

## LA PRODUZIONE

Il metodo di produzione unisce tradizione ed innovazione, garantendo una lavorazione totalmente a freddo, capace di preservare integralmente le proprietà delle proteine e degli amidi. L'essiccazione, lenta e a basse temperature, assicura un comodo e rapido tempo di cottura del prodotto. Una pasta unica, quella di Montagna, genuina e leggera, dotata di un eccellente valore nutritivo.

## THE PRODUCTION

*The production process is a combination between tradition and innovation. The dough is mixed at low temperatures to ensure the integrity of the nutrition values of each single ingredient. The drying phase is done at low temperatures, to assure excellent results during the cooking, providing Montagna Pasta with a unique taste, a special lightness and an extraordinary digestive power.*



## IL BRAND È IL SUO PRESTIGIO

Le declinazioni del prodotto Montagna, dalle Tagliatelle alle Pappardelle, dai Tagliolini ai Capellini, dalle Reginelle alle Casarecce, sono l'espressione di una pasta che conserva i sapori di un tempo, dove pasta significa: sapore, tradizione, salute, benessere, qualità e convivialità, offrendo tutte le garanzie della sicurezza alimentare.

## THE BRAND AND ITS PRESTIGE

*The Montagna Pasta range is including the traditional references like Tagliatelle, Pappardelle, Tagliolini, Capellini, Reginelle, Casarecce.*

*Pasta Montagna is a traditional product made in respect of the consumer's security and wellbeing. A unique pasta for a real and emotional Italian food experience.*

“Piantare un chicco di grano nei miei campi e vedere una spiga che cresce, per me è l'emozione più grande!”

*Domenico Montagna*



ESSICCAZIONE LENTA / SLOW DRYING

AZIENDA PREDISPOSTA PER PRODUZIONI BIOLOGICHE  
COMPANY CERTIFIED FOR ORGANIC PRODUCTION



**PASTA DI MONTAGNA srl**  
Via Ugo La Malfa, 27 - 61032 Fano/PU - Italy  
Tel. +39 0721 854071 - Fax +39 0721 857434  
info@pastadimontagna.it - www.pastadimontagna.it



**MONTAGNA**  
*fatta con passione*

PASTA ALL'UOVO MARCHIGIANA  
EGG DRY PASTA FROM MARCHE REGION

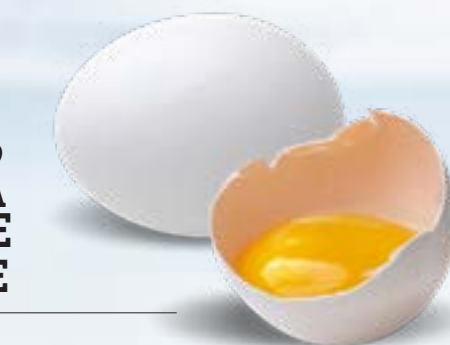


## L'AZIENDA E LA SUA STORIA

La storia della Pasta Montagna nasce dalla passione e dall'esperienza della famiglia Montagna. Domenico Montagna è riuscito a riprodurre nel proprio laboratorio un prodotto dotato della stessa genuinità e delle stesse caratteristiche della più autentica tradizione Marchigiana.

## THE COMPANY AND ITS HISTORY

*The Montagna Company has been made from the passion and the competence of the Montagna family. Domenico Montagna has been able to produce a traditional egg dry pasta as it was made in the past, according to the original tradition of Marche Region: a product with genuine taste and authentic quality.*



## IL PRODOTTO E LA SUA QUALITÀ

Alla base della Pasta Montagna c'è un'accurata selezione delle materie prime. I grani duri sono scrupolosamente coltivati nelle terre di famiglia, dotati di un elevato tenore proteico capace di garantire un sano valore nutritivo.

La semola è estratta dal cuore del grano, garantendo così la tenuta della pasta durante la cottura, evitandone la collosità. Le uova, genuine e dal naturale colore del sole, provengono da galline allevate a terra.

