

I PRIMI DI CAMPOFILONE
dal 1933

SPINOSI®

Selezione prodotti

1

classica

p 10 Pasta all'uovo
Classica

2

biologica

p 20 Pasta all'uovo
Biologica

3

*tagli
corti*

p 23 Pasta all'uovo
Tagli corti

4

proteica

p 26 Pasta all'uovo
Proteica

5

freschi

p 32 Freschi ripieni

6

biscotti

p 39 Biscotti

7

condime

p 43 Condimenti
Sugo, pesto e olio

8

*box
assortiti*

p 48 Box Assortiti

Dal 1933 Spinosi produce pasta all'uovo prestando la massima attenzione alla qualità. Oggi come allora, selezioniamo i migliori grani duri e controlliamo con cura tutte le fasi della lavorazione, perché è solo così che nasce una pasta dalla consistenza ideale, che tiene al meglio la cottura e garantisce ottimi risultati in tutti i tipi di preparazione.



Per la nostra famiglia, la pasta è un'eredità di 90 anni.



Nel lontano 1933 nasce il marchio Spinosi. Il primo che caratterizza l'antica tradizione della pasta fatta in casa e la valorizza in Italia e nel mondo.

Campofilone: una delle perle del territorio marchigiano che, adagiato su uno dei crinali più belli del fermano, gode dell'alito salmastro dell'Adriatico.

In questo scenario meraviglioso, la famiglia Spinosi inizia la sua evoluzione. Dall'artigianalità domestica di un tempo ad una produzione che passo dopo passo raggiunge l'indiscussa notorietà mondiale pur mantenendo intatta la ricetta originaria.

Timeline dal 1933 ad oggi

1933

Nello Spinosi, primo protagonista della lunga storia della pasta fatta in casa di Campofilone, nei suoi viaggi di lavoro a Roma, porta come dono i Maccheroncini, fatti a mano in famiglia.



1960

Nello Spinosi apre il primo laboratorio a Campofilone, destinato alla produzione artigianale dei Maccheroncini e realizza la prima confezione per la vendita. Inizia la commercializzazione e la diffusione di un prodotto fino ad allora limitato ad un consumo domestico.



1973

Vincenzo Spinosi, figlio di Nello, apre il suo primo laboratorio artigianale a Cupra Marittima, con annesso un negozio di pasta fresca.



1992

Vincenzo Spinosi apre il suo primo laboratorio artigianale a San Benedetto del Tronto, con annesso un negozio di pasta fresca e specialità del territorio.



1992

L'azienda riceve il "Premio Portonovo" per aver reso note le Marche ed in particolare il paesino di Campofilone in Europa, negli USA e in Asia attraverso gli omonimi Maccheroncini.



2000

Vincenzo Spinosi crea un nuovo formato di pasta, gli Spinosini, dedicandolo ai propri figli Marco e Riccardo. Nasce così un vero e proprio marchio che conquisterà notorietà nel mondo.



2004

Gli Spinosini vengono serviti al Papa Giovanni Paolo II a Loreto preparati dallo Chef Roberto Cingolani.



2006

A Vincenzo Spinosi viene conferita l'onorificenza di Grande Ufficiale della Repubblica Italiana.



Timeline dal 1933 ad oggi

2010

Vincenzo Spinosi riceve a Cannes il premio internazionale “Five Stars Diamonds Awards” per le grandi eccellenze enogastronomiche, conferito dall’American Academy of Hospitality and Sciences fondata da Ronald Trump.



2013

I Maccheroncini di Campofilone ottengono dall’Unione Europea il marchio I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) grazie all’interessamento dell’Associazione Produttori dei Maccheroncini di Campofilone presieduta da Vincenzo Spinosi.



2015

Vincenzo Spinosi viene scelto come Testimonial delle Marche nel Mondo all’EXPO di Milano, quale eccellenza del sistema produttivo della Regione Marche.



2019

Nasce Zero+, la prima pasta all’uovo con farina di lenticchie rosse, per chi ama fare sport ed è particolarmente attento alla propria linea. Prodotto biologico con un alto contenuto di proteine e di fibre.



2021

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** che sarà proiettato all’interno del Padiglione Italia dell’EXPO di Dubai. Salvatores ha voluto così raggiungere l’obiettivo di catturare la manualità, l’artigianalità, la tradizione e la storia del primo laboratorio artigianale nato a Campofilone.



2022

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



Valori



TRADIZIONE

Un MESTIERE e un know-how tramandato nel tempo e consolidato nel corso degli anni attraverso l'esperienza diretta. Nella nostra azienda, ancora oggi, le uova vengono rotte a mano.

TERRITORIO

Siamo ITALIANI, profondamente legati al nostro territorio e alle nostre radici culturali. Ci impegnamo tutti i giorni per conservare la tradizione e preservare il gusto autentico della pasta fatta in casa.

QUALITÀ

La nostra pasta all'uovo viene principalmente prodotta utilizzando semola di grano duro coltivato e molito in Italia e uova fresche intere italiane di galline allevate all'aperto in maniera estensiva e con mangime biologico

RICERCA

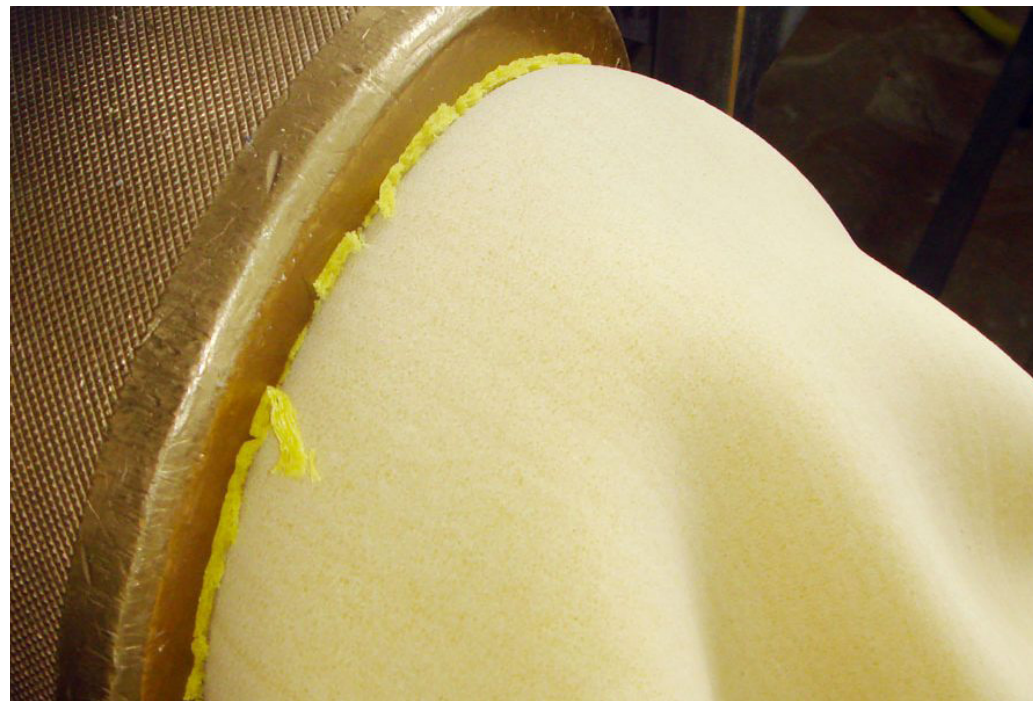
La nostra storia aziendale è un percorso familiare di evoluzione continua. Un percorso di RICERCA, con la curiosità di sperimentare e rinnovare Costantemente la nostra offerta sia nel prodotto che nel **Pack ad impatto zero.**

Produzione



IMPASTATA SOLO CON MATERIE PRIME DI ALTISSIMA QUALITÀ

Dal 1933 non abbiamo mai smesso di utilizzare materie prime di alta qualità anche per gli ovoprodotti. La nostra pasta all'uovo viene principalmente prodotta utilizzando uova fresche intere 100% italiane di galline allevate all'aperto in maniera estensiva e con mangime biologico. Nella nostra azienda, ancora oggi, le uova vengono rotte a mano.



LAVORATA CON L'ANTICA TRAFILA IN BRONZO

La sfoglia dei prodotti Spinosi viene trafilata al bronzo: processo produttivo lento e pregiato in cui l'impasto viene estruso all'interno di una matrice forata. La lavorazione è quindi accurata e consente di ottenere una sfoglia tenace, gustosa e carnosa, dove è possibile sentire tutta la bontà della pasta fresca.

Produzione



PETTINATA SUL DORSO DI UN COLTELLO

I tagli vengono ancora pettinati sul dorso di un coltello, come da tradizione, e adagiati a mano sul tipico foglio di carta bianca piegata e messi ad asciugare a basse temperature per almeno 24 ore. La pasta, così ottenuta, conserva ancora oggi il gusto della pasta fatta in casa.



ESSICCATA LENTAMENTE A BASSE TEMPERATURE

L'essiccazione lenta, almeno 24 ore, e la bassa temperatura, ci consente di preservare tutti i valori nutrizionali degli ingredienti, garantendo il mantenimento delle proteine, degli antiossidanti, delle fibre e degli amminoacidi presenti nelle materie prime, si rivelava fondamentale tanto per una dieta sana quanto per la digeribilità della pasta stessa.

