

ZERO



**"LA PASTA NON È NEMICA
DELO SPORTIVO SE LA ASSUMI
AL MOMENTO GIUSTO E CON UNA
BUONA QUOTA PROTEICA"**

**"PASTA IS NOT ENEMY OF THE
SPORTS IF YOU TAKE IT
TO THE RIGHT MOMENT AND
WITH A GOOD PROTEIN QUOTA"**

**PROF
FABRIZIO ANGELINI**

I PRIMI DI CAMPOFILONE
dal 1933

SPINOSI®

La nascita delle Fettuccine ZERO+ con lenticchie rosse? Del tutto casuale, spiega Marco Spinosi, AD dell'azienda:

"Nel 2017, in seguito ad un infortunio, ho seguito un percorso riabilitativo presso il J Medical di Torino, assistito dallo staff nutrizionale del professor Angelini. Qui mi è stata prescritta una dieta a basso contenuto di carboidrati, identica a quella prevista per il recupero degli atleti: così ho pensato di produrre una pasta all'uovo low-carb, un must per gli sportivi".

The birth of ZERO+ Fettuccine with red lentils? Completely coincidental, explains Marco Spinosi, CEO of the company:

"In 2017, following an injury, I followed a rehabilitation course at the J Medical of Turin, assisted by the nutritional staff of Professor Angelini. Here I was prescribed a low carbohydrate diet, identical to the one intended for the recovery of athletes: so I decided to produce low-carb egg pasta, a must for athletes".

L'incontro con la pasta Spinosi avviene a Torino, nella splendida cornice del Golf Club Royal Park I Roveri, già teatro di numerosi Open di Italia e rinomati eventi internazionali. Attilio Girello, chef del ristorante, racconta le ragioni della scelta:

"ZERO+ è la pasta indicata per le intolleranze e per chi ha piacere di mangiare senza glutine, un'esigenza oramai diffusa nel settore alimentare al quale abbiamo voluto adeguarci individuando una valida alternativa. Un alimento innovativo, poco calorico

The meeting with Spinosi pasta takes place in Turin, in the splendid setting of the Royal Park I Roveri Golf Club, formerly the scene of numerous Italian Open and renowned international events. Attilio Girello, chef of the restaurant, explains the reasons for the choice:

"ZERO+ is the pasta suitable for intolerances and for those who like to eat gluten-free, a need now widespread in the food sector to which we wanted to adapt by identifying a valid alternative. An innovative,

e gustoso che risalta il sapore del legume e regge perfettamente la cottura. Il prodotto Zero+ è studiato appositamente per soddisfare le esigenze nutritive degli sportivi e si adatta impeccabilmente alla nostra realtà fatta di golfisti professionisti e amatoriali. Spinosi è sinonimo di garanzia e qualità: la selezionatissima materia prima italiana e il processo lavorativo di "una volta" ne sono una concreta testimonianza. Innovazione e tradizione si fondono per dare vita al 2.0 dell'artigianato italiano".

low-calorie and tasty food that enhances the flavor of the legume and perfectly holds up to cooking. The ZERO+ product is specifically designed to meet the nutritional needs of sportsmen and impeccably adapts to our reality made up of professional and amateur golfers. Spinosi is synonymous with guarantee and quality: the highly selected Italian raw material and the "once upon a time" working process are concrete evidence of this. Innovation and tradition come together to give life to the 2.0 of Italian craftsmanship".

SPECIALITÀ AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE E FIBRE

ZERO+ è la nuova linea di alimenti funzionali, pensata per atleti e per pazienti affetti da malattie metaboliche, ideale anche per ritrovare la perfetta forma fisica dopo un lungo periodo di sosta. Nata dalla collaborazione con il professor Fabrizio Angelini, endocrinologo e presidente della SINSEB, è una specialità senza glutine, ad alto contenuto di fibre e proteine. Tutti i prodotti della linea ZERO+ sono realizzati seguendo un'apposita filiera, e rispettando le tradizioni che da sempre contraddistinguono il

nostro pastificio: uova da galline allevate con mangimi non OGM, rotte a mano, lavorazione con farine di mulini certificati, estrusione lenta della pasta con essiccazione di 24 ore. Grazie ai carboidrati complessi delle farine di legumi, insieme a un buon numero di proteine vegetali, garantisce un minor impatto sulla glicemia e sulla secrezione insulinica. Una pasta come questa, che non provoca oscillazioni glicemiche e se assunta con moderazione, in una dieta equilibrata, può aiutare a perdere peso. Le uova garantiscono elasticità al prodotto, preservandone il sapore e le prestazioni.



