



SIAMO FATTI DI UN'ALTRA PASTA!



Catalogo Prodotti

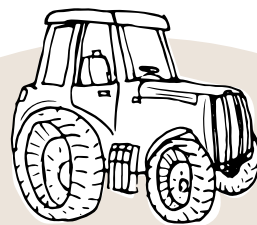


Agricoltura Biologica Italia



Il futuro ha radici lontane

Per produrre tutti i prodotti **Bianco Rosso Bio**® usiamo solo **Grani Antichi Biologici Italiani** con oltre 2.000 anni di storia. Le varietà che abbiamo selezionato sono conosciute sin dall'epoca Greco-Romana, quali **TIMILIA, MAIORCA, RUSSELLO** e **SARAGOLLA**, e vengono coltivate da un ristretto gruppo di agricoltori custodi della tradizione locale nelle aspre e assolate piane di Sicilia, Puglia e Campania.



Dove tutto ebbe origine

Bianco Rosso Bio® è il frutto di un'avventura che inizia nel 2012 a Raddusa (Città del Grano). Un piccolo agricoltore locale decide di **recuperare alcune varietà antiche di grani autoctoni siciliani** ormai scomparse sul territorio, coltivandole secondo i principi dell'agricoltura biologica diventandone conservatore e "custode"

FU IL PRIMO PASSO

Dall'incontro con un mastro pastaio nacque poi l'idea di **valorizzare questi grani arcaici creando una linea di pasta** in cui ritrovare il profumo e il sapore che questi antichi cereali, nutriti dalla terra e dal sole di Sicilia, racchiudono intatti da centinaia d'anni.

La nostra scelta di Campo

L'impegno per condurre un'**agricoltura rigenerativa** che sia davvero sostenibile per l'ambiente è totale, in qualunque nostra attività. Coltiviamo in zone marginali **VARIETÀ DI GRANO RUSTICHE** a **BASSO IMPATTO AMBIENTALE**.

Coltiviamo i nostri grani antichi con le pratiche dell'**Agricoltura Biologica**, per il nostro mulino a pietra utilizziamo **energie da fonti rinnovabili** e **recuperiamo le acque meteoriche** per irrigare i campi, **mantenendo intatta la fertilità del suolo** con il **compostaggio dei residui di lavorazione e la pratica del sovescio**.

Inoltre diamo ai nostri agricoltori un **"GIUSTO PREZZO"** per compensare le minori rese produttive.



Piatti Chiari

Niente compromessi! Maciniamo i grani nel nostro **MULINO A PIETRA** all'interno del **Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni**. Conserviamo le nostre semole nel nostro magazzino a temperatura controllata, per mantenerne intatte integrità e purezza. Usiamo tutte le parti del chicco e creiamo le nostre paste con trafile al bronzo, essicandole a bassa temperatura fino a 55 ore.




Impara l'Arte


Abbiamo chiesto a uno **Chef** di mettere sulle nostre confezioni **tante ricette**, tutte diverse: semplici da preparare, **ottimo da gustare e pratiche da conservare**. Con noi il pranzo sarà sempre servito!




I nostri Grani Antichi Italiani Biologici




La **TIMILIA*** è una varietà di grano duro in via di estinzione, tipica della Sicilia centrale e rappresenta la biodiversità siculo-mediterranea. Frutto di selezioni naturali millenarie, il suo valore è stato negli anni dimenticato e ora riscoperto in virtù delle sue particolari qualità organolettiche e nutrizionali. Si caratterizza per una spiga più scura dei grani moderni e una bassa resa produttiva compensata da un'alta presenza di micronutrienti e polifenoli antiossidanti.



Il grano duro **RUSSELLO***, sin dagli inizi del secolo scorso era ampiamente diffuso nella Sicilia sud orientale. Testimonia la ricchezza del panorama cerealicolo siciliano. Caratterizzato da un basso indice di glutine e fonte di fibre, prende il suo nome dal colore rosso della spiga che ha un portamento alto e una produzione ridotta rispetto ai grani moderni. Con il Russello si produce il pane a pasta dura degli Iblei, tipico delle provincie di Ragusa e Siracusa.



