



**L'INGREDIENTE SEGRETO**

*il tempo*

CATALOGO PRODOTTI



# INDICE

<b>IL TERRITORIO</b>	<b>05</b>
<b>IL METODO LIGUORI</b>	<b>07</b>
<b>LA LENTA ESSICCAZIONE A BASSE TEMPERATURE</b>	<b>09</b>
<b>FILIERA E BLOCKCHAIN</b>	<b>11</b>
<b>LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE</b>	<b>13</b>
<b>LE LINEE</b>	<b>14</b>
LE CLASSICHE IGP	16
IL KG IGP	22
LE SPECIALI IGP	24
LE TRADIZIONALI IGP	26
<b>LE BIOLOGICHE</b>	
LE INTEGRALI BIO	28
BIODINAMICA IGP	30
LE BIOLOGICHE IGP	32
<b>ALTRI PRODOTTI DISPONIBILI</b>	<b>34</b>
<b>DA FORNO</b>	
LASAGNA	34
CANNELLONI	35
<b>GLUTEN FREE</b>	36
<b>GNOCCHI</b>	38
<b>LINEA MAESTRO 3KG</b>	39
<b>SCHEDE TECNICHE</b>	<b>40</b>



# Il territorio

## PASTA DI GRAGNANO IGP

Gragnano è un territorio racchiuso tra le montagne e il mare, peculiare per le sue condizioni pedoclimatiche e per il tradizionale processo di lavorazione della pasta, unico al mondo per storia e valore culturale.

Terra devota al mondo del grano, gli abitanti di questa zona sono da sempre abili lavoratori di questa materia prima. Infatti, l'etimologia della parola Gragnano rende onore a questa nobile arte; il suo nome si deve ad un "praedium graniium", ovvero un fondo agricolo in cui la Gens Grania, di origine romana, si dedicava alla lavorazione del grano e alla produzione del pane. Successivamente questo podere diede vita ad un vero e proprio centro urbano, denominato "Granianum".

Oggi la Pasta di Gragnano, oltre ad essere un prodotto di eccellenza è anche un importante elemento di congiunzione con il passato, testimonianza di una eredità antica dal fortissimo valore storico-culturale.

**Tale importanza è stata riconosciuta con il conferimento della prestigiosa Certificazione IGP (Indicazione Geografica Protetta).**



La Pasta di Gragnano è l'unica pasta secca di semola di grano duro al mondo ad aver ottenuto tale certificazione che tutela il consumatore da contraffazioni ed abusi, certificando degli standard ben precisi per quanto riguarda le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del prodotto, garantendo inoltre il rigoroso rispetto del processo produttivo nonché il legame con il territorio.



# Il Metodo Liguori

---

La pasta Liguori racchiude storia, esperienza, know-how. Il nostro Metodo certificato, come una dolce melodia, è frutto di una attenta esecuzione di processi, perfettamente calibrati per dare vita ad un prodotto unico.

---

## 1 La selezione accurata dei migliori grani del Sud Italia

---

Sappiamo che la qualità parte dalle migliori materie prime, proprio per questo per la pasta Liguori scegliamo solo i migliori grani duri del Sud Italia da filiera certificata, accuratamente selezionati per le loro proprietà tra cui, l'elevato tenore proteico e l'eccellente qualità del glutine.

## 2 L'impasto lento con l'acqua sorgiva dei Monti Lattari

---

Da sempre, per impastare, utilizziamo l'Acqua della Forma: un'acqua sorgiva pura e fredda proveniente dai Monti Lattari, dotata di particolari caratteristiche oligominerali che contribuiscono a contraddistinguere il sapore unico della pasta Liguori. L'acqua rappresenta un elemento primario per tutto il territorio gragnanese. Essa è originata dalle piogge e dalla neve che si depositano sugli imponenti Monti Lattari. Successivamente, è la natura a fare il suo corso. Infatti, l'acqua viