



SIAMO FATTI DI UN'ALTRA PASTA!



Catalogo Prodotti BIANCO ROSSO BIO®

Via Tempa, 27 - 84033 Montesano sulla Marcellana (SA) - ITALIA
Tel. +39 045 7364410 - info@terretradizioni.it - ordini@terretradizioni.it
www.biancorosso.it



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.



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**.

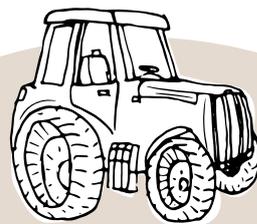
Coltiviamo i nostri grani antichi con le pratiche dell'**Agricoltura Biologica**, per il nostro mulino a pietra utilizziamo **energie da fonti rinnovabili** e **recuperiamo le acque meteoriche** per irrigare i campi, **mantenendo intatta la fertilità del suolo** con il **compostaggio dei residui di lavorazione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

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



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!



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.



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.



I nostri Grani Antichi Italiani Biologici



La **TIMLIA**® è una varietà di grano duro in via di estinzione tipica della Sicilia centrale, 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 questo grano 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 è perfetta per la 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' nella preparazione di dolci o pani particolari ed è ottima in miscela per la pizza. Nelle antiche ricette 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
italiano

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
italiano

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 GRAGNANO IGP
DI GRANO ANTICO

SARAGOLLA

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



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.

PASTA BIOLOGICA DI GRANO ANTICO

SARAGOLLA

INTEGRALE

L'intenso sapore del nostro grano duro antico Saragolla per un piatto dal sapore deciso, sano e ricco di fibre.

100%
grano
italiano

Basso
indice di
glutine

Ad alto
contenuto
di fibre

Con
germe di
grano



Radiatori | 400g
COD. 20151



Mezze maniche | 400g
COD. 200150



Tortiglioni | 400g
COD. 200152

Le nostre paste integrali di grano Saragolla sono una **fonte preziosa di fibre, oligoelementi e antiossidanti**, ideali per chi cerca un alimento genuino e ricco di benefici per l'organismo. Leggere e facilmente digeribili, grazie al loro basso Indice di

Glutine, rappresentano una scelta perfetta per chi desidera seguire una **dieta bilanciata** e sostenere uno stile di vita dinamico e salutare, senza rinunciare al piacere di un prodotto dal gusto autentico e tradizionale.

PASTA BIOLOGICA DI GRANO ANTICO

RUSSELLO®

Il grano duro Russello testimonia la ricchezza del panorama cerealicolo mediterraneo. 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
italiano

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



Caserecce | 400g
COD. 200338



Curvette | 400g
COD. 200339



Anelletti | 400g
COD. 200331

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**, **Curvette** e **Anelletti**. 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.

DAL NOSTRO MULINO

SEMOLE E FARINE

Estremamente versatili e di facile lavorazione, nelle tue ricette ritroverai il sapore ed i valori nutrizionali dei nostri grani antichi.

100%
grano
italiano

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, aperitivi e colazioni!

100% grano italiano

Basso indice di glutine

Fonte di fibre

Grano macinato a pietra



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



Fette Biscottate | 225g
(5pz x 45g, confezione da 2 fette)
COD. 200309



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 (3pz x 90g)
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

SALSE E CONDIMENTI

Le salse perfette per le nostre paste e i condimenti ideali 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 tuoi 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 mediterranei. **Lasciati tentare!**