PASTA ALL'UOVO
CLASSICA

classica



MACCHERONCINI di Campofilone IGP

DESCRIZIONE

Si distinguono dalle altre paste alimentari per la sottigliezza della sfoglia ed il taglio finissimo. Inoltre, essi sono ottenuti dall'impasto di uova fresche intere, da noi ancora rotte a mano, e semola di grano duro, senza aggiunta di acqua. Tali caratteristiche consentono al prodotto di cuocersi in 1 solo minuto. Nel disciplinare viene indicato il nome di Nello Spinosi, riconoscendogli di diritto la titolarità esclusiva del primo laboratorio artigianale per la produzione dei Maccheroncini a Campofilone IGP. [Leggi la storia e la tradizione dei Maccheroncini di Campofilone IGP.](#)

INGREDIENTI

Semola di **grano duro**, **uova** fresche 33,4%. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.

COD. PRODOTTO
MACC250



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 1 minuto
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 24 mesi
Umidità: <12.5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1617 kJ/382 Kcal
Grassi: 5,6 g (di cui acidi grassi saturi: 2,4 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 0,9 g)
Proteine: 16 g
Sale: 0,1 g

TAGLIOLINI

di Campofilone

DESCRIZIONE

Tra le paste all'uovo, i Tagliolini sono il prodotto con il taglio più stretto. La larghezza dei Tagliolini è di 2-3 mm circa, hanno sezione piatta ed una lunghezza simile agli spaghetti. Prodotti con semola di grano duro e uova fresche 100% italiane.

INGREDIENTI

Semola di **grano duro**, **uova** fresche 33,4%. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 1,5 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 24 mesi
Umidità: <12.5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1617 kJ/382 Kcal
Grassi: 5,6 g (di cui acidi grassi saturi: 2,4 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 0,9 g)
Proteine: 16 g
Sale: 0,1 g

COD. PRODOTTO
TANI250



8 000404 000806

FETTUCCHINE

di Campofilone

DESCRIZIONE

La Fettuccine, a differenza delle tagliatelle, hanno una larghezza minore che può spaziare dai 3 ai 5 millimetri. Essendo un formato molto versatile, si presta bene a rivisitazioni e sperimentazioni culinarie.

INGREDIENTI

Semola di **grano duro**, **uova** fresche 33,4%. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 1 minuto
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 24 mesi
Umidità: <12.5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1617 kJ/382 Kcal
Grassi: 5,6 g (di cui acidi grassi saturi: 2,4 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 0,9 g)
Proteine: 16 g
Sale: 0,1 g

COD. PRODOTTO
FETT250



8 000404 001001

TAGLIATELLE

di Campofilone

DESCRIZIONE

Le Tagliatelle sono un classico delle tavole italiane. In Emilia non mancano mai e si accompagnano abitualmente con il ragù di carne. Si chiamano così dal verbo affettare, tagliare. La larghezza delle tagliatelle è di 5 mm circa. Prodotte con semola di grano duro e uova fresche 100% italiane.

INGREDIENTI

Semola di **grano duro**, **uova fresche** 33,4%. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 2 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 18 mesi
Umidità: <12.5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1617 kJ/382 Kcal
Grassi: 5,6 g (di cui acidi grassi saturi: 2,4 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 0,9 g)
Proteine: 16 g
Sale: 0,1 g

COD. PRODOTTO
TAGL250



PAPPARDELLE

di Campofilone

DESCRIZIONE

Sono ancor più grandi e si differenziano dalle tagliatelle per le dimensioni: le pappardelle, infatti, hanno una larghezza di circa 13 millimetri e uno spessore di circa 2 millimetri. La larghezza della fettuccia è pensata per esaltare il sapore della sfoglia. Prodotte con semola di grano duro e uova fresche 100% italiane

INGREDIENTI

Semola di **grano duro**, **uova fresche** 33,4%. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 3 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 24 mesi
Umidità: <12.5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1617 kJ/382 Kcal
Grassi: 5,6 g (di cui acidi grassi saturi: 2,4 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 0,9 g)
Proteine: 16 g
Sale: 0,1 g

COD. PRODOTTO
PAPP250





SPINOSINI® di Vincenzo Spinosi

DESCRIZIONE

Nel 2000 Vincenzo Spinosi voleva celebrare l'arrivo del nuovo millennio con un prodotto originale: nasce così, con progetto in collaborazione con la Facoltà Agraria di Ancona, questo "taglio" di pasta particolare. Gli Spinosini sono come fili di chitarrina, tengono la cottura e sono molto versatili per la scelta del condimento, sia con una salsa di carne che di pesce o verdure. Il nome deriva dal termine vezzeggiativo affibbiato ai ragazzi Spinosi, Marco e Riccardo: gli Spinosini! Oggi gli Spinosini sono conosciuti in tutto il mondo. [Guarda il video!](#)

INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova** fresche 33,4%. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.

COD. PRODOTTO
SPINO250



8 000404 004507



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 4 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 24 mesi
Umidità: <12.5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1617 kJ/382 Kcal
Grassi: 5,6 g (di cui acidi grassi saturi: 2,4 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 0,9 g)
Proteine: 16 g
Sale: 0,1 g



SPINOBELLI® di Vincenzo Spinosi

DESCRIZIONE

Dopo aver creato nell'anno 2000 gli Spinosini, dedicati ai suoi figli piccoli, nel 2009 a Tokyo, presso "Armani Ginza Tower", uno dei ristoranti più prestigiosi e lussuosi di Armani, Vincenzo Spinosi battezza gli SpinoBelli dedicandoli a Marco e Riccardo oramai diventati grandi. A differenza degli Spinosini, gli SpinoBelli hanno una sezione più grossa e prendono il posto dei vecchi Tonnarelli. Per l'impasto vengono utilizzate nuove miscele di semole di altissima qualità e uova fresche intere 100% italiane, ancora rotte a mano.

INGREDIENTI

Semola di **grano duro**, **uova** fresche 33,4%. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 6 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 24 mesi
Umidità: <12.5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1617 kJ/382 Kcal
Grassi: 5,6 g (di cui acidi grassi saturi: 2,4 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 0,9 g)
Proteine: 16 g
Sale: 0,1 g

COD. PRODOTTO
SPIBE250



8 000404 013707

SPINOSINA®

di Vincenzo Spinosi

DESCRIZIONE

La Spinosina nasce nel 2012, in onore della nipotina Emma. Il taglio è simile ad una chitarrina schiacciata, come forma ricorda lo Spinobello, ma è più spessa ed ha la caratteristica di non scuocere. In virtù di questa speciale consistenza è particolarmente indicata per elaborazioni "forti" e di grande carattere.

INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova** fresche 33,4%. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 7 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 24 mesi
Umidità: <12.5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1617 kJ/382 Kcal
Grassi: 5,6 g (di cui acidi grassi saturi: 2,4 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 0,9 g)
Proteine: 16 g
Sale: 0,1 g

COD. PRODOTTO
SPINA250



BENTAGLIATI®

di Vincenzo Spinosi

DESCRIZIONE

I Bentagliati, marchio registrato di Vincenzo Spinosi, è l'evoluzione del tipico taglio di pasta marchigiana chiamato i Maltagliati. A differenza di quest'ultimi che hanno una forma irregolare, i Bentagliati, come dice il nome stesso, sono "tagliati bene" ed hanno una forma rettangolare, che ben si adatta a salse di pesce, legumi o verdure.

INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova** fresche 33,4%. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 3 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 24 mesi
Umidità: <12.5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1617 kJ/382 Kcal
Grassi: 5,6 g (di cui acidi grassi saturi: 2,4 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 0,9 g)
Proteine: 16 g
Sale: 0,1 g

COD. PRODOTTO
BENT250





SPINOSINA® al tartufo

DESCRIZIONE

Per i palati più raffinati abbiamo creato questa deliziosa Spinosina al tartufo, irresistibile e ricca di profumo. I migliori tartufi neri estivi donano a questa pasta un sapore intenso ed inconfondibile, esaltato dall'abbinamento con ingredienti pregiati come uova fresche 100% italiane e semola di grano duro.

INGREDIENTI

Semola di **grano duro**, **uova** fresche 33,4%, tartufo nero estivo 3,7%, aroma. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)

Tempo di cottura: 7 minuti

Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia

Durata a temperatura ambiente: 24 mesi

Umidità: <12.5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1617 kJ/382 Kcal

Grassi: 5,6 g (di cui acidi grassi saturi: 2,4 g)

Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 0,9 g)

Proteine: 16 g

Sale: 0,1 g

COD. PRODOTTO
SPTA250



TAGLIOLINI

al nero di seppia

DESCRIZIONE

Tutta l'energia del nostro Mare Adriatico fin dalla prima forchetta. Dal caratteristico colore scuro, sono perfetti in abbinamento a condimenti con colori che creino contrasto: in questo modo sono piacevoli anche alla vista. Prodotti con semola di grano duro e uova fresche 100% italiane.

INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova** fresche 33,4%, **nero di seppia** 2%, sale. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 1,5 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 24 mesi
Umidità: <12.5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1611 kJ/381 Kcal
Grassi: 5,6 g (di cui acidi grassi saturi: 1,6 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 3,6 g)
Proteine: 14,9 g
Sale: 0,1 g

COD. PRODOTTO
TANS250



TAGLIOLINI

al peperoncino

DESCRIZIONE

Stuzzicanti e saporiti, questi Tagliolini al peperoncino sono preparati aggiungendo all'impasto ancora fresco il peperoncino rosso finemente tritato. Sono un primo piatto gustoso e velocissimo da preparare. Per gli amanti delle note piccanti. Prodotti con semola di grano duro e uova fresche 100% italiane.

INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova** fresche 33,4%, **peperoncino** disidratato 0,9%. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 1,5 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 24 mesi
Umidità: <12.5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1611 kJ/381 Kcal
Grassi: 5,6 g (di cui acidi grassi saturi: 1,6 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 3,6 g)
Proteine: 14,9 g
Sale: 0,1 g

COD. PRODOTTO
TAPE250



FETTUCCINE ai funghi

DESCRIZIONE

Realizzate secondo le tecniche dell'antica tradizione pastaia di Campofilone, le nostre Fettuccine Classiche diventano Aromatizzate e si arricchiscono con il delicato e caratteristico sapore del fungo porcino. Per gustarle pienamente è ideale un condimento semplice e genuino, anche solo con olio extra vergine di oliva o una noce di burro. Condite con il Ragù alla Contadina, diventano un piatto veramente speciale.

INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova** fresche 33,2%, funghi porcini 2,15%, aroma di fungo. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.

COD. PRODOTTO
FEFU250



8 000404 003708



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 2 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 24 mesi
Umidità: <12.5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1611 kJ/381 Kcal
Grassi: 5,6 g (di cui acidi grassi saturi: 1,6 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 3,6 g)
Proteine: 14,9 g
Sale: 0,1 g

FETTUCCINE agli spinaci

DESCRIZIONE

Gustosa variante delle classiche Fettuccine all'uovo, le Fettuccine all'uovo con spinaci sono arricchite nell'impasto di spinaci teneri in foglia per piatti ricchi di gusto, profumi e fantasia.

INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova** fresche 33,2%, spinaci disidratati in polvere 2,7%. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.

COD. PRODOTTO
FESP250



8 000404 002206



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 2 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 24 mesi
Umidità: <12.5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1617 kJ/382 Kcal
Grassi: 5,6 g (di cui acidi grassi saturi: 2,4 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 0,9 g)
Proteine: 16 g
Sale: 0,1 g

PASTA ALL'UOVO
BIOLOGICA

Biologica

FETTUCCINE BIO

di Campofilone



DESCRIZIONE

La soluzione più versatile per gustare ogni tipo di sugo e condimento. Gli ingredienti sono tutti biologici e certificati: grano duro biologico 100% italiano e uova fresche biologiche da galline allevate a terra, all'aperto, in Italia.

INGREDIENTI

Semola di **grano duro**, **uova** fresche 33,4%. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 1 minuto
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 24 mesi
Umidità: <12.5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1617 kJ/382 Kcal
Grassi: 5,6 g (di cui acidi grassi saturi: 2,4 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 0,9 g)
Fibra: 5 g
Proteine: 13 g
Sale: 0,1 g

COD. PRODOTTO
FEBI250



8 000404 014193

FETTUCCINE BIO

Integrali



DESCRIZIONE

Un'esperienza gustativa sorprendente: questo formato, realizzato con farina integrale 100% italiana, garantisce lo stesso livello di bontà tipico delle Fettuccine tradizionali. Appagante e gustosa con ogni sugo, questa specialità esalta le ricette a base di pesce, verdure e formaggio.

INGREDIENTI

Semola di **grano duro** integrale biologica, **uova** intere biologiche 33,4%. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 2 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 24 mesi
Umidità: <12.5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1193 kJ/282 Kcal
Grassi: 3,9 g (di cui acidi grassi saturi: 1,2 g)
Carboidrati: 48 g (di cui zuccheri: 1,2 g)
Fibra: 5 g
Proteine: 13g
Sale: 0,1 g

COD. PRODOTTO
FEIN250



8 000404 014216

FETTUCCINE BIO al farro



DESCRIZIONE

Il Farro torna d'attualità per rendere onore ad ogni tavola con uno straordinario equilibrio di piacere e benessere: solo uova fresche e farina di farro integrale 100% italiano ricco di proteine, fibre e sali minerali.

INGREDIENTI

Farina di **farro** integrale biologico, **uova** fresche intere biologiche 33,4%. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 2 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 24 mesi
Umidità: <12.5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1611 kJ/275 Kcal
Grassi: 3,9 g (di cui acidi grassi saturi: 1,2 g)
Carboidrati: 45 g (di cui zuccheri: 0,5 g)
Fibra: 5 g
Proteine: 13 g
Sale: 0,1 g

COD. PRODOTTO
FEFA250



8 000404 014209

FETTUCCINE BIO ai 5 cereali



DESCRIZIONE

Un'esperienza gustativa nuova e sorprendente: specialità alimentare biologica realizzata con uova intere fresche italiane e farine di 5 cereali (avena, grano duro, farro, orzo e segale), garantisce lo stesso livello di bontà tipico delle Fettuccine tradizionali. Appagante e gustosa con ogni sugo, questa specialità esalta le ricette a base di pesce, verdure e formaggio.

INGREDIENTI

Farina di **avena** integrale biologica 29% UE, semola di **grano** duro biologica 12% IT, farina di **farro** biologica 10% IT, farina di **orzo** integrale biologica 10% IT, farina di **segale** integrale biologica 4% UE, **uova** fresche intere biologiche 35%. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.

COD. PRODOTTO
FE5C250



8 000404 011109

CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 2 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 24 mesi
Umidità: <12.5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1602 kJ/380 Kcal
Grassi: 7,2 g (di cui acidi grassi saturi: 2,0 g)
Carboidrati: 60 g (di cui zuccheri: 2,5 g)
Fibra: 5,4 g
Proteine: 16 g
Sale: 1,5 g



PASTA ALL'UOVO
TAGLI CORTI

*tagli
corti.*

STROZZAPRETI

di Vincenzo Spinosi

DESCRIZIONE

Pasta corta all'uovo dalla sfoglia spessa e attorcigliata, da servire con ragù di carne.

INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova** fresche intere 33,4%. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 7 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 24 mesi
Umidità: <12.5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1617 kJ/382 Kcal
Grassi: 5,6 g (di cui acidi grassi saturi: 2,4 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 0,9 g)
Proteine: 15,9 g
Sale: 0,1 g

COD. PRODOTTO
STRO250



8 000404 002909

← Prodotti

Tagli corti

LA SFOGLIA

di Vincenzo Spinosi

DESCRIZIONE

Scacchi rettangolari di sfoglia all'uovo secca impastata con semola di grano duro, uova fresche 100% italiane e senza aggiunta di acqua, come nella tradizione campofilonese. La Sfoglia si può utilizzare per la realizzazione di piatti tipici italiani quali i vincisgrassi marchigiani, le lasagne alla bolognese e i cannelloni ripieni di carne.

INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova** fresche 33,4%. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 7 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 24 mesi
Umidità: <12.5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1617 kJ/382 Kcal
Grassi: 5,6 g (di cui acidi grassi saturi: 2,4 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 0,9 g)
Proteine: 16 g
Sale: 0,1 g

COD. PRODOTTO
SFOG250



8 000404 014407

Catalogo Spinosi 2023

24 / 58

QUADRELLI Grandi



INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova** fresche intere 33,4%. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.

CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 5-7 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 24 mesi
Umidità: <12,5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1617 kJ/382 Kcal
Grassi: 5,6 g (di cui acidi grassi saturi: 2,4 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 0,9 g)
Proteine: 15,9 g
Sale: 0,1 g

COD.
PRODOTTO
QUGR250



8 000404 001100

QUADRELLI Medi



INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova** fresche intere 33,4%. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.

CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 5-7 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 24 mesi
Umidità: <12,5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1617 kJ/382 Kcal
Grassi: 5,6 g (di cui acidi grassi saturi: 2,4 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 0,9 g)
Proteine: 15,9 g
Sale: 0,1 g

COD.
PRODOTTO
QUME250



8 000404 000905

QUADRELLI Piccoli



INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova** fresche intere 33,4%. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.

CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 5-7 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 24 mesi
Umidità: <12,5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1617 kJ/382 Kcal
Grassi: 5,6 g (di cui acidi grassi saturi: 2,4 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 0,9 g)
Proteine: 15,9 g
Sale: 0,1 g

COD.
PRODOTTO
QUPI250



8 000404 000202

GRATTATA



INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova** fresche intere 33,4%. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.

CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g (per 4 persone)
Tempo di cottura: 5-7 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Durata a temperatura ambiente: 24 mesi
Umidità: <12,5% all'origine

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1617 kJ/382 Kcal
Grassi: 5,6 g (di cui acidi grassi saturi: 2,4 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 0,9 g)
Proteine: 15,9 g
Sale: 0,1 g

COD.
PRODOTTO
PAGR250



8 000404 002305

PASTA ALL'UOVO
PROTEICA

Proteica

FETTUCCINE ZERO+

Farina di lenticchie rosse



DESCRIZIONE

Specialità alimentare biologica ad alto contenuto di proteine e fibre, pensata per chi è particolarmente attento alla propria linea, ama l'attività sportiva ed ha bisogno di un maggior apporto di proteine. Le lenticchie rosse e le uova fresche 100% italiane, garantiscono un prodotto genuino senza nulla togliere al sapore della nostra tradizione. Naturalmente priva di glutine, la pasta all'uovo **Zero+** con farina di lenticchie rosse è adatta anche per le persone affette da celiachia. Sviluppata in collaborazione con **SinSEB** ed il prof **Fabrizio Angelini**.

INGREDIENTI

Farina di lenticchie rosse e **uova** fresche intere 33,4%. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



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

COD. PRODOTTO
FETTZL250



8 000404 014162





FETTUCCINE ZERO+

Mix farine di legumi



DESCRIZIONE

Specialità alimentare biologica, ad alto contenuto di proteine e fibre, pensata per gli amanti dello sport e della vita sana. Il mix di farine di legumi (ceci, lenticchie e piselli) e le uova fresche garantiscono un prodotto genuino, conservando il sapore della tradizione italiana. Naturalmente priva di glutine, la pasta all'uovo **Zero+** con Mix di legumi è adatta anche per le persone affette da celiachia. Sviluppata in collaborazione con **SinSEB** ed il prof **Fabrizio Angelini**.