2020

EXPO Dubai 2020
PRIMO PREMIO al "Gulfood Innovation Award 2022", durante EXPO Dubai 2020, nella categoria "Prodotti innovativi - salute e benessere" con il prodotto "Fettuccine ZERO+".

EXPO Dubai 2020
FIRST PRIZE at the "Gulfood Innovation Award 2022", during the Expo 2020 Dubai, in the category "Most Innovative Health, Wellness and Plant Based Product" with "Fettuccine ZERO+."



2022

SIAL Parigi 2022
"Fettuccine ZERO+" selezionato tra i prodotti innovativi al "SIAL Innovation Paris 2022".

SIAL Paris 2022
"Fettuccine ZERO+" Selected as innovative products at the "SIAL Innovation Paris 2022".



ORGANIC FOOD SPECIALTY WITH HIGH PROTEIN AND FIBRE CONTENT

ZERO+ is the new functional food line, designed for athletes and patients suffering from metabolic diseases, and also ideal for regaining perfect fitness after a long rest period. Born from the collaboration with professor Fabrizio Angelini, endocrinologist and president of SINSEB, is a gluten-free speciality with a high fibre and protein content. All the products in the ZERO+ line are made following a special chain and respecting the traditions that have always distinguished our pasta factory: eggs from hens reared on non-GMO feed, broken by hand, processing with flour

from certified mills, slow extrusion of the pasta with 24-hour drying. Thanks to the complex carbohydrates of the legume flours, together with a good amount of vegetable protein, it guarantees a lower impact on blood sugar and insulin secretion. A pasta like this, which does not cause glycaemic fluctuations and if taken in moderation, as part of a balanced diet, can help you lose weight. Eggs provide elasticity to the product, preserving its flavour and performance.

FETTUCCHINE ZERO+



- Farina di lenticchie rosse
- Red lentils flour

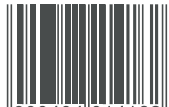
INGREDIENTI

Farina di lenticchie rosse e uova fresche intere 33,4%.

INGREDIENTS

Red lentils flour and whole fresh eggs 33,4%.

CODE
FETTZL250



8 000404 014162



CARATTERISTICHE

Zero Glutine
100% Farina di lenticchie rosse
Più proteine
Uova da galline allevate a terra
OGM Free 100% Italy
Tempo di cottura: 7 minuti

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1499 kJ/347 Kcal
Grassi: 4,8 g (di cui acidi grassi saturi: 1,4 g)
Carboidrati: 43 g (di cui zuccheri: 1,7 g)
Fibra: 10 g
Proteine: 30 g
Sale: 1,4 g

CHARACTERISTICS

Zero Gluten
100% Red lentil flour
More protein
Eggs from free-range hens
OGM Free 100% Italy
Cooking time: 7 minutes

NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g

Energy: 1499 kJ/347 Kcal
Fat: 4,8 g (Of which saturated fatty acids: 1,4 g)
Carbohydrate: 43 g (Of which sugars: 1,7 g)
Fibra: 10 g
Protein: 30 g
Salt: 1,4 g





FETTUCCHINE ZERO+



→ Mix farine di legumi
→ Mix legumes flour

INGREDIENTI

Farina di ceci 22,2%, farina di lenticchie 22,2%, farina di piselli 22,2% e uova fresche intere 33,4%

INGREDIENTS

Pea flour 22,2%, lentil flour 22,2%, chickpea flour 22,2%, whole fresh eggs 33,4%

CODE
FETTZM250



8 000404 009007

CARATTERISTICHE

Zero Glutine
Mix farine di legumi (ceci, lenticchie e piselli)
Più proteine
Uova da galline allevate a terra
OGM Free 100% Italy
Tempo di cottura: 7 minuti

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1548 kJ/367 Kcal
Grassi: 7,1 g (di cui acidi grassi saturi: 1,9 g)
Carboidrati: 46 g (di cui zuccheri: 1,9 g)
Fibra: 7,7 g
Proteine: 26 g
Sale: 1,4 g



CHARACTERISTICS

Zero Gluten
100% Mix legumes (chickpea, lentils and peas)
More protein
Eggs from free-range hens
OGM Free 100% Italy
Cooking time: 7 minutes

NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g

Energy: 1548 kJ/367 Kcal
Fat: 7,1 g (Of which saturated fatty acids: 1,9 g)
Carbohydrate: 46 g (Of which sugars: 1,9 g)
Fibra: 7,7 g
Protein: 26 g
Salt: 1,4 g

Attilio Girello

→ Le ricette dello Chef al Golf Club “Royal Park I Roveri”

→ Chef's recipes at the “Royal Park I Roveri” Golf Club



Fettuccine ZERO+ di lenticchie rosse con ragù bianco di salsiccia, piselli e pecorino

Ingredienti per 2 persone

200 gr di Fettuccine ZERO+
80 gr di piselli
80 gr di pecorino grattugiato
150 gr di ragù di salsiccia
100 gr di soffritto

Preparazione del piatto

Per il ragù far rosolare in una casseruola il soffritto tritato e, dopo qualche minuto, unire la pasta di salsiccia. Sfumare con abbondante vino bianco e lasciar ridurre fino a completa evaporazione.