MISCELE DI CEREALI E LEGUMI

ZUPPE E LEGUMI

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)	Misure confezione (cm)	Pezzi per cartone	Peso Lordo cartone (kg)	Cartoni per strato	Numero strati	Cartoni per pallet	Misure pallet (cm)	Shelf Life (mesi)	Codice EAN prodotto
PASTA SEMINTEGRALE DI GRANO TIMILIA BIOLOGICO											
200225	Spaghetti	400	11x3x32h	12	5,2	24	5	120	80x120x180	36	805673446 225 8
200231	Linguine	400	11x3x32h	12	5,2	24	5	120	80x120x180	36	805673446 231 9
200222	Fusilli	400	12x7x22h	12	5,3	8	9	72	80x120x205	36	805673446 222 7
200224	Penne	400	12x7x22h	12	5,3	8	9	72	80x120x205	36	805673446 224 1
200234	Mezze Penne	400	12x7x22h	12	5,3	8	9	72	80x120x205	36	805673446 234 0
200221	Fiori	400	14x8x26h	12	5,6	6	8	48	80x120x215	36	805673446 221 0
200223	Maccheroncini	400	12x7x22h	12	5,3	8	9	72	80x120x205	36	805673446 223 4
200230	Calamarata	400	14x8x26h	12	5,6	6	8	48	80x120x215	36	805673446 230 2
200226	Ditalini	400	12x7x22h	12	5,3	8	9	72	80x120x168	36	805673446 226 5
200227	Semini	400	10x7x16h	12	5,3	8	9	72	80x120x168	36	805673446 227 2
200236	Tagliolini (senza uova)	250	14x6x24h	12	4,1	6	8	48	80x120x175	36	805673446 236 4
200237	Tagliatelle (senza uova)	250	14x6x24h	12	4,1	6	8	48	80x120x175	36	805673446 237 1
200238	Fettuccine (senza uova)	250	14x6x24h	12	4,1	6	8	48	80x120x175	36	805673446 238 8
PASTA INTEGRALE DI GRANO TIMILIA BIOLOGICO											
200232	Spaghetti	400	11x3x32h	12	5,2	24	5	120	80x120x180	36	805673446 232 6
200228	Fusilli	400	12x7x22h	12	5,3	8	9	72	80x120x205	36	805673446 228 9
200229	Penne	400	12x7x22h	12	5,3	8	9	72	80x120x205	36	805673446 229 6
200235	Fiori	400	14x8x26h	12	5,6	6	8	48	80x120x215	36	805673446 235 7
200239	Gomiti	400	14x8x26h	12	5,3	8	9	72	80x120x205	36	805673446 239 5
200240	Gnocchetti	400	10x7x20h	12	5,3	8	9	72	80x120x205	36	805673446 240 1
200242	Pasta Mista	400	12x7x22h	12	5,3	8	9	72	80x120x205	36	805673446 242 5
200243	Spaghettoni	400	10x7x22h	12	5,3	8	9	72	80x120x205	36	805673446 243 2
200241	Stelline	400	10x7x16h	12	5,3	8	9	72	80x120x168	36	805673446 241 8
200715	Cous Cous	500	12x3,5x16h	12	6,65	15	8	120	80x120x160	24	805673446 715 4
PASTA DI GRANO RUSSELLO BIOLOGICO											
200333	Orecchiette	400	10x7x22h	12	5,3	8	10	80	80x120x185	36	805673446 333 0
200334	Trofie	400	10x7x22h	12	5,3	8	10	80	80x120x185	36	805673446 334 7
200335	Cavatelli	400	10x7x22h	12	5,3	8	10	80	80x120x185	36	805673446 335 4
200325	Foglie d'Ulivo con spinaci	400	10x7x22h	12	5,3	8	10	80	80x120x185	36	805673446 325 5
200331	Anelletti	400	10x7x20h	12	5,3	8	10	80	80x120x185	36	805673446 331 6
200336	Busiate	400	11x6x28h	12	5,3	6	10	60	80x120x200	36	805673446 336 1
200338	Caserecce	400	12x7x22h	12	5,3	8	10	80	80x120x185	36	805673446 338 5
200339	Curvette	400	10x7x22h	12	5,3	8	10	80	80x120x185	36	805673446 339 2
PASTA DI GRANO SARAGOLLA BIOLOGICO - IGP GRAGNANO											
200140	Fusilli Lunghi	400	10x7x28h	12	5,3	6	10	60	80x120x200	36	805673446 140 4
200141	Scialatielli	400	10x7x28h	12	5,3	6	10	60	80x120x200	36	805673446 141 1
200142	Candele	400	10x7x28h	12	5,3	6	10	60	80x120x200	36	805673446 142 8
200143	Pasta Mista	400	10x7x28h	12	5,3	6	10	60	80x120x200	36	805673446 143 5