La **SARAGOLLA** è un'antica varietà di grano duro originaria del Centro-Sud Italia. Deriva dal farro selvatico, il primo cereale utilizzato dall'uomo e per l'elevato tenore proteico risulta particolarmente adatta alla preparazione di pasta, pane e pizza. Ricco di minerali e con basso indice di glutine, risulta particolarmente adatto per chi ha difficoltà di assimilazione del glutine molto tenace dei grani moderni, diverse dalla celiachia.



La **MAIORCA** è una varietà di grano tenero antico riscoperta in questi anni, coltivata tradizionalmente nelle zone centrali della Sicilia. Pianta esile ed aspra, che matura velocemente, dai terreni aridi strappa una morbidissima farina bianca che dà il meglio di se' soprattutto nella preparazione di dolci o pani particolari ed è ottima in miscela per la pizza. Nelle antiche ricette di dolci delle nostre nonne il nome Maiorca stava ad indicare la farina di grano tenero per eccellenza.



Buoni: Perché? Per chi?

Per loro natura i nostri grani antichi possiedono non solo un gusto unico ma anche un **BASSO INDICE DI GLUTINE**, che li rende generalmente adatti al consumo per chi ha difficoltà di assimilazione del glutine molto tenace dei grani moderni.

I nostri Superfoods Mediterranei

I nostri grani antichi biologici, a bassa resa produttiva ma di **altissimo profilo qualitativo**, sono il frutto di selezioni naturali millenarie e si distinguono per gli **eccezionali contenuti nutrizionali**.

Sono ricchi di minerali attivatori enzimatici (**ferro, zinco, manganese**) e di potenti antiossidanti, tra cui i polifenoli, che aiutano a combattere lo stress ossidativo e a preservare la salute delle cellule. Costituiscono inoltre una fonte preziosa di **proteine di alta qualità**, essenziali per una dieta equilibrata, e sono **ricchi di fibre**, promuovendo la salute digestiva. A ogni boccone di cibo preparato con questi grani, si può assaporare una ricchezza di gusto, tradizione e benessere.

PASTA BIOLOGICA DI GRANO ANTICO

TIMILIA® SEMINTEGRALE

Dal sapore avvolgente, delicato e unico, una pasta perfetta per i tuoi piatti di tutti i giorni.

100%
grano
siciliano

Basso
indice di
glutine

Fonte
di
fibre

Lenta
lavorazione



Spaghetti | 400g
COD. 200225

Penne | 400g
COD. 200224



Linguine | 400g
COD. 200231



Calamarata | 400g
COD. 200230



Fusilli | 400g
COD. 200222



Fiori | 400g
COD. 200221



Sedanini | 400g
COD. 200223



Mezze Penne | 400g
COD. 200234



Ditalini | 400g
COD. 200226



Semini | 400g
COD. 200227



Fettuccine | 250g
COD. 200238



Tagliatelle | 250g
COD. 200237



Tagliolini | 250g
COD. 200236

PASTA BIOLOGICA DI GRANO ANTICO

TIMILIA® INTEGRALE

Quando vuoi sentire l'intenso sapore del grano antico e gustare un piatto sano e ricco di fibre.

100%
grano
siciliano

Basso
indice di
glutine

Alto
contenuto
di fibre

Grano
macinato
a pietra



Spaghetti | 400g
COD. 200232



Penne | 400g
COD. 200229



Fiori | 400g
COD. 200235



Gomiti | 400g
COD. 200239



Fusilli | 400g
COD. 200228



Gnocchetti | 400g
COD. 200240



Pasta Mista | 400g
COD. 200242



Spaghettoni | 400g
COD. 200243



Stelline | 400g
COD. 200241



Cous Cous | 500g
COD. 200715

Ricche di **fibre**, **microelementi** e **antiossidanti**, queste paste estremamente digeribili sono adatte a chi è **attento alla propria nutrizione** e **vuole mantenersi attivo e in forma**. Vengono trafilate al bronzo e sono essiccate a bassa temperatura con un tempo di riposo di oltre 30 ore. Questi metodi **garantiscono il completo mantenimento dei nutrienti** e dell'inconfondibile gusto e profumo intenso del grano antico Timilia.