Procedere la cottura con l'aggiunta di 1 litro di brodo vegetale e cuocere a fuoco basso per circa 45 minuti. Cuocere la pasta in acqua salata, scolarla al dente e saltarla in padella con il ragù. Terminare l'impattamento con l'aggiunta di una spolverata di pecorino grattugiato.

Fettuccine ZERO+ di lenticchie rosse con zucchine, salmone affumicato e burrata

Ingredienti per 2 persone

200 gr di Fettuccine ZERO+
250 gr di zucchine
80 gr di salmone affumicato
80 gr di burrata
½ cipolla bionda

Preparazione del piatto

Tagliare le zucchine a cubetti e in una padella capiente soffriggere la cipolla precedentemente tritata. Unire le zucchine tagliate e cuocerle fino a doratura omogenea; procedere con

la cottura sfumando con l'acqua della pasta. Cuocere la pasta in acqua salata e scolarla al dente in modo da terminare la cottura con il resto degli ingredienti in padella. Mantecare con olio extravergine e terminare il piatto con l'aggiunta di burrata fresca e di salmone affumicato tagliato finemente.

Fettuccine ZERO+ di farina di legumi al ragù di mare

Ingredienti per 2 persone

200 gr di Fettuccine ZERO+
150 gr di ragù di mare
½ cipolla
1 spicchio d'aglio

Preparazione del piatto

In una casseruola far rosolare ½ cipolla e 1 spicchio d'aglio tritati e aggiungere il pesce tagliato grossolanamente. Sfumare con il vino bianco e lasciar ridurre fino a completa evaporazione,

dopodiché aggiungere 300 ml di brodo e cuocere per circa 15 minuti. Cuocere la pasta in acqua salata, scolarla al dente e risottarla in padella con il ragù di mare. Procedere con l'impattamento aiutandosi con una pinza.



Fettuccine ZERO+ red lentil with white meat sauce, peas and pecorino cheese

Ingredients for 2 people

200 gr of Fettuccine ZERO+
80 gr of peas
80 gr grated pecorino cheese
150 gr sausage
100 gr of soffritto

Preparing the dish

For the meat sauce, brown the chopped soffritto in a saucepan and, after a few minutes, add the sausage. Add white wine and reduce it until completely evaporated. Proceed to cook by adding

1 liter of vegetable soup and cook over low heat for about 45 minutes. Cook the pasta in salted water, drain when al dente and toss in the pan with the meat sauce. Finish the dish by adding a sprinkling of grated pecorino cheese.

Fettuccine ZERO+ red lentils with zucchini, smoked salmon and burrata cheese

Ingredients for 2 people

200 gr of Fettuccine ZERO+
250 gr of zucchini
80 gr smoked salmon
80 gr burrata cheese
½ blond onion

Preparing the dish

Cut the zucchini into cubes. In a large skillet sauté the previously chopped onion. Add the chopped zucchini and cook until evenly browned; proceed with cooking by adding

with pasta water. Cook the pasta in salted water and drain it al dente so to finish cooking with the rest of the ingredients in the pan. Sauté with extra virgin olive oil and finish the dish with the addition of fresh burrata and finely chopped smoked salmon.

Fettuccine ZERO+ mix legume flours with seafood ragout

Ingredients for 2 people

200 gr of Fettuccine ZERO+
150 gr of seafood ragout
½ onion
1 clove of garlic

Preparing the dish

In a saucepan, sauté ½ onion and 1 clove of garlic chopped and add the coarsely chopped fish. Add white wine and let reduce it until completely evaporated. Add 300 ml of soup and cook for about 15 minutes. Cook the

pasta in salted water, drain it al dente and pour it into the pan with the seafood ragout to finish cooking. Proceed with the serving, helping yourself with tongs.

STROZZAPRETI ZERO+



→ Farina di lenticchie rosse
→ Red lentils flour

INGREDIENTI

Farina di lenticchie rosse
e uova fresche intere 33,4%.

INGREDIENTS

Red lentils flour and whole
fresh eggs 33,4%.