200144	Paccheri Rigati	400	10x7x33h	12	5,3	6	10	60	80x120x200	36	805673446 144 2
200145	Rigatoni	400	10x7x28h	12	5,3	6	10	60	80x120x200	36	805673446 145 9
200146	Mafalde	400	12x7x34h	12	5,3	6	10	60	80x120x200	36	805673446 146 6
PASTA INTEGRALE DI GRANO SARAGOLLA BIOLOGICO											
200150	Mezze Maniche Rigate	400	12x7x22h	12	5,6	6	8	48	80x120x215	36	805673446 150 3
200151	Radiatori	400	12x7x22h	12	5,6	6	8	48	80x120x215	36	805673446 151 0
200152	Tortiglioni	400	12x7x22h	12	5,6	6	8	48	80x120x215	36	805673446 152 7
SEMOLATI E FARINE BIOLOGICHE											
200798	Semolato di grano Timilia	500	9x5x20h	9	4,9	14	6	84	80x120x122	24	805673446 798 7
200792	Semola Integrale di grano Timilia	500	9x5x20h	9	4,9	14	6	84	80x120x122	24	805673446 792 5
200399	Semola di grano Russello	500	9x5x20h	9	4,9	14	6	84	80x120x122	24	805673446 399 6
200401	Farina Tipo 1 di grano Maiorca	500	9x5x20h	9	4,9	14	6	84	80x120x122	24	805673446 401 6
PRODOTTI DA FORNO BIOLOGICI											
200340	Cuscineti Croccanti di grano Russello - Gusto Classico	100	15x4x23h	12	1,7	8	9	72	80x120x230	12	805673446 340 8
200341	Cuscineti Croccanti di grano Russello - Gusto Pizza	100	15x4x23h	12	1,7	8	9	72	80x120x230	12	805673446 341 5
200342	Cuscineti Croccanti di grano Russello - Gusto Rosmarino	100	15x4x23h	12	1,7	8	9	72	80x120x230	12	805673446 342 2
200418	Scrocchiarelle ai 4 Cereali e Semi	200	10x5x20h	8	1,8	15	8	120	80x120x172	8	805673446 419 1
200706	Piadina di grano Timilia	3x90	22x25x0,1h	10	3	12	5	60	80x120x125	3	805673446 706 2
200309	Fette Biscottate di grano Russello	5x45	14x12x12h	6	2,14	8	11	88	80x120x168	10	805673446 309 5
200742	Crostatine di grano Timilia e Russello al Mirtillo	4x48	9,5x5x19h	12	2,8	12	9	108	80x120x195	12	805673446 742 0
200743	Crostatine di grano Timilia e Russello all'Albicocca	4x48	9,5x5x19h	12	2,8	12	9	108	80x120x195	12	805673446 743 7
SALSE, PESTI E CREME BIOLOGICHE											
200600	Salsa di Pomodoro Ciliegino	330	6x6x15h	12	5,9	15	9	135	80x120x159	36	805673446 600 3
200605	Salsa di pomodoro Ciliegino PICCANTE	250	6x6x14h	12	5,3	18	9	162	80x120x141	36	805673446 605 8
200607	Salsa di Pomodoro Ciliegino con OLIVE e CAPPERI	250	6x6x14h	12	5,3	18	9	162	80x120x141	36	805673446 607 2
200602	Caponata Siciliana	190	7x7x8h	6	2,3	29	5	145	80x120x65	24	805673446 602 7
200610	Crema ai Peperoni	190	7x7x8h	6	2,3	29	5	145	80x120x65	24	805673446 610 2
200613	Crema alle Melanzane	190	7x7x8h	6	2,3	29	5	145	80x120x65	24	805673446 613 3
200604	Pesto Siciliano	190	7x7x8h	6	2,3	29	5	145	80x120x65	24	805673446 630 0
200612	Pesto Trapanese	190	7x7x8h	6	2,3	29	5	145	80x120x65	24	805673446 631 7
200611	Pesto al Finocchietto Selvatico	190	7x7x8h	6	2,3	29	5	145	80x120x65	24	805673446 632 4
ZUPPE E LEGUMI BIOLOGICI											
200900	Zuppa Paesana con grano Timilia, Ceci e Fagioli Rossi	400	10x5x16h	6	2,7	20	8	160	80x120x123	24	805673446 900 4
200902	Zuppa Rustica con grano Russello e Lenticchie	350	10x5x16h	6	2,4	20	8	160	80x120x123	24	805673446 902 8
200903	Zuppa Antica con grano Timilia, Orzo e Avena	350	10x5x16h	6	2,4	20	8	160	80x120x123	24	805673446 903 5
200953	Lenticchie Verdi Minor	400	10x5x16h	6	2,7	20	8	160	80x120x123	24	805673446 953 0