PASTA BIOLOGICA DI GRANO ANTICO

RUSSELLO®

Il grano duro Russello testimonia la ricchezza del panorama cerealicolo siciliano. Caratterizzato da un basso indice di glutine e fonte di fibre, prende il suo nome dal colore rosso della spiga. Dona alla pasta un sapore delicato e rustico allo stesso tempo.

100%
grano
siciliano

Basso
indice di
glutine

Fonte
di
fibre

Lenta
lavorazione



Orecchiette | 400g
COD. 200333



Trofie | 400g
COD. 200334



Cavatelli | 400g
COD. 200335



Foglie d'Ulivo | 400g
COD. 200325



Busiate | 400g
COD. 200336



Busiatine | 400g
COD. 200337



Curvette | 400g
COD. 200339



Caserecce | 400g
COD. 200338



Pasta Mista | 400g
COD. 200332

La nostra linea di pasta di grano antico Russello® ti porterà in viaggio dalla Puglia tra villaggi collinari e uliveti storici con **Orecchiette**, **Cavatelli**, **Trofie** e **Foglie d'Ulivo**, fino in Sicilia, conducendoti nella terra del sole e del mare con **Busiate**, **Caserecce** e **Curvette**.

Questi formati sono resi ancora più **gustosi** e **digeribili** dall'impiego di questa antica varietà di grano. La pasta viene trafilata al bronzo ed essiccata lentamente e a bassa temperatura per **esaltare i sapori** e mantenere il più possibile integri i nutrienti di alto valore del cereale.

PASTA BIOLOGICA DI GRAGNANO IGP
DI GRANO ANTICO

SARAGOLLA

Una pasta di Gragnano IGP realizzata con il nostro grano duro Saragolla, un grano dal sapore unico. L'antica tradizione della scuola culinaria partenopea, tramandata dagli esperti maestri pastai Gragnanesi, trova in questi formati la sua espressione più alta.

100%
grano
antico

Basso
indice di
glutine

Fonte
di
fibre

Lenta
lavorazione



Paccheri Rigati | 400g
COD. 200144



Fusilli Lunghi | 400g
COD. 200140



Rigatoni | 400g
COD. 200145



Scialatielli | 400g
COD. 200141



Candele | 400g
COD. 200142



Pasta Mista | 400g
COD. 200143



Mafalde | 400g
COD. 200146

Realizzate con cura artigianale in un laboratorio nel cuore del paese queste paste si prestano ad essere servite con ragù a base di carne, sughi di pesce così come semplici ma deliziose "pummarole". Nascono da una **sapiente lavorazione stabilita da**

un **rigoroso disciplinare di produzione** che prevede trafilatura al bronzo e lenta essiccazione a bassa temperatura, così da mantenere intatti gli alti valori nutrizionali della pregiata semola di grano duro Saragolla biologico da noi utilizzata.

DAL NOSTRO MULINO

SEMOLA E FARINA

Estremamente versatili e di facile lavorazione, nelle tue ricette porterai i valori nutrizionali del grano antico.

