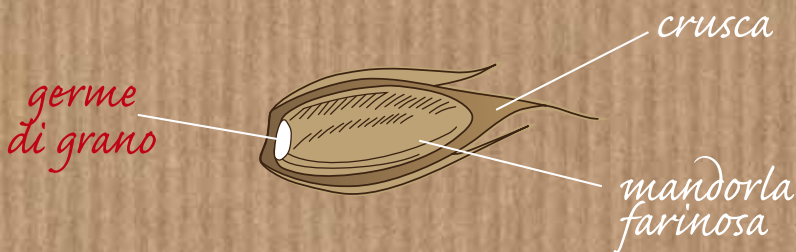




Pasta al **GERME DI GRANO**

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



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



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



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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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



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

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

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

La Pasta Tipica Toscana

2213

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



1209

Pici di Toscana a matassa / gr. 500
8009167012095 - box B1 - 12 pz.



Semola di Grano Duro



Con
aggiunta
di glutine



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

1205
Spaghetti Chitarra / gr. 500
8009167012057
box B - 16 pz.

1204
Spaghetti / gr. 500
8009167012040
box D - 24 pz.

1406
Spaghetti / gr. 1000
8009167014068
box D - 12 pz.



40/45
min. totali



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

1200
Lasagne / gr. 500
8009167012002 - box H - 10 pz.

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

2228

Calamari con Germe di Grano
Calamari with Wheat Germ / gr. 500
8009167022285 - box B1 - 12 pz.



2206

Spaghetti con Germe di Grano
Spaghetti with Wheat Germ / gr. 500
8009167022063 - box B - 16 pz.



La pasta con il Germe di Grano



2244

Strozzapreti con Germe di Grano
Strozzapreti with Wheat Germ / gr. 500
8009167022445 - box B - 12 pz.



2227

Tortiglioni con Germe di Grano
Tortiglioni with Wheat Germ / gr. 500
8009167022278 - box B - 12 pz.



2235

Penne con Germe di Grano
Penne with Wheat Germ / gr. 500
8009167022353 - box B - 12 pz.



2116

Paccheri con Germe di Grano
Paccheri with Wheat Germ / gr. 250
8009167021165 - box B - 12 pz.



2220

Linguine con Germe di Grano
Linguine with Wheat Germ / gr. 500
8009167022209 - box B - 16 pz.



2114

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

Pasta all'Uovo con Germe di Grano



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



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



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



3188
Grattini all'Uovo con Germe di Grano
Grattini with Eggs and Wheat Germ / gr. 250
8009167031881 - box G - 16 pz.



18000
Zafferano Pistilli
Saffron Pistils / gr. 5

Grani Antichi

semola macinata a pietra
da filiera corta del Chianti, Toscana



L' ANTICO PASTIFICIO MORELLI

propone una pasta fatta con una miscela di semole di grani antichi andati in disuso: Timilia, Senatore Cappelli e farro lungo. Questa pasta ha uno spiccato sapore di grano, è corposa sotto il dente e rugosa.