## THE PRODUCT AND ITS QUALITY

*Domenico Montagna personally selects only the finest and the best quality ingredients. The Montagna Company uses only the durum wheat cultivated in his own land that is characterized by an high protein standard.*

*The durum wheat semolina is extracted from the heart of wheat in order to save an elevated gluten index, able to giving firmness during the cooking. The eggs are from free-range hens, with a genuine scent and an authentic sunny color.*

# LA PASTA

**Capellini**  
1mm

Codice Art	Pezatura
Skü number	Size
106	250g
506	500g
706	250g
806	500g
256	1Kg
206	5Kg

**Tagliatelle n.6**  
6mm

Codice Art	Pezatura
Skü number	Size
100	250g
500	500g
700	250g
800	500g
250	1Kg
200	5Kg

**Tagliolini**  
2mm

Codice Art	Pezatura
Skü number	Size
107	250g
507	500g
707	250g
807	500g
257	1Kg
207	5Kg

**Chitarrine**  
2mm

Codice Art	Pezatura
Skü number	Size
102	250g
502	500g
702	250g
802	500g
252	1Kg
202	5Kg

**Pappardelle**  
12mm

Codice Art	Pezatura
Skü number	Size
104	250g
504	500g
704	250g
804	500g
254	1Kg
204	5Kg

**Lasagne**  
12mm

Codice Art	Pezatura
Skü number	Size
711	250g

**Spaghettoni**  
3mm / 1,5 mm sp

Codice Art	Pezatura
Skü number	Size
110	250g
510	500g
710	250g
810	500g
260	1Kg
210	5Kg

**Tagliatelle n.8**  
8mm

Codice Art	Pezatura
Skü number	Size
101	250g
501	500g
701	250g
801	500g
251	1Kg
201	5Kg

**Casarecce**  
dimensione irregolare

Codice Art	Pezatura
Skü number	Size
105	250g
505	500g
705	250g
805	500g
255	1Kg
205	5Kg

**Fettuccine**  
4,5mm

Codice Art	Pezatura
Skü number	Size
103	250g
503	500g
703	250g
803	500g
253	1Kg
203	5Kg

**Reginelle**  
11mm

Codice Art	Pezatura
Skü number	Size
108	250g
508	500g
708	250g
808	500g
258	1Kg
208	5Kg

# LE MINESTRE

**Moltagliati**  
12mm

Codice Art	Pezatura
Skü number	Size
162	250g

**Quadrucchi n.3**  
3mm

Codice Art	Pezatura
Skü number	Size
153	250g

**Quadrucchi n.8**  
8mm

Codice Art	Pezatura
Skü number	Size
158	250g

**Grattini**

Codice Art	Pezatura
Skü number	Size
150	250g

**Quadrucchi n.2**  
2mm

Codice Art	Pezatura
Skü number	Size
152	250g

**Quadrucchi n.4**  
4mm

Codice Art	Pezatura
Skü number	Size
154	250g

**Filini**  
1mm

Codice Art	Pezatura
Skü number	Size
151	250g

Pasta e minestre  
da **Sfoglia**  
SENZA L'UTILIZZO DI TRAFILE



## ASTUCCIO/BOX 250g

Peso netto 250gr  
Durata prodotto 24 mesi  
Net weight 250gr  
Shelf life 24 months



## VASSOIO/TRAY 250g

Peso netto 250gr  
Durata prodotto 24 mesi  
Net weight 250gr  
Shelf life 24 months



## ASTUCCIO/BOX 500g

Peso netto 500gr  
Durata prodotto 24 mesi  
Net weight 500gr  
Shelf life 24 months



## VASSOIO/TRAY 500g

Peso netto 500gr  
Durata prodotto 24 mesi  
Net weight 500gr  
Shelf life 24 months



## VASSOIO/TRAY 1Kg

Peso netto 1000gr  
Durata prodotto 24 mesi  
Net weight 1000gr  
Shelf life 24 months



## ESPOSITORE / DISPLAY

H 160 x L 100 x P 60



## CONFEZIONE CATERING CATERING BOX

Peso netto 5Kg (4x1250g) Net weight 5Kg (4x1250g)  
Durata prodotto 24 mesi Shelf life 24 months