100%
grano
siciliano

Basso
indice di
glutine

Fonte
di
fibre

Grano
macinato
a pietra



Semolato di Timilia | 500g
COD. 200798



Semola integrale di Timilia | 500g
COD. 200792



Semolato di Russello | 500g
COD. 200399



Farina Tipo 1 di Maiorca | 500g
COD. 200401

Il grano proveniente dai nostri campi biologici viene macinato nel mulino a pietra della nostra azienda agricola a **Montesano sulla Marcellana (SA)**, sulle **colline dell'alto Cilento**. Con una lenta macinazione che ne evita il surriscaldamento, produciamo semolati, semole e farine che **mantengono intatti**

tutti i valori nutrizionali del cereale, preservandone vitamine, sali minerali, fibre, proteine nobili e antiossidanti. Ottime per la preparazione di pane, pasta, pizza, prodotti da forno sia dolci che salati, come biscotti o lievitati, **in ogni ricetta conservano tutto il profumo e il gusto tipico del grano antico italiano.**

SFIZIOSITÀ DI GRANO ANTICO

PRODOTTI DA FORNO

Le nostre sfiziosità dolci e salate, tutte biologiche e a base di grani antichi, per dare un tocco di creatività ai tuoi spuntini e aperitivi!

100% grano siciliano

Basso indice di glutine

Fonte di fibre

Grano macinato a pietra



Scrocchiarelle con Semi di Lino, Sesamo e Girasole | 150g
COD. 200418



Fette Biscottate | 280g
COD. 200319



Crostatine al Mirtillo
192g (4pz x 48g, confezione singola)
COD. 200742



Crostatine all'Albicocca
192g (4pz x 48g, confezione singola)
COD. 200743



Piadina Senza Strutto e Lievito | 270g
COD. 200706



Cuscinetti Croccanti
Gusto Classico | 100g
COD. 200340



Cuscinetti Croccanti
Gusto Pizza | 100g
COD. 200341



Cuscinetti Croccanti
Gusto Rosmarino | 100g
COD. 200342

PER I TUOI ABBINAMENTI

CONDIMENTI E SALSE

I condimenti perfetti per le nostre paste
e le salse per i tuoi spuntini e aperitivi.

Vegan

Gluten
free



Salsa pronta di Pomodoro
Ciliegino Piccante | 250g
COD. 200605

Salsa pronta di Pomodoro
Ciliegino | 330g
COD. 200600

Salsa di Pomodoro Ciliegino
con Olive Nere e Capperi | 250g
COD. 200607



Pesto al Finocchietto Selvatico | 190g
COD. 200611



Pesto Siciliano | 190g
COD. 200604



Pesto Trapanese | 190g
COD. 200612



Caponata Siciliana | 190g
COD. 200602



Crema alle Melanzane | 190g
COD. 200613



Crema ai Peperoni | 190g
COD. 200610

Preparati con pomodoro crudo e verdure fresche
selezionate e conditi solo con olio extravergine
di oliva.

Questa è la nostra collezione di Salse, Sughì e Pesti,
ideali per accompagnare i tuoi piatti quotidiani, i
tuoì spuntini o gli aperitivi con gli amici, a partire
dalla semplice Salsa pronta di Ciliegino, anche nelle
varianti con Olive e Capperi o con Peperoncino per
condire la pasta, fino ad arrivare a sapori più ricchi
e intensi con i nostri Pesti e Creme tipicamente
siciliani. **Lasciati tentare!**

MISCELE DI CEREALI E LEGUMI

LEGUMI E ZUPPE

Saporite e ricche, le migliori zuppe per immergerti in un comfort food sano e tipicamente italiano.

Basso
indice di
glutine

Ad alto
contenuto
di fibre

Ad alto
contenuto
di proteine

Vegan



Zuppa Paesana con Timilia, Ceci e Fagioli Rossi | 400g
COD. 200900



Zuppa Rustica con Russello
e Lenticchie | 350g
COD. 200902



Zuppa Antica con Timilia,
Avena e Orzo | 350g
COD. 200903



Lenticchie Verdi Minor | 400g
COD. 200953

Le nostre zuppe affondano le proprie radici nella tradizione alimentare rurale mediterranea. Tutti gli ingredienti utilizzati a base dei nostri grani antichi provengono direttamente da aziende agricole italiane biologiche.

Una miscela equilibrata di cereali e legumi, fonte di fibre e proteine nobili che rappresenta una ricchezza tipicamente italiana, con la quale potrai variare la tua alimentazione portando sapori, salute e benessere sulla tua tavola.