36144
Strozzapreti Grani Antichi
Strozzapreti / gr. 250
8009167361445 - box C - 16 pz.



La Pasta ai Cereali



BIO
Organic



8122
Tagliatelle al Farro
Spelt Tagliatelle / gr. 250
8009167081220
box B - 16 pz.



BIO
Organic



7135
Penne di Mais
Mais Penne / gr. 250
8009167071351
box G - 16 pz.



gluten free

senza glutine
indicato
per soggetti
intolleranti
al glutine



7206
Spaghetti di Mais
Mais Spaghetti / gr. 500
8009167072068
box F - 12 pz.



BIO
Organic



31140
Fusilli al Kamut
Fusilli with Kamut / gr. 250
8009167311402
box C - 16 pz.



BIO
Organic



31206
Spaghetti integrali
di Kamut 100%
100% Kamut Spaghetti / gr. 500
8009167312065
Box F - 12 pz.



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



BIO
Organic



2100
Tacconi
al Germe di Grano
Tacconi with
Wheat Germ / gr. 250
8009167021004
box B1 - 16 pz.





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



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



21118
Tagliolini al Tartufo
Truffles Tagliolini / gr. 250
8009167211184 - box A - 16 pz.



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



12122
Tagliatelle al Salmone
Salmon Tagliatelle / gr. 250
8009167121223 - box B - 16 pz.



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



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



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



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



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



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



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



38126
Rigatini al Finocchio
Fennel Rigatini / gr. 250
8009167381269 - box C - 16 pz.

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



34260
Nozze alla Maggiorana
Marjoram Nozze / gr. 500
8009167342604 - box C - 12 pz.



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



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

21109
Pici Tartufo e Fungo Porcino
Truffle & Porcini Mushrooms Pici / gr. 250
8009167211092 - box B - 12 pz.

4114
Straccetti al peperoncino rosso
Red Chilli Straccetti / gr. 250
8009167041149 - box B - 12 pz.



29115
Pappardelline al Pomodoro
Tomato Pappardelline / gr. 250
8009167291155 - box B - 12 pz.

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

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



La Pasta Multicolore



19249
Nicchioni Spinaci, Pomodoro
Spinach, Tomato Nicchioni / gr. 500
8009167192490 - box B - 9 pz.



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



19122
Tagliatelle Italia / gr. 250
8009167191226 - Box B1 - 16 pz.



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



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



22150
Farfalle Italia / gr. 250
8009167221503 - Box B - 16 pz.



22142
Farfalle ai 5 Sapori
5 Flavours Butterfly / gr. 250
8009167221428 - box B - 16 pz.



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



13135
Penne Nero di Seppia,
Peperoncino Rosso, e Germe di Grano
Black Squid Ink, Red Chilli
and Wheat Germ Penne / gr. 250
8009167131352 - box G - 16 pz.



4235
Penne al Peperoncino Rosso
Red Chilli Penne / gr. 500
8009167042351 - box B - 12 pz.



17135
Penne al Cacao
Cocoa Penne / gr. 250
8009167171358 - box G - 16 pz.



Le Scatoline

Confezioni Regalo

VALIGETTA

15320 - gr. 750 x 10 pz.

Linguine Limone e Pepe Nero

Lemon and Black Pepper Linguine

Linguine Aglio e Basilico

Garlic and Basil Linguine

Linguine al Peperoncino Rosso

Red Chilli Linguine

8009167153200

16 box per pallet - 4 cartoni x 4 file



SCATOLA IN CARTONE

15001

cm. L. 34 P 20 H. 30

BOX / PALLET

72 cartoni per pallet

12 cartoni per 6 file



SCATOLA IN LEGNO

15000

cm. L. 35,80 P 30,50 H. 22,20



3119

Tagliolini all'Uovo

Tagliolini with Eggs / gr. 250

8009167031195 - box E - 16 pz.



22119

Tagliolini al Tartufo

Truffle Tagliolini / gr. 250

8009167221190 - box E - 16 pz.



4121

Linguine al Peperoncino Rosso

Red Chilli Linguine / gr. 250

8009167041217 - box E - 16 pz.



28121

Linguine Limone e Pepe

Lemon Pepper Linguine / gr. 250

8009167281217 - box E - 16 pz.



9121

Linguine al Nero di Seppia

Black Squid Ink Linguine / gr. 250

8009167091212 - box E - 16 pz.



14121

Linguine Aglio e Basilico

Garlic and Basil Linguine / gr. 250

8009167141214 - box E - 16 pz.

*Con solo 60 gr. di pasta Morelli
si hanno porzioni come queste!*



(60 gr.)

Straccetti al Germe di Grano
con Gamberi
Straccetti Wheat Germ
with Shrimp



(80 gr.)

Spaghetti allo Scoglio
Spaghetti with Sea Food



*Confezione
Catering*

**Disponibile anche la confezione
catering per vari formati**

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



*Siamo d'un'altra Pasta
Notre secret: le germe de blé*



Les produits de l'“Antico Pastificio MORELLI” (fabrique de pâtes alimentaires) sont uniques en leur genre. Le secret est un ingrédient qui ne se rencontre jamais dans les pâtes classiques: le germe de blé, cœur même du grain renfermant vitamines et protéines végétales. Durant le broyage de la céréale, le germe de blé est généralement exclu de la semoule de manière à réduire son côté périssable. Les grandes industries, quant à elles, sont obligées de travailler les farines sans le germe de blé. Mais la fabrication artisanale de l'“Antico Pastificio MORELLI” autorise la réintroduction du germe de blé, toujours frais, dans la semoule. D'où le jeu de mots et le slogan publicitaire “siamo d'un'altra pasta » ce qui signifie littéralement “NOUS SOMMES D'UNE AUTRE PÂTE”.