CODE
STROZL250



8 000404 014377



CARATTERISTICHE

Zero Glutine
100% Farina di lenticchie rosse
Più proteine
Uova da galline allevate a terra
OGM Free 100% Italy
Tempo di cottura: 7 minuti

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1499 kJ/347 Kcal
Grassi: 4,8 g (di cui acidi grassi saturi: 1,4 g)
Carboidrati: 43 g (di cui zuccheri: 1,7 g)
Fibra: 10 g
Proteine: 30 g
Sale: 1,4 g

SPINOSI

ZERO+

CHARACTERISTICS

Zero Gluten
100% Red lentil flour
More protein
Eggs from free-range hens
OGM Free 100% Italy
Cooking time: 7 minutes

NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g

Energy: 1499 kJ/347 Kcal
Fat: 4,8 g (Of which saturated fatty acids: 1,4 g)
Carbohydrate: 43 g (Of which sugars: 1,7 g)
Fibra: 10 g
Protein: 30 g
Salt: 1,4 g

STROZZAPRETI ZERO+



→ Farina di ceci
→ Chickpeas flour

INGREDIENTI

Farina di ceci e uova fresche
interi 33,4%.

INGREDIENTS

Chickpeas flour and whole
fresh eggs 33,4%.

CODE
STROZC250



8 000404 014384



CARATTERISTICHE

Zero Glutine
100% Farina di ceci
Più proteine
Uova da galline allevate a terra
OGM Free 100% Italy
Tempo di cottura: 7 minuti

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1527 kJ/362 Kcal
Grassi: 9,1 g (di cui acidi grassi saturi: 2,1 g)
Carboidrati: 43 g (di cui zuccheri: 2,1 g)
Fibra: 9,6 g
Proteine: 27 g
Sale: 0,7 g

CHARACTERISTICS

Zero Gluten
100% Chickpeas flour
More protein
Eggs from free-range hens
OGM Free 100% Italy
Cooking time: 7 minutes

NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g

Energy: 1527 kJ/362 Kcal
Fat: 9,1 g (Of which saturated fatty acids: 2,1 g)
Carbohydrate: 43 g (Of which sugars: 2,1 g)
Fibra: 9,6 g
Protein: 27 g
Salt: 0,7 g

EAT HEALTHY KEEP FIT

13 / 20



STROZZAPRETI ZERO+



→ Farina di piselli
→ Peas flour

INGREDIENTI

Farina di piselli e uova fresche intere 33,4%.

INGREDIENTS

Peas flour and whole fresh eggs 33.4%.

CODE
STROZP250



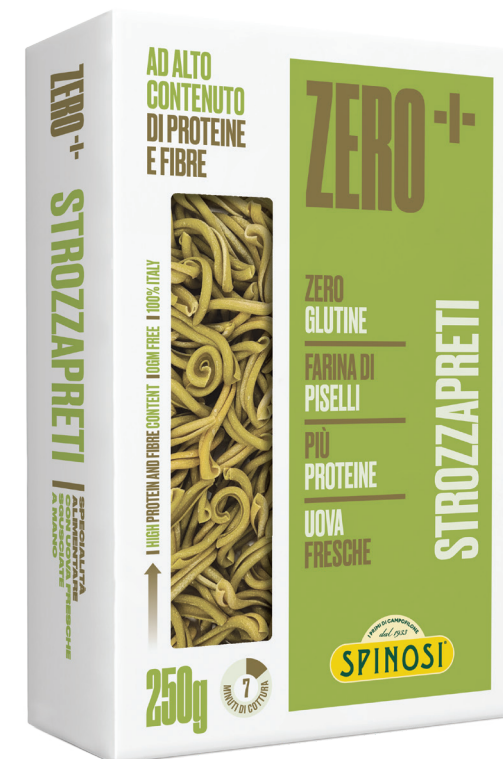
8 000404 014391

CARATTERISTICHE

Zero Glutine
100% Farina di piselli
Più proteine
Uova da galline allevate a terra
OGM Free 100% Italy
Tempo di cottura: 7 minuti

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1556 kJ/368 Kcal
Grassi: 7,6 g (di cui acidi grassi saturi: 2 g)
Carboidrati: 49 g (di cui zuccheri: 2,1 g)
Fibra: 5,7 g
Proteine: 26 g
Sale: 0,7 g



CHARACTERISTICS

Zero Gluten
100% Peas flour
More protein
Eggs from free-range hens
OGM Free 100% Italy
Cooking time: 7 minutes

NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g

Energy: 1556 kJ/368 Kcal
Fat: 7,6 g (Of which saturated fatty acids: 2 g)
Carbohydrate: 49 g (Of which sugars: 2,1 g)
Fibra: 5,7 g
Protein: 26 g
Salt: 0,7 g

SPIRTOSINE® ZERO+

→ Mandorle e farina di lenticchie
→ Almonds and lentils flour

INGREDIENTI

Farina di lenticchie 24%, **mandorle** pelate macinate 24%, **uova**, uva passita, zucchero di cocco, **burro**, lievito (Agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, stabilizzanti: E470a)

INGREDIENTS

Lentils flour 24%, milled peeled **almonds** 24%, **eggs**, raisins, coconut sugar, **butter**, yeast (leavening agents: disodium diphosphate, sodium hydrogen Carbonate, stabilizers: E470a)

CODE

SPINEZL250



8 000404 014414



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g
Durata a temperatura ambiente: 9 mesi

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1895 kJ/452 Kcal
Grassi: 24 g (di cui acidi grassi saturi: 7 g)
Carboidrati: 42 g (di cui zuccheri: 24 g)
Fibre alimentari: 4,4 g
Proteine: 16 g
Sale: 2,6 g

SPIRTOSINE® ZERO+

→ Mandorle e farina di ceci
→ Almonds and chickpeas flour

INGREDIENTI

Farina di ceci 24%, **mandorle** pelate macinate 24%, **uova**, uva passita, zucchero di cocco, **burro**, lievito (Agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, stabilizzanti: E470a)

INGREDIENTS

Chickpeas flour 24%, milled peeled **almonds** 24%, **eggs**, raisins, coconut sugar, **butter**, yeast (leavening agents: disodium diphosphate, sodium hydrogen Carbonate, stabilizers: E470a)

CODE

SPINEZC250



8 000404 014421



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g
Durata a temperatura ambiente: 9 mesi

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1914 kJ/458 Kcal
Grassi: 26 g (di cui acidi grassi saturi: 7,4 g)
Carboidrati: 40 g (di cui zuccheri: 23 g)
Fibre alimentari: 5,1 g
Proteine: 17 g
Sale: 2,4 g

CHARACTERISTICS

Packed: 250 g
Shelf life at room temperature: 9 month

NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g

Energy: 1765 kJ/419 Kcal
Fat: 26 g (Of which saturated fatty acids: 7,4 g)
Carbohydrate: 40 g (Of which sugars: 23 g)
Fibra: 5,1 g
Protein: 17 g
Salt: 2,4 g

SPIRTOSINE® ZERO+

→ Mandorle e farina di piselli
→ Almonds and peas flour

INGREDIENTI

Farina di piselli 24%, **mandorle** pelate macinate 24%, **uova**, uva passita, zucchero di cocco, **burro**, lievito (Agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, stabilizzanti: E470a)

INGREDIENTS

Peas flour 24%, milled peeled **almonds** 24%, **eggs**, raisins, coconut sugar, **butter**, yeast (leavening agents: disodium diphosphate, sodium hydrogen Carbonate, stabilizers: E470a)

CODE

SPINEZP250



8 000404 014438

CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g
Durata a temperatura ambiente: 9 mesi

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1877 kJ/449 Kcal
Grassi: 24 g (di cui acidi grassi saturi: 7 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 34 g)
Fibre alimentari: 5,1 g
Proteine: 15 g
Sale: 2,5 g



CHARACTERISTICS

Packed: 250 g
Shelf life at room temperature: 9 month

NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g

Energy: 1877 kJ/449 Kcal
Fat: 24 g (Of which saturated fatty acids: 7 g)
Carbohydrate: 66 g (Of which sugars: 34 g)
Fibra: 5,1 g
Protein: 15 g
Salt: 2,5 g

GABRIELE SALVATORES

Il regista premio Oscar Gabriele Salvatores, per rappresentare le eccellenze del "Saper Fare" della Regione Marche sul territorio, immortala Vincenzo Spinosi e la sua azienda all'interno del video proiettato nel Padiglione Italia dell'EXPO di Dubai.

To represent the excellence of the Marche region's "Know-How," Oscar-winning director Gabriele Salvatores immortalized Vincenzo Spinosi and his company in the video that will be screened inside the Italian Pavilion at the EXPO in Dubai.



YOUTUBE

Tutti i nostri video
All our videos



EAT
HEALTHY
KEEP FIT



I PRIMI DI CAMPOFILONE
dal 1933

SPINOSI®

SPINOSI srl - Via XXV Aprile, 21
63828 Campofilone FM - Italia
T. +39 0734 932196 - info@spinosi.com
www.spinosi.com