DATI LOGISTICI

Cod.	Descrizione	Peso (g)	Pz. per cartone	Misure Cartone (cm)	Peso Lordo cartone (kg)	Cartoni per pallet	Cartoni per strato	Numero strati	Dimensioni pallet (cm)	Shelf Life (mesi)	Codice EAN prodotto
PASTA SEMINTEGRALE DI GRANO TIMILIA BIOLOGICO											
200225	Spaghetti	400	12	40x30x17	5,3	80	8	10	80x120x185	36	8055182472253
200231	Linguine	400	12	40x30x17	5,3	80	8	10	80x120x185	36	8055182472314
200222	Fusilli	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	8055182472222
200224	Penne	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	8055182472246
200234	Mezze Penne	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	8055182472345
200221	Fiori	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	8055182472215
200223	Maccheroncini	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	8055182472239
200230	Calamarata	400	12	50x30x25	5,6	48	6	8	80x120x215	36	8055182472307
200226	Ditalini	400	12	40x30x17	5,3	72	8	9	80x128x168	36	8055182472260
200227	Semini	400	12	40x30x17	5,3	72	8	9	80x128x168	36	8055182472277
200236	Tagliolini (senza uova)	250	12	59x26x20	4,1	48	6	8	80x120x175	36	8055182472369
200237	Tagliatelle (senza uova)	250	12	59x26x20	4,1	48	6	8	80x120x175	36	8055182472376
200238	Fettuccine (senza uova)	250	12	59x26x20	4,1	48	6	8	80x120x175	36	8055182472383
PASTA INTEGRALE DI GRANO TIMILIA BIOLOGICO											
200232	Spaghetti	400	12	40x30x17	5,3	80	8	10	80x120x185	36	8055182472321
200228	Fusilli	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	8055182472284
200229	Penne	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	8055182472291
200235	Fiori	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	8055182472352
200239	Gomiti	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	8055182472390
200240	Gnocchetti	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	8055182472406
200241	Stelline	400	12	40x30x17	5,3	72	8	9	80x120x168	36	8055182472413
200242	Pasta Mista	400	12	40x30x17	5,3	72	8	9	80x120x168	36	8055182472420
200243	Spaghettoni	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	8055182472437
200715	Cous Cous	500	12	25x25x18	6,6	120	15	8	80x120x160	24	8055182477159
PASTA DI GRANO RUSSELLO BIOLOGICO											
200333	Orecchiette	400	12	40x30x17	5,3	80	8	10	80x120x185	36	8055182473335
200334	Trofie	400	12	40x30x17	5,3	80	8	10	80x120x185	36	8055182473342
200335	Cavatelli	400	12	40x30x17	5,3	80	8	10	80x120x185	36	8055182473359
200332	Pasta Mista	400	12	40x30x17	5,3	80	8	10	80x120x185	36	8055182473328
200325	Foglie d'Ulivo con Spinaci	400	12	40x30x17	5,3	80	8	10	80x120x185	36	8055182473250
200336	Busiate	400	12	39x29x18	5,6	80	8	10	80x120x195	24	8055182473366
200337	Busiatine	400	12	39x29x18	5,6	80	8	10	80x120x195	24	8055182473373
200338	Caserecce	400	12	39x29x18	5,6	80	8	10	80x120x195	24	8055182473380
200339	Curvette	400	12	39x29x18	5,6	80	8	10	80x120x195	24	8055182473397
PASTA DI GRANO SARAGOLLA BIOLOGICO - IGP GRAGNANO											
200140	Fusilli Lunghi	400	12	32x24x37	5,3	60	12	5	80x120x200	36	8055182471409