INGREDIENTI

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



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

COD. PRODOTTO
FETTZM250



STROZZAPRETI ZERO+

Farina di lenticchie rosse



DESCRIZIONE

Specialità alimentare biologica, ad alto contenuto di proteine e fibre, pensata per gli amanti dello sport e della vita sana.

Le lenticchie rosse e le uova fresche garantiscono un prodotto genuino, conservando il sapore della tradizione italiana. Sviluppata in collaborazione con **SinSEB** ed il prof Fabrizio Angelini.

INGREDIENTI

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



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

COD. PRODOTTO
STROZL250



8 000404 014377

STROZZAPRETI ZERO+

Farina di ceci



DESCRIZIONE

Specialità alimentare biologica, ad alto contenuto di proteine e fibre, pensata per gli amanti dello sport e della vita sana.

I ceci e le uova fresche garantiscono un prodotto genuino, conservando il sapore della tradizione italiana. Sviluppata in collaborazione con **SinSEB** ed il prof Fabrizio Angelini.

INGREDIENTI

Farina di ceci e **uova** fresche intere 33,4%.



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

COD. PRODOTTO
STROZC250



8 000404 014384



STROZZAPRETI ZERO+

Farina di piselli



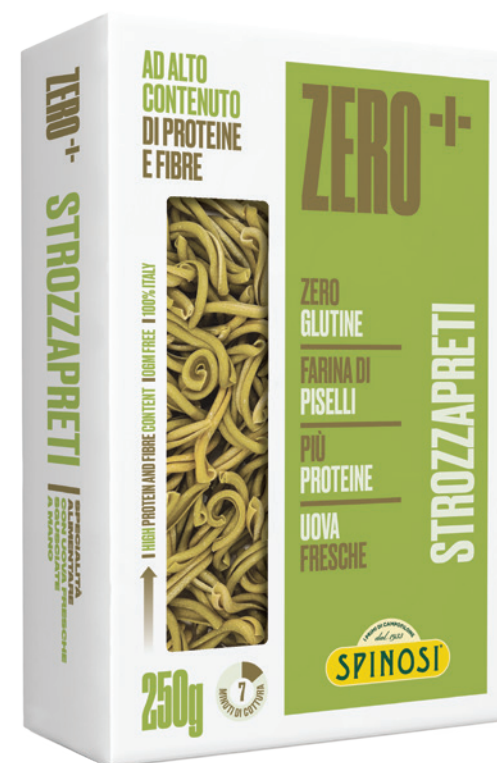
DESCRIZIONE

Specialità alimentare biologica, ad alto contenuto di proteine e fibre, pensata per gli amanti dello sport e della vita sana.

I piselli e le uova fresche garantiscono un prodotto genuino, conservando il sapore della tradizione italiana. Sviluppata in collaborazione con **SinSEB** ed il prof **Fabrizio Angelini**.

INGREDIENTI

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



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

COD. PRODOTTO
STROZP250



8 000404 014391

BISCOTTI ZERO+

SPIRITOSINE® Mandorle e farina di lenticchie



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)

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

COD. PRODOTTO
SPINEZL250



8 000404 014414

SPIRITOSINE® Mandorle e farina di piselli



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)

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: 43 g (di cui zuccheri: 25 g)
Fibre alimentari: 5,1 g
Proteine: 15 g
Sale: 2,5 g

COD. PRODOTTO
SPINEZP250



8 000404 014438

SPIRITOSINE® Mandorle e farina di ceci



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)

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

COD. PRODOTTO
SPINEZC250



8 000404 014421

FRESCHI RIPIENI

freschi.

OLIVE RIPIENE all'ascolana

INGREDIENTI

Olive verdi denocciolate 35%
Ripieno 35%: Carne bovina 30% e suina fresca 15%, prosciutto cotto (coscia di suino 80%, acqua, sale, destrosio, fruttosio, aromi naturali, gelificante: carragenina, conservante: nitrito di sodio, antiossidante: l-ascorbato di sodio), mortadella (carne di suino 75%, trippino di suino, sale, **pistacchio** 0,7%, zucchero, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, aromi naturali, conservante: nitrito di sodio), Parmigiano Reggiano 24 mesi (**latte** bovino, caglio, sale), prosciutto crudo (coscia di suino e sale), pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo "0", lievito di birra e sale), olio extra vergine di oliva, sale, vino bianco, carote, **sedano**, cipolle, spezie.
Panatura 30%: pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo 0, lievito di birra e sale), farina di **grano** tenero tipo 00, **uova** fresche intere. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g
Tempo di cottura: 4 minuti (in olio bollente)
Temperatura di conservazione in frigorifero: max 5°
Durata dalla data di produzione: 12 giorni

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1069 kJ/255 Kcal
Grassi: 11 g (di cui acidi grassi saturi: 3,1 g)
Carboidrati: 23 g (di cui zuccheri: 2 g)
Proteine: 14 g
Sale: 0,75 g

COD. PRODOTTO
OLIV250



CREMINI di Campofilone

INGREDIENTI

Crema: Latte scremato reidratato, zucchero, **uova** fresche intere, farina di **grano** tenero tipo 00, sale, buccia limone. **Panatura 15%:** pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo 0, lievito di birra e sale), farina di **grano** tenero tipo 00, **uova** fresche intere. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g
Tempo di cottura: 4 minuti (in olio bollente)
Temperatura di conservazione in frigorifero: max 5°
Durata dalla data di produzione: 12 giorni

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 760 kJ/180 Kcal
Grassi: 3,1 g (di cui acidi grassi saturi: 0,5 g)
Carboidrati: 32 g (di cui zuccheri: 16 g)
Proteine: 6,5 g
Sale: 0,23 g

COD. PRODOTTO
CREM250



TORTELLINI GRANDI

di Campofilone

INGREDIENTI

Sfoglia: Semola di **grano** duro, **uova** fresche intere 33,4%

Ripieno: Carne bovina 30% e suina fresca 15%, prosciutto cotto (coscia di suino 80%, acqua, sale, destrosio, fruttosio, aromi naturali, gelificante: carragenina, conservante: nitrito di sodio, antiossidante: l-ascorbato di sodio), mortadella (carne di suino 75%, trippino di suino, sale, **pistacchio** 0,7%, zucchero, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, aromi naturali, conservante: nitrito di sodio), Parmigiano Reggiano 24 mesi (**latte** bovino, caglio, sale), prosciutto crudo (coscia di suino e sale), pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo "0", lievito di birra e sale), olio extra vergine di oliva, sale, vino bianco, carote, **sedano**, cipolle, spezie. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione in atmosfera modificata: 250 g
Tempo di cottura: 4 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Temperatura di conservazione in frigorifero: max 5°
Durata dalla data di produzione: 25 giorni

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1230 kJ/293 Kcal
Grassi: 10,6 g (di cui acidi grassi saturi: 3,1 g)
Carboidrati: 29,9 g (di cui zuccheri: 0,5 g)
Proteine: 18,3 g
Fibre alimentare: 2,4 g
Sale: 1 g

COD. PRODOTTO
TORT250



8 000404 006709

TORTELLINI PICCOLI

di Campofilone

INGREDIENTI

Sfoglia: Semola di **grano** duro, **uova** fresche intere 33,4%

Ripieno: Carne bovina 30% e suina fresca 15%, prosciutto cotto (coscia di suino 80%, acqua, sale, destrosio, fruttosio, aromi naturali, gelificante: carragenina, conservante: nitrito di sodio, antiossidante: l-ascorbato di sodio), mortadella (carne di suino 75%, trippino di suino, sale, **pistacchio** 0,7%, zucchero, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, aromi naturali, conservante: nitrito di sodio), Parmigiano Reggiano 24 mesi (**latte** bovino, caglio, sale), prosciutto crudo (coscia di suino e sale), pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo "0", lievito di birra e sale), olio extra vergine di oliva, sale, vino bianco, carote, **sedano**, cipolle, spezie. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione in atmosfera modificata: 250 g
Tempo di cottura: 4 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Temperatura di conservazione in frigorifero: max 5°
Durata dalla data di produzione: 25 giorni

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1230 kJ/293 Kcal
Grassi: 10,6 g (di cui acidi grassi saturi: 3,1 g)
Carboidrati: 29,9 g (di cui zuccheri: 0,5 g)
Proteine: 18,3 g
Fibre alimentare: 2,4 g
Sale: 1 g

COD. PRODOTTO
TOMI250



8 000404 009700

CAPPELLETTI

di Campofilone

INGREDIENTI

Sfoglia: Semola di **grano** duro, **uova** fresche intere 33,4%

Ripieno: Carne bovina 30% e suina fresca 15%, prosciutto cotto (coscia di suino 80%, acqua, sale, destrosio, fruttosio, aromi naturali, gelificante: carragenina, conservante: nitrito di sodio, antiossidante: l-ascorbato di sodio), mortadella (carne di suino 75%, trippino di suino, sale, **pistacchio** 0,7%, zucchero, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, aromi naturali, conservante: nitrito di sodio), Parmigiano Reggiano 24 mesi (**latte** bovino, caglio, sale), prosciutto crudo (coscia di suino e sale), pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo "0", lievito di birra e sale), olio extra vergine di oliva, sale, vino bianco, carote, **sedano**, cipolle, spezie. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione in atmosfera modificata: 250 g
Tempo di cottura: 4 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Temperatura di conservazione in frigorifero: max 5°
Durata dalla data di produzione: 25 giorni

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1230 kJ/293 Kcal
Grassi: 10,6 g (di cui acidi grassi saturi: 3,1 g)
Carboidrati: 29,9 g (di cui zuccheri: 0,5 g)
Proteine: 18,3 g
Fibre alimentare: 2,4 g
Sale: 1 g