Après des années d'utilisation du germe de blé, l'“Antico Pastificio MORELLI” est aujourd'hui à même de proposer des pâtes uniques au goût extraordinaire et inimitable qui s'exprime pendant la cuisson déjà, en raison de l'intense parfum de blé qui s'exhale et de la coloration légèrement verte de l'eau due justement au germe de blé.

Produit de premier choix, excellentes grâce au germe de blé, les pâtes Morelli le sont également grâce aux meilleures Semoules de blé dur italiennes travaillées selon des techniques totalement artisanales. Les machines pressent la pâte lentement ; après l'étalage de la pâte à la main sur des cadres, le séchage se fait dans des cellules durant 36 heures à basse température (max. 45°/50° C), ce qui permet de maintenir intactes toutes les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles du produit.

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

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



Los productos de “Antico Pastificio Morelli” (antigua fábrica de pastas alimenticias Morelli) son únicos en su tipo. El secreto es un ingrediente que no se puede encontrar en las pastas comunes: el germen de trigo. Este constituye el corazón del grano y contiene Vitamina E, Vitamina D y Proteínas Vegetales. Durante la molienda del cereal, el germen de trigo queda normalmente excluido de la sémola para reducir su deterioro,

obligando a las grandes industrias a elaborar harinas sin el germen. sin embargo, la elaboración artesanal de “Antico Pastificio Morelli” permite incluir en la sémola el germen de trigo siempre fresco. por esto, nuestro slogan dice: “ESTAMOS HECHOS DE OTRA PASTA”.

Tras años de empleo del germen de trigo fresco, el “Antico Pastificio Morelli” ha obtenido una pasta con un sabor extraordinario e inconfundible que, cuando se cocina, libera un intenso perfume de trigo, que tiñe levemente el agua de verde.

La Pasta Morelli es considerada de calidad superior, no sólo porque utiliza el germen de trigo, sino porque también selecciona las mejores sémolas de trigo italiana, elaboradas con técnicas artesanales. Nuestras máquinas presan lentamente la masa luego de haberla extendido a mano sobre bastidores; el secado se efectúa en celdas donde la pasta permanece 36 horas a baja temperatura. de esta manera se mantienen todas las características organolépticas y nutritivas del producto.

El “Antico Pastificio Morelli” es, desde 1860, una empresa de conducción familiar. Hoy, son los hermanos Morelli, Lucia, Antonio y Marco quienes, despues de cinco generaciones, continuan a desarrollar la tradición de la familia. La firma produce una vasta gama de especialidades; elabora productos simples con antiguas técnicas artesanales y evita el empleo de conservantes y de colorantes, obteniendo como resultado una pasta sana y genuina, sabrosa y consistente.



15002 - Espositore pasta
cm. L. 50 x P. 30 x h. 177



15003 - Espositore pasta
cm. L. 68 x P. 30 x h. 180

	Misure cartone <i>Box measurement</i>	Nr. file/pancale <i>Nr. layers/pallet</i>	Nr. cartoni/pallet <i>Nr. boxes/pallet</i>	Misure pancale <i>Measurement of the pallet</i>
Cartone/box A	30x19x25 h.	6	96	80x120x168 h.
Cartone/box B	40x30x25,5 h.	7	56	80x120x192 h.
Cartone/box B1	38,5x28,5x32,5 h.	6	48	80x120x211 h.
Cartone/box C	34,8x20x25 h.	6	72	80x120x177 h.
Cartone/box D	25x29,5x28 h.	5	60	80x120x155 h.
Cartone/box E	41x20,8x28 h.	7	70	80x120x211 h.
Cartone/box F	31x17x18,5 h.	7	98	80x120x134 h.
Cartone/box G	25x19x27,8 h.	5	90	80x120x160 h.

ANTICO PASTIFICIO MORELLI 1860 s.r.l.

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

morelli@pastamorelli.it www.pastamorelli.it



www.facebook.com/pastificiomorelli

AZIENDA CERTIFICATA
UNI EN ISO 9001:2008