200141	Scialatielli	400	12	32x24x37	5,3	60	12	5	80x120x200	36	8055182471416
200142	Candele	400	12	32x24x37	5,3	60	12	5	80x120x200	36	8055182471423
200143	Pasta Mista	400	12	32x24x37	5,3	60	12	5	80x120x200	36	8055182471430
200144	Paccheri Rigati	400	12	32x24x37	5,3	60	12	5	80x120x200	36	8055182471447
200145	Rigatoni	400	12	32x24x37	5,3	60	12	5	80x120x200	36	8055182471454
200146	Mafalde	400	12	32x24x37	5,3	60	12	5	80x120x200	36	8055182471461
SEMOLATI E FARINE BIOLOGICHE											
200798	Semolato di Timilia	500	9	29x22x17	4,9	84	14	6	80x120x122	24	8055182477982
200792	Semola integrale di Timilia	500	9	29x22x17	4,9	84	14	6	80x120x122	24	8055182477920
200399	Semola di Russello	500	9	29x22x17	4,9	84	14	6	80x120x122	24	8055182473991
200401	Farina Tipo 1 di Maiorca	500	9	29x22x17	4,9	84	14	6	80x120x122	24	8055182474011
PRODOTTI DA FORNO BIOLOGICI											
200340	Cuscineti Croccanti di Russello - Gusto Classico	100	12	28x38x24	1,7	72	8	9	80x120x230	12	8055182473403
200341	Cuscineti Croccanti di Russello - Gusto Pizza	100	12	28x38x24	1,7	72	8	9	80x120x230	12	8055182473410
200342	Cuscineti Croccanti di Russello - Gusto Rosmarino	100	12	28x38x24	1,7	72	8	9	80x120x230	12	8055182473427
200418	"Scrocchiarelle" - mini crackers di grani Timilia, Maiorca e Russello	150	8	30x20x20	1,4	96	16	6	80x120x183	10	8055182474189
200706	Piadina di Timilia	270	10	29x27x18	3,0	64	9	8	80x120x159	3	8055182477067
200319	Fette biscottate di grano semintegrale Russello	280	8	30x40x20	2,7	64	8	8	80x120x180	12	8055182473199
200742	Crostatine di grano Timilia e Russello al Mirtillo	4x48	12	39x23x18	2,8	108	12	10	80x120x195	12	8055182477425
200743	Crostatine di grano Timilia e Russello all'Albicocca	4x48	12	39x23x18	2,8	108	12	10	80x120x195	12	8055182477432
ZUPPE E LEGUMI BIOLOGICI											
200900	Zuppa Paesana con grano Timilia	400	6	24x19x14	2,7	160	20	8	80x120x123	24	8055182479009
200902	Zuppa Rustica con grano Timilia	350	6	24x19x14	2,4	160	20	8	80x120x123	24	8055182479023
200903	Zuppa Antica con grano Russello	350	6	24x19x14	2,4	160	20	8	80x120x123	24	8055182479030
200953	Lenticchie Verdi	400	6	24x19x14	2,7	160	20	8	80x120x123	24	8055182479535
SALSE, PESTI E CREME BIOLOGICHE											
200600	Salsa pronta di Ciliegino	330	12	26x20x16	5,9	135	15	9	80x120x159	36	8055182476008
200605	Salsa pronta di Ciliegino piccante	250	12	25x19x14	5,3	162	19	9	80x120x141	36	8055182476053
200607	Salsa pronta di Ciliegino con Olive Nere e Capperi	250	12	25x19x14	5,3	162	19	9	80x120x141	36	8055182476077
200604	Pesto Siciliano	190	6	21x14x9	2,3	145	29	5	80x120x65	24	8055182476046
200612	Pesto Trapanese	190	6	21x14x9	2,3	145	29	5	80x120x65	24	8055182476121
200611	Pesto al Finocchietto Selvatico	190	6	21x14x9	2,3	145	29	5	80x120x65	24	8055182476114
200602	Caponata siciliana	190	6	21x14x9	2,3	145	29	5	80x120x65	24	8055182476022
200610	Crema ai Peperoni	190	6	21x14x9	2,3	145	29	5	80x120x65	24	8055182476107
200613	Crema alle Melanzane	190	6	21x14x9	2,3	145	29	5	80x120x65	24	8055182476138