COD. PRODOTTO
CAPP250



PASTA REALE

di Campofilone

INGREDIENTI

Uova fresche intere, Parmigiano reggiano 24 mesi (**latte** bovino, caglio, sale), farina **grano** tipo "00", spinaci, concentrato pomodoro, sale. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione in atmosfera modificata: 250 g
Tempo di cottura: 2 minuti
Temperatura di conservazione in frigorifero: max 5°
Durata dalla data di produzione: 12 giorni

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 883 kJ/212 Kcal
Grassi: 13 g (di cui acidi grassi saturi: 6,9 g)
Carboidrati: 6,9 g (di cui zuccheri: 0,4 g)
Proteine: 17 g
Sale: 0,6 g

COD. PRODOTTO
PARE250



RAVIOLI

di ricotta e spinaci

INGREDIENTI

Sfoglia: Semola di **grano** duro, **uova** fresche intere 33,4%

Ripieno: ricotta fresca di mucca 20% (siero di **latte** bovino pastorizzato, **latte** bovino, sale), ricotta fresca di pecora 20% (siero di **latte** ovino pastorizzato, sale), Parmigiano Reggiano 24 mesi (**latte** bovino, caglio, sale), spinaci 10%, pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo "0", lievito di birra e sale), **uova** fresche intere, spezie, sale. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione in atmosfera modificata: 250 g
Tempo di cottura: 4 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Temperatura di conservazione in frigorifero: max 5°
Durata dalla data di produzione: 15 giorni

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 995 kJ/237 Kcal
Grassi: 9,9 g (di cui acidi grassi saturi: 6,1 g)
Carboidrati: 23,2 g (di cui zuccheri: 0,7 g)
Proteine: 12,2 g
Fibre alimentare: 3,1 g
Sale: 1,3 g

COD. PRODOTTO
RARI250



RAVIOLI

al Monteo e funghi porcini

INGREDIENTI

Sfoglia: Semola di **grano** duro, **uova** fresche intere 33,4%

Ripieno: Monteo (formaggio a pasta morbida. Ingredienti: **latte** vaccino pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici), ricotta fresca di mucca (siero di **latte** bovino pastorizzato, **latte** bovino, sale), ricotta fresca di pecora (siero di **latte** ovino pastorizzato, **latte** ovino, sale), Parmigiano Reggiano 24 mesi (**latte** bovino, caglio, sale), funghi porcini secchi, spezie, sale. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione in atmosfera modificata: 250 g
Tempo di cottura: 4 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Temperatura di conservazione in frigorifero: max 5°
Durata dalla data di produzione: 25 giorni

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1532 kJ/365 Kcal
Grassi: 16,1 g (di cui acidi grassi saturi: 8,8 g)
Carboidrati: 38,4 g (di cui zuccheri: 0,6 g)
Proteine: 15,5 g
Fibre alimentare: 2,5 g
Sale: 0,6 g

COD. PRODOTTO
RAMF250



RAVIOLI di carne

INGREDIENTI

Sfoglia: Semola di **grano** duro, **uova** fresche intere 33,4%

Ripieno: Carne bovina 30% e suina fresca 15%, prosciutto cotto (coscia di suino 80%, acqua, sale, destrosio, fruttosio, aromi naturali, gelificante: carragenina, conservante: nitrito di sodio, antiossidante: l-ascorbato di sodio), mortadella (carne di suino 75%, trippino di suino, sale, **pistacchio** 0,7%, zucchero, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, aromi naturali, conservante: nitrito di sodio), Parmigiano Reggiano 24 mesi (**latte** bovino, caglio, sale), prosciutto crudo (coscia di suino e sale), pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo "0", lievito di birra e sale), olio extra vergine di oliva, sale, vino bianco, carote, **sedano**, cipolle, spezie. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione in atmosfera modificata: 250 g
Tempo di cottura: 4 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Temperatura di conservazione in frigorifero: max 5°
Durata dalla data di produzione: 25 giorni

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1230 kJ/293 Kcal
Grassi: 10,6 g (di cui acidi grassi saturi: 3,1 g)
Carboidrati: 29,9 g (di cui zuccheri: 0,5 g)
Proteine: 18,3 g
Fibre alimentare: 2,4 g
Sale: 1 g

COD. PRODOTTO
RACA250



RAVIOLINI di Campofilone

INGREDIENTI

Sfoglia: Semola di **grano** duro, **uova** fresche intere 33,4%

Ripieno: Carne bovina 30% e suina fresca 15%, prosciutto cotto (coscia di suino 80%, acqua, sale, destrosio, fruttosio, aromi naturali, gelificante: carragenina, conservante: nitrito di sodio, antiossidante: l-ascorbato di sodio), mortadella (carne di suino 75%, trippino di suino, sale, **pistacchio** 0,7%, zucchero, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, aromi naturali, conservante: nitrito di sodio), Parmigiano Reggiano 24 mesi (**latte** bovino, caglio, sale), prosciutto crudo (coscia di suino e sale), pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo "0", lievito di birra e sale), olio extra vergine di oliva, sale, vino bianco, carote, **sedano**, cipolle, spezie. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione in atmosfera modificata: 250 g
Tempo di cottura: 4 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Temperatura di conservazione in frigorifero: max 5°
Durata dalla data di produzione: 25 giorni

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1230 kJ/293 Kcal
Grassi: 10,6 g (di cui acidi grassi saturi: 3,1 g)
Carboidrati: 29,9 g (di cui zuccheri: 0,5 g)
Proteine: 18,3 g
Fibre alimentare: 2,4 g
Sale: 1 g

COD. PRODOTTO
RANI250



MEZZELUNE

di Campofilone

INGREDIENTI

Sfoglia: Semola di **grano** duro, **uova** fresche intere 33,4%

Ripieno: Carne bovina 30% e suina fresca 15%, prosciutto cotto (coscia di suino 80%, acqua, sale, destrosio, fruttosio, aromi naturali, gelificante: carragenina, conservante: nitrito di sodio, antiossidante: l-ascorbato di sodio), mortadella (carne di suino 75%, trippino di suino, sale, **pistacchio** 0,7%, zucchero, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, aromi naturali, conservante: nitrito di sodio), Parmigiano Reggiano 24 mesi (**latte** bovino, caglio, sale), prosciutto crudo (coscia di suino e sale), pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo "0", lievito di birra e sale), olio extra vergine di oliva, sale, vino bianco, carote, **sedano**, cipolle, spezie. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione in atmosfera modificata: 250 g
Tempo di cottura: 4 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Temperatura di conservazione in frigorifero: max 5°
Durata dalla data di produzione: 25 giorni

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1230 kJ/293 Kcal
Grassi: 10,6 g (di cui acidi grassi saturi: 3,1 g)
Carboidrati: 29,9 g (di cui zuccheri: 0,5 g)
Proteine: 18,3 g
Fibre alimentare: 2,4 g
Sale: 1 g

COD. PRODOTTO
MEZZ250



FAGOTTINI

di Campofilone

INGREDIENTI

Sfoglia: Semola di **grano** duro, **uova** fresche intere 33,4%

Ripieno: Carne bovina 30% e suina fresca 15%, prosciutto cotto (coscia di suino 80%, acqua, sale, destrosio, fruttosio, aromi naturali, gelificante: carragenina, conservante: nitrito di sodio, antiossidante: l-ascorbato di sodio), mortadella (carne di suino 75%, trippino di suino, sale, **pistacchio** 0,7%, zucchero, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, aromi naturali, conservante: nitrito di sodio), Parmigiano Reggiano 24 mesi (**latte** bovino, caglio, sale), prosciutto crudo (coscia di suino e sale), pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo "0", lievito di birra e sale), olio extra vergine di oliva, sale, vino bianco, carote, **sedano**, cipolle, spezie. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.



CARATTERISTICHE

Confezione in atmosfera modificata: 250 g
Tempo di cottura: 4 minuti
Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia
Temperatura di conservazione in frigorifero: max 5°
Durata dalla data di produzione: 25 giorni

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1230 kJ/293 Kcal
Grassi: 10,6 g (di cui acidi grassi saturi: 3,1 g)
Carboidrati: 29,9 g (di cui zuccheri: 0,5 g)
Proteine: 18,3 g
Fibre alimentare: 2,4 g
Sale: 1 g

COD. PRODOTTO
FAGO250



BISCOTTI

biscotti

SPITOSINI® ai pistacchi



INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero 00, zucchero, **uova** fresche, **pistacchi** 14%, lievito (agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, stabilizzanti: E470a), semi di anice. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.

CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g
Durata a temperatura ambiente: 9 mesi
(Conservare in luogo fresco e asciutto)

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1726 kJ/410 Kcal
Grassi: 12 g (di cui acidi grassi saturi: 1,7 g)
Carboidrati: 65 g (di cui zuccheri: 34 g)
Proteine: 9,9 g
Sale: 0,07 g

COD.
PRODOTTO
SPPI250S



8 000404 014476

SPITOSINI® alle nocciole



INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero 00, zucchero, **uova** fresche, **nocciole** 14%, lievito (agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, stabilizzanti: E470a), semi di anice. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.

CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g
Durata a temperatura ambiente: 9 mesi
(Conservare in luogo fresco e asciutto)

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1765 kJ/419 Kcal
Grassi: 13 g (di cui acidi grassi saturi: 1,5 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 34 g)
Proteine: 9,2 g
Sale: 0,07 g

COD.
PRODOTTO
SPNO250S



8 000404 014490

SPITOSINI® alle mandorle



INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero 00, zucchero, **uova** fresche, **mandorle** 14%, uvetta 14%, zucchero, lievito, semi di anice. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.

CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g
Durata a temperatura ambiente: 9 mesi
(Conservare in luogo fresco e asciutto)

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1534 kJ/364 Kcal
Grassi: 9,8 g (di cui acidi grassi saturi: 1,2 g)
Carboidrati: 59 g (di cui zuccheri: 30 g)
Proteine: 9,2 g
Sale: 0,06 g

COD.
PRODOTTO
SPMA250S



8 000404 014483

SPITOSINI® alle mandorle e uvetta



INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero 00, zucchero, **uova** fresche, **mandorle** 13%, uvetta sultanina 13%, lievito (agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, stabilizzanti: E470a), semi di anice. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.

CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g
Durata a temperatura ambiente: 9 mesi
(Conservare in luogo fresco e asciutto)

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1696 kJ/402 Kcal
Grassi: 9,7 g (di cui acidi grassi saturi: 1,2 g)
Carboidrati: 68 g (di cui zuccheri: 40 g)
Proteine: 9,3 g
Sale: 0,08 g

COD.
PRODOTTO
SPMU250S



8 000404 014506

SPIRITOSINE® con mandorle e uvetta



INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero 00, **mandorle** 22%, zucchero, **uova** fresche, uvetta sultatina 15%, **burro**, lievito (agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, stabilizzanti: E470a), vanillina. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.

CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g
Durata a temperatura ambiente: 9 mesi
(Conservare in luogo fresco e asciutto)

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1814 kJ/433 Kcal
Grassi: 20 g (di cui acidi grassi saturi: 4,9 g)
Carboidrati: 52 g (di cui zuccheri: 29 g)
Proteine: 9,7 g
Sale: 0,07 g

COD.
PRODOTTO
SPINEUV250S



8 000404 014452

SPIRITOSINE® mandorle e zenzero



INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero 00, **mandorle** 22%, zenzero candito 15%, **uova** fresche, **burro**, lievito (agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, stabilizzanti: E470a), vanillina. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.

CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g
Durata a temperatura ambiente: 9 mesi
(Conservare in luogo fresco e asciutto)

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1602 kJ/383 Kcal
Grassi: 19 g (di cui acidi grassi saturi: 4,8 g)
Carboidrati: 42 g (di cui zuccheri: 17 g)
Proteine: 9,2 g
Sale: 0,05 g

COD.
PRODOTTO
SPINEZE250S



8 000404 014469

SPIRITOSINE® mandorle e mirtilli rossi



INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero 00, **mandorle** 22%, zucchero, mirtillo rosso 15%, **uova** fresche, **burro**, lievito (agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, stabilizzanti: E470a), vanillina. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.

CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g
Durata a temperatura ambiente: 9 mesi
(Conservare in luogo fresco e asciutto)

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1584 kJ/379 Kcal
Grassi: 19 g (di cui acidi grassi saturi: 4,7 g)
Carboidrati: 42 g (di cui zuccheri: 18 g)
Proteine: 9 g
Sale: 0,05 g

COD.
PRODOTTO
SPINEMI250S



8 000404 014445

SPIRITZZI® ai pistacchi



INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero 00, **pistacchi** 14%, **uova** fresche, zucchero, **burro**, lievito (agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, stabilizzanti: E470a), vanillina. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.

CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g
Durata a temperatura ambiente: 9 mesi
(Conservare in luogo fresco e asciutto)

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1806 kJ/431 Kcal
Grassi: 22 g (di cui acidi grassi saturi: 6,9 g)
Carboidrati: 49 g (di cui zuccheri: 22 g)
Proteine: 9,8 g
Sale: 0,06 g

COD.
PRODOTTO
SPIRIP250S



8 000404 014513

SPIRITZZI® con scorza di limone



INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero 00, scorza di limone candita 15%, **uova** fresche, zucchero, **burro**, lievito (agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, stabilizzanti: E470a), vanillina. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.

CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g
Durata a temperatura ambiente: 9 mesi
(Conservare in luogo fresco e asciutto)

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1694 kJ/403 Kcal
Grassi: 13 g (di cui acidi grassi saturi: 6 g)
Carboidrati: 63 g (di cui zuccheri: 32 g)
Proteine: 7,6 g
Sale: 0,05 g

COD.
PRODOTTO
SPIRIL250S



8 000404 014520

SPIRITZZI® con gocce di cioccolato



INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero 00, cioccolato fondente extra 28% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lectina di **soia**, aromi), zucchero, **uova** fresche, **burro**, lievito (agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, stabilizzanti: E470a), vanillina. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.

CARATTERISTICHE

Confezione: 250 g
Durata a temperatura ambiente: 9 mesi
(Conservare in luogo fresco e asciutto)

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1476 kJ/351 Kcal
Grassi: 9,6 g (di cui acidi grassi saturi: 4,1 g)
Carboidrati: 57 g (di cui zuccheri: 30 g)
Proteine: 8,2 g / **Sale:** 0,06 g

COD.
PRODOTTO
SPIRIC250S



8 000404 014537

CONDIMENTI
SUGO, PESTO E OLIO

condime

SUGO AL BASILICO

Biologico



INGREDIENTI

Pomodori, basilico 0,5%

CARATTERISTICHE

Confezione: 340 g
Paese di origine degli ingredienti: Italia
Durata a temperatura ambiente: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 274 kJ/65 Kcal
Grassi: < 0,5 g (di cui acidi grassi saturi: < 0,1 g)
Carboidrati: 4 g (di cui zuccheri: 3,5 g)
Proteine: 1,1 g
Sale: 0,05 g

COD.
PRODOTTO
SUBAB



8 000404 103309

SUGO ALL'ARRABBIATA

Biologico



INGREDIENTI

Pomodori, carote, cipolle, peperoni, peperoncino 0,5%, basilico, **sedano**, sale.

CARATTERISTICHE

Confezione: 340 g
Paese di origine degli ingredienti: Italia
Durata a temperatura ambiente: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1617 kJ/382 Kcal
Grassi: 5,6 g (di cui acidi grassi saturi: 2,4 g)
Carboidrati: 66 g (di cui zuccheri: 0,9 g)
Proteine: 15,9 g
Sale: 0,1 g

COD.
PRODOTTO
SUARB



8 000404 009403

SUGO ALL'ORTOLANA

Biologico



INGREDIENTI

Pomodori, cipolle, carote, **sedano**, basilico, sale.

CARATTERISTICHE

Confezione: 340 g
Paese di origine degli ingredienti: Italia
Durata a temperatura ambiente: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 118 kJ/28 Kcal
Grassi: < 0,5 g (di cui acidi grassi saturi: < 0,1 g)
Carboidrati: 4,2 g (di cui zuccheri: 3,5 g)
Proteine: 1,1 g
Sale: 0,66 g

COD.
PRODOTTO
SUORB



8 000404 009502

SUGO AI PEPERONI

Biologico



INGREDIENTI

Pomodori (origine Italia), carote, cipolle, peperoni 0,3%, basilico, **sedano**, sale.

CARATTERISTICHE

Confezione: 340 g
Paese di origine degli ingredienti: Italia
Durata a temperatura ambiente: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 336 kJ/80 Kcal
Grassi: 3,92 g (di cui acidi grassi saturi: 0,83 g)
Carboidrati: 8 g (di cui zuccheri: 8 g)
Proteine: 1,8 g
Sale: 0,47 g

COD.
PRODOTTO
SUPEB



8 000404 001308

RAGÙ VEGANO

Biologico



INGREDIENTI

Pomodori 67%, cipolle, carote, olio extra vergine di oliva, Seitan 6,9%, (proteine di frumento (glutine di grano), **soia**, riso integrale, zenzero, alga kombu), sale, aceto balsamico di Modena IGP (aceto di vino, mosto d'uva concentrato), brodo vegetale (contiene **sedano**, e derivati della **soia**), farina di riso, zucchero di canna.

CARATTERISTICHE

Confezione: 340 g
Paese di origine degli ingredienti: UE / NON UE
Durata a temperatura ambiente: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 401 kJ/97 Kcal
Grassi: 6,7 g (di cui acidi grassi saturi: 0,9 g)
Carboidrati: 5 g (di cui zuccheri: 3,6 g)
Fibre: 2,4
Proteine: 2,9 g
Sale: 0,99 g

COD.
PRODOTTO
RAVEB



8 000404 144432

← Prodotti

Condimenti

SUGO ALLE MELANZANE



INGREDIENTI

Pomodori, melanzane 30%, cipolle, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, aglio, origano, sale.

CARATTERISTICHE

Confezione: 215 g
Paese di origine degli ingredienti: Italia
Durata a temperatura ambiente: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 336 kJ/80 Kcal
Grassi: 3,92 g (di cui acidi grassi saturi: 0,83 g)
Carboidrati: 8 g (di cui zuccheri: 8 g)
Proteine: 1,8 g
Sale: 0,47 g

COD.
PRODOTTO
SUMEL



8 000404 000301

SUGO ALLE ZUCCHINE



INGREDIENTI

Pomodori, cipolle, zucchine, 13% **sedano**, olio extra vergine di oliva, sale.

CARATTERISTICHE

Confezione: 215 g
Paese di origine degli ingredienti: Italia
Durata a temperatura ambiente: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 336 kJ/80 Kcal
Grassi: 3,92 g (di cui acidi grassi saturi: 0,83 g)
Carboidrati: 8 g (di cui zuccheri: 8 g)
Proteine: 1,8 g
Sale: 0,47 g

COD.
PRODOTTO
SUZUC



8 000404 014094

Catalogo Spinosi 2023

45 / 58

PESTO AL BASILICO

Biologico



INGREDIENTI

Basilico 55%, olio di girasole, patate, olio extra vergine di oliva, pinoli, sale marino, succo di limone.

