqua. Se Verde con Spinaci, se Rossa con Barbabietole, se Arancione con Pomodoro <i>Durum wheat semolina, eggs, water. If green with Spinach, if Red with Beet, if Orange with Tomato</i>
E	Semola di grano duro, acqua. Se Nera con Nero di Seppia, se Rossa con Peperoncino <i>Durum wheat semolina, water. If Black with Sepia, if Red with Chilli Pepper</i>
F	Semola di grano duro, acqua, peperoncino <i>Durum wheat semolina, water, chilli pepper</i>
G	Semola di grano duro, acqua. Se Verde con Spinaci, se Rossa con Barbabietole <i>Durum wheat semolina, water. If Green with Spinach, if Red with Beet</i>
H	Semola di grano duro, acqua. Nero di Seppia <i>Durum wheat semolina, water, sepia</i>
L	Semola di grano duro, acqua. Se Nera con Nero di Seppia <i>Durum wheat semolina, water. If Black with Sepia</i>
M	Semola di grano duro, uova, acqua. Se Verde con Spinaci <i>Durum wheat semolina, eggs, water. If Green with Spinach</i>
N	Semola di grano duro, funghi porcini, acqua <i>Durum wheat semolina, water, porcini mushrooms</i>
P	Semola di grano duro, acqua. Se Nera con Nero di Seppia, se Rossa con Peperoncino, se Verde con Prezzemolo <i>Durum wheat semolina, water. If Black with Sepia, if Red with Chilli Pepper, if Green with Parsley</i>
R	Semola di grano duro, acqua. Se Verde con Spinaci, se Arancione con Peperoncino <i>Durum wheat semolina, water. If Green with Spinach, if Orange with Chilli Pepper</i>

Confezionamento / Packing

1. *Pasta corta / Short pasta*

Dimensione Cartone / Carton size:

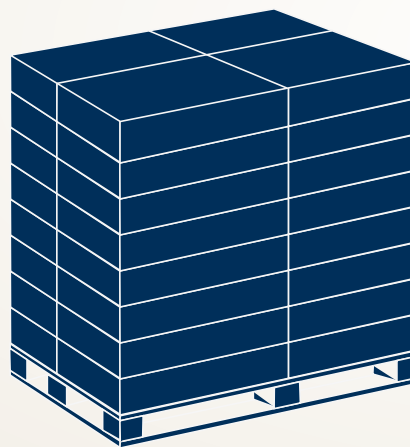
60 x 40 x 20 cm

Cartoni x Pallet / Cartons x Pallet:

32

Dimensione Pallet / Pallet size:

120 x 80 x 175 cm



2. *Pasta lunga / Long pasta*

Confezioni x Cartone / Pack x Carton:

20 x 500 g

Dimensione Cartone / Carton size:

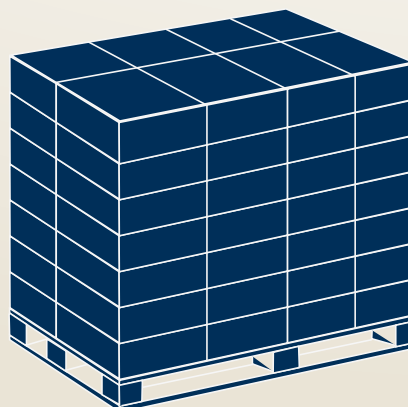
37 x 29 x 18 cm

Cartoni x Pallet / Cartons x Pallet:

56

Dimensione Pallet / Pallet size:

120 x 80 x 170 cm



Confezioni regalo



Confezione Bauletto



Confezione Tracolla



Confezione Fusillo 1kg



Confezione Pasta Lunga



***Pastificio Artigianale
Leonessa***

*Cercola | Napoli
Via Don Minzoni, 231
Tel: +39 081 5551107
Fax: +39 081 5552777
info@pastaleonessa.it
www.pastaleonessa.it*