CARATTERISTICHE

Confezione: 130 g
Paese di origine degli ingredienti: UE
Durata a temperatura ambiente: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1573 kJ/382 Kcal
Grassi: 39 g (di cui acidi grassi saturi: 2,4 g)
Carboidrati: 5,2 g (di cui zuccheri: < 0,5 g)
Proteine: 1,9 g
Sale: 2,2 g

COD.
PRODOTTO
PEBAB



8 000404 103101

PESTO AL POMODORO

Biologico



INGREDIENTI

Pomodoro (origine Italia) 28%, pomodori secchi 21%, olio di girasole, **anacardi**, basilico, patate, aglio, pinoli, olio extra vergine di oliva, sale.

CARATTERISTICHE

Confezione: 130 g
Paese di origine degli ingredienti: UE / NON UE
Durata a temperatura ambiente: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1604 kJ/365 Kcal
Grassi: 36 g (di cui acidi grassi saturi: 3,3 g)
Carboidrati: 8,2 g (di cui zuccheri: 2,5 g)
Proteine: 2,3 g
Sale: 1,6 g

COD.
PRODOTTO
PEPOB



8 000404 013509

PESTO CON ZUCCA

Biologico



INGREDIENTI

Zucca 47%, olio di girasole, **anacardi**, **senape**, peperoni rossi, carote, olio EVO, erbe aromatiche e spezie (contiene **noce** moscata) 1,9%, sale, patate, succo di limone, pepe nero.

CARATTERISTICHE

Confezione: 130 g
Paese di origine degli ingredienti: UE / NON UE
Durata a temperatura ambiente: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 1604 kJ/365 Kcal
Grassi: 36 g (di cui acidi grassi saturi: 3,3 g)
Carboidrati: 8,2 g (di cui zuccheri: 2,5 g)
Proteine: 2,3 g
Sale: 1,6 g

COD.
PRODOTTO
PEZUB



8 000404 013608

PASSATA DI POMODORO

Biologico



DESCRIZIONE

La Passata di Pomodoro è ottenuta dalla trasformazione di pomodori freschi biologici entro 48 ore dalla raccolta e senza aggiunta di sale. Essa è un'ottima base per numerose ricette, poiché la lavorazione è semplice e ci permette di assaporare il migliore pomodoro fresco estivo nella stagione invernale, proprio come la vera "conserva di pomodoro" che preparavano le nostre nonne.

INGREDIENTI

Pomodori Italiani Biologici.



CARATTERISTICHE

Confezione: 690 ml
Paese di origine dei pomodori: Italia
Durata a temperatura ambiente: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 94 kJ/22 Kcal
Grassi: < 0,5 g (di cui acidi grassi saturi: < 0,1 g)
Carboidrati: 3 g (di cui zuccheri: 3 g)
Proteine: 1,3 g
Sale: 0,05 g

COD. PRODOTTO
PAPOB



8 000404 144500

OLIO EVO

Biologico



DESCRIZIONE

Il nostro Olio nasce da un percorso storico e culturale che mescola antichi saperi e fatica quotidiana. L'impegno dei frantoiani sostiene e porta valore a questa vitale coltura. Ne scaturisce un'appassionata narrazione di gusto e sensorialità: Alla vista ha un colore giallo dorato intenso con delicate sfumature verdi, limpido. Al naso è deciso e avvolgente, ricco di note di erbe aromatiche, con ricordo di menta e rosmarino, cui si affiancano sentori di erba fresca falciata e mandorla. Al palato è complesso e vegetale, con toni di carciofo, cicoria e lattuga. Amaro e piccante spiccato e ben armonizzato. L'estrazione avviene a freddo, entro 12 ore dalla raccolta e con impianto a ciclo continuo.



CARATTERISTICHE

Confezione: 500 ml
Paese di origine delle olive: Italia
Varietà: 90% Leccino e Frantoio
Acidità massima: 0,35%

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia: 3404 kJ/828 Kcal
Grassi: 92 g (di cui acidi grassi saturi: 14 g)
Carboidrati: 0 g (di cui zuccheri: 0 g)
Proteine: 0g
Sale: 0 g

COD. PRODOTTO
OLIOB



8 000404 004705

**BOX
ASSORTITI**

*box
assortiti*

BOX DEGUSTAZIONE

Mix di formati

DESCRIZIONE

Il nostro primo Box Degustazione già pronto, per portare a casa tua tutto il gusto semplice e genuino della tradizione pastaia delle Marche. Con questo Box Spinosi potrai assaporare i principali formati di pasta all'uovo di Campofilone, dai tagli più stretti a quelli più larghi, sempre con sfoglia trafilata al bronzo e realizzata con uova fresche 100% italiane, ancora rotte a mano, nel pieno rispetto delle nostre tradizioni.



CONTENUTO DELLA BOX

- N.1 Maccheroncini di Campofilone IGP da 250 g
- N.1 Fettuccine da 250 g
- N.1 Tagliolini da 250 g
- N.1 Tagliatelle da 250 g
- N.1 Spinosini da 250 g
- N.1 Spinobelli da 250 g
- N.1 Spinosina da 250 g
- N.1 Bentagliati da 250 g

BOX ASSAGGIO

Pasta, sugo e biscotti

DESCRIZIONE

Il Box Assaggio già pronto, per portare a casa tua tutto il gusto semplice e genuino della tradizione pastaia delle Marche. Con questo Box Spinosi potrai regalare un assaggio variegato dei nostri prodotti. Abbiamo messo insieme i principali formati di pasta all'uovo di Campofilone, con l'aggiunta di un'aromatizzata al tartufo e della novità proteica senza glutine, che può essere condita con il Sugo biologico per esaltarne il sapore e la consistenza. Infine 2 confezioni delle nostre prelibatezze dolciarie così da soddisfare anche i palati più golosi.



CONTENUTO DELLA BOX

- N.1 Maccheroncini di Campofilone IGP da 250 g
- N.1 Fettuccine da 250 g
- N.1 Spinosini da 250 g
- N.1 Spinosina al tartufo da 250 g
- N.1 Zero+ Lenticchie rosse da 250 g
- N.1 Sugo al Basilico Bio da 340 g
- N.1 Spiritosini alle Mandorle da 250 g
- N.1 Spiritosini ai Pistacchi da 250 g

BOX DEGUSTAZIONE MAXI

DESCRIZIONE

Questo Maxi Box Degustazione già pronto, ideale per regali importanti o per portare a casa tutto il gusto semplice e genuino della cucina tradizionale delle Marche. Con questo Box Spinosi potrai far assaporare i principali formati di pasta all'uovo di Campofilone, dai tagli più stretti a quelli più larghi, da quelli aromatizzati alle minestre, sempre con sfoglia trafilata al bronzo e realizzata con uova fresche 100% italiane, ancora rotte a mano, nel pieno rispetto delle nostre tradizioni. Inoltre, potrai condire la pasta con un sugo o un olio biologico che ne esalti il sapore e la consistenza e potrai anche far assaggiare le prelibatezze dolciarie, così da soddisfare anche i palati più golosi.



CONTENUTO DELLA BOX

- N.2 Spinosini da 250 g
- N.2 Fettuccine da 250 g
- N.2 Spinosina da 250 g
- N.1 Tagliolini al nero di seppia da 250 g
- N.1 Tagliolini al peperoncino da 250 g
- N.1 Quadrelli medi da 250 g
- N.1 Quadrelli grandi da 250 g
- N.1 Sugo al Basilico Bio da 340 g
- N.1 Spiritosini alle Mandorle da 250 g
- N.1 Spiritosini ai Pistacchi da 250 g
- N.1 Olio biologico da 500 ml

BOX ASSAGGIO MAXI

DESCRIZIONE

Il Box Assaggio già pronto, per portare a casa tua tutto il gusto semplice e genuino della tradizione pastaia delle Marche. Con questo Box Spinosi potrai regalare un assaggio variegato dei nostri prodotti. Abbiamo messo insieme i principali formati di pasta all'uovo di Campofilone, con l'aggiunta di un'aromatizzata al tartufo e della novità proteica senza glutine, che può essere condita con il Sugo biologico per esaltarne il sapore e la consistenza. Infine 2 confezioni delle nostre prelibatezze dolciarie così da soddisfare anche i palati più golosi.



CONTENUTO DELLA BOX

- N.1 Maccheroncini di Campofilone IGP da 250 g
- N.1 Fettuccine da 250 g - N.1 Spinobelli da 250 g
- N.1 Spinosina al tartufo da 250 g
- N.1 Zero+ Lenticchie rosse da 250 g
- N.1 Sugo al Basilico Bio da 340 g
- N.1 Spiritosini alle Mandorle da 250 g
- N.1 Spiritosini ai Pistacchi da 250 g



Idee, storia, tradizione, entusiasmo e tanta buona volontà



Vincenzo Spinosi

Carattere estroverso, dirompente, vivace. Il suo inesauribile entusiasmo contagia chi gli sta vicino. Ha bisogno di comunicare con il mondo e usa tutti i mezzi a sua disposizione per stabilire il contatto con l'operatore gastronomo che vive nelle più sfavillanti città del pianeta. E quando il richiamo con appuntamenti importanti rischia di spegnersi, salta sul primo aereo e vola... Gli basta una valigia, esclusiva però, dove sistema uova e farina, olio e tutto il corredo dell'attrezzatura essenziale per approntare all'istante la sua pasta che cuoce, condisce e serve all'assaggio.

Così è Vincenzo Spinosi, mastro pastaio di Campofilone. Idee, storia, tradizione, desiderio di affermazione, e tanta volontà. A Vincenzo vanno sicuramente riconosciuti l'impegno e la caparbietà che lo vedono come il primo e assoluto promotore per l'istituzione ed il riconoscimento ufficiale della Carta delle Paste Italiane. Le cucine dei grandi ristoranti di Londra, New York, Hong Kong, Tokyo, Parigi e di altre cento città sono il teatro delle sue performances esaltanti, come quelle a 10.000 metri di quota nei lunghi voli da un continente all'altro.

Il successo vero che ha ottenuto è la somma di tante partite giocate e di vittorie. L'ultima, quella degli "Spinosini", ha consegnato a Vincenzo Spinosi il titolo di campione! E se esibisce i suoi piccoli trofei-souvenir nasconde magari i tanti premi e riconoscimenti ricevuti: come il "Five Stars Diamonds Awards" dell'American Academy of Hospitality and Sciences di New York (2000), oppure l'onoreficienza di Grande Ufficiale della Repubblica Italiana nel 2007 dal Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano e dal Primo Ministro Romano Prodi.

1996
Show cooking di Vincenzo Spinosi Lafayette Gourmet
Parigi



1996
Show cooking di Vincenzo Spinosi Magazzini Selfridges
Londra



2003
Vincenzo Spinosi con Albano
Numana



2005
Vincenzo Spinosi con lo Chef Igles Corelli
e lo Chef Benjamin
Bangkok



2007
Vincenzo Spinosi al FoodEx di Tokyo con lo Chef Moreno Cedroni
Tokyo



1997
Show cooking al Jerry's Gourmet di Jerry Turci
New Jersey



2010
Sagra degli Spinosini, festa di Sant'Anna,
con Fausto Leali
Monteprandone



2012
Sfilata degli Spinosini allo Shangri-La Hotel, con Chef Igles Corelli
Singapore



2013
The aberdeen Marina club dello Shangri-La Hotel
Hong Kong



2013
Show cooking Di Palo's Fine Foods
New York



2014
Sfilata degli Spinosini al Kempinski Hotel, con gli chef
Paolo Antinori e Francesco Sanna
Pechino



2014
Vincenzo in Korea del Sud con lo Chef Moreno Cedroni
Seoul



2018
Vincenzo Spinosi con lo Chef Alberto Foi,
all'Hotel Danieli
Venezia



2019
Show cooking per la Nazionale Italiana di Rugby, in occasione dei mondiali
Osaka



Categoria	Prodotto	Codice prodotto	Formato	Data di scadenza	Pezzi per cartone	Numero cartoni per strato	Numero strati per pallet	Numero cartoni per pallet
Classica	Maccheroncini di Campofilone IGP	MACC250	250 g	24 mesi	12	9	9	81
	Tagliolini	TANI250	250 g	24 mesi	12	9	9	81
	Fettuccine	FETT250	250 g	24 mesi	12	9	9	81
	Tagliatelle	TAGL250	250 g	24 mesi	12	9	9	81
	Pappardelle	PAPP250	250 g	24 mesi	12	9	9	81
	Spinosini	SPINO250	250 g	24 mesi	12	9	9	81
	Spinobelli	SPIBE250	250 g	24 mesi	12	9	9	81
	Spinosina	SPINA250	250 g	24 mesi	12	9	9	81
	Bentagliati	BENT250	250 g	24 mesi	12	9	9	81
	Spinosina al Tartufo	SPTA250	250 g	24 mesi	12	9	9	81
	Tagliolini al Nero di Seppia	TANS250	250 g	24 mesi	12	9	9	81
	Tagliolini al Peperoncino	TAPE250	250 g	24 mesi	12	9	9	81
	Fettuccine ai Funghi Porcini	FEFU250	250 g	24 mesi	12	9	9	81
	Fettuccine agli Spinaci	FESP250	250 g	24 mesi	12	9	9	81
Biologica	Fettuccine Bio	FEBI250	250 g	24 mesi	12	9	9	81
	Fettuccine Bio Integrali	FEIN250	250 g	24 mesi	12	9	9	81
	Fettuccine Bio al Farro	FEFA250	250 g	24 mesi	12	9	9	81
	Fettuccine Bio ai 5 cereali	FE5C250	250 g	24 mesi	12	9	9	81
Tagli corti	Strozzapreti	STRO250	250 g	24 mesi	20	9	9	81
	La Sfoglia	SFOG250	250 g	24 mesi	20	9	9	81
	Quadrelli Grandi	QUGR250	250 g	24 mesi	12	9	16	144
	Quadrelli Medi	QUME250	250 g	24 mesi	12	9	16	144
	Quadrelli Piccoli	QUPI250	250 g	24 mesi	12	9	16	144
	Grattata	PAGR250	250 g	24 mesi	12	9	16	144

Categoria	Prodotto	Codice prodotto	Formato	Data di scadenza	Pezzi per cartone	Numero cartoni per strato	Numero strati per pallet	Numero cartoni per pallet
Proteica	Fettuccine ZERO+ Lenticchie Rosse	FETTZL250	250 g	24 mesi	12	9	9	81
	Fettuccine ZERO+ Mix legumi	FETTZM250	250 g	24 mesi	12	9	9	81
	Strozzapreti ZERO+ Lenticchie rosse	STROZL250	250 g	24 mesi	20	9	9	81
	Strozzapreti ZERO+ Ceci	STROZC250	250 g	24 mesi	20	9	9	81
	Strozzapreti ZERO+ Piselli	STROZP250	250 g	24 mesi	20	9	9	81
	Spiritosine ZERO+ Mandorle e Lenticchie	SPINEZL250	250 g	9 mesi	10	9	9	81
	Spiritosine ZERO+ Mandorle e Piselli	SPINEZP250	250 g	9 mesi	10	9	9	81
	Spiritosine ZERO+ Mandorle e Ceci	SPINEZC250	250 g	9 mesi	10	9	9	81
Freschi ripieni	Olive ripiene all'ascolana	OLIV250	250 g	12 giorni	8	9	16	144
	Cremini di Campofilone	CREM250	250 g	12 giorni	8	9	16	144
	Tortellini grandi di Campofilone	TORT250	250 g	30 giorni	8	9	16	144
	Tortellini piccoli di Campofilone	TOMI250	250 g	30 giorni	8	9	16	144
	Cappelletti di Campofilone	CAPP250	250 g	30 giorni	8	9	16	144
	Pasta reale di Campofilone	PARE250	250 g	12 giorni	8	9	16	144
	Ravioli di ricotta e spinaci	RARI250	250 g	25 giorni	8	9	16	144
	Ravioli al Monteo e funghi porcini	RAMF250	250 g	25 giorni	8	9	16	144
	Ravioli di carne	RACA250	250 g	30 giorni	8	9	16	144
	Raviolini di Campofilone	RANI250	250 g	30 giorni	8	9	16	144
	Mezzelune di Campofilone	MEZZ250	250 g	30 giorni	8	9	16	144
	Fagottini di Campofilone	FAGO250	250 g	30 giorni	8	9	16	144

Categoria	Prodotto	Codice prodotto	Formato	Data di scadenza	Pezzi per cartone	Numero cartoni per strato	Numero strati per pallet	Numero cartoni per pallet
Biscotti	Spiritosi ai pistacchi	SPPI250S	250 g	9 mesi	10	9	9	81
	Spiritosi alle nocciole	SPNO250S	250 g	9 mesi	10	9	9	81
	Spiritosi alle mandorle	SPMA250S	250 g	9 mesi	10	9	9	81
	Spiritosi alle mandorle e uvetta	SPMU250S	250 g	9 mesi	10	9	9	81
	Spiritosine con mandorle e uvetta	SPINEUV250S	250 g	9 mesi	10	9	9	81
	Spiritosine con mandorle e zenzero	SPINEZE250S	250 g	9 mesi	10	9	9	81
	Spiritosine con mandorle e mirtili rossi	SPINEMI250S	250 g	9 mesi	10	9	9	81
	Spiritozzi ai pistacchi	SPIRIP250S	250 g	9 mesi	10	9	9	81
	Spiritozzi con scorza di limone	SPIRIL250S	250 g	9 mesi	10	9	9	81
	Spiritozzi con gocce di cioccolato	SPIRIC250S	250 g	9 mesi	10	9	9	81
Condimenti	Sugo al basilico Bio	SUBAB	340 g	36 mesi	12	14	12	168
	Sugo all'arrabbiata Bio	SUARB	340 g	36 mesi	12	14	12	168
	Sugo all'ortolana Bio	SUORB	340 g	36 mesi	12	14	12	168
	Sugo ai peperoni Bio	SUPEB	340 g	36 mesi	12	14	12	168
	Ragù vegano Bio	RAVEB	340 g	36 mesi	12	14	12	168
	Sugo alle melanzane	SUMEL	215 g	36 mesi	9	24	11	96
	Sugo alle zucchine	SUZUC	215 g	36 mesi	9	24	11	96
	Pesto al basilico Bio	PEBAB	130 g	36 mesi	12	18	23	414
	Pesto al pomodoro Bio	PEPOB	130 g	36 mesi	12	18	23	414
	Pesto con zucca Bio	PEZUB	130 g	36 mesi	12	18	23	414
	Passata al pomodoro	PAPOB	690 ml	36 mesi	12	12	8	96
	Olio Extra Vergine di Oliva Bio	OLIOB	500 ml	24 mesi	12	15	4	60
Box Assortiti	Box Degustazione	-	-	-	1	6	10	60
	Box Assaggio	-	-	-	1	6	10	60
	Box Maxi Degustazione	-	-	-	1	9	4	36
	Box Maxi Assaggio	-	-	-	1	9	4	36

I primi di Campofilone dal 1933

© SPINOSI srl
P.IVA 01490990445

Via XXV Aprile, 21
63828 Campofilone FM
Italy

T 0734 932196 – F 0734 931663
→ info@spinosi.com
→ www.spinosi.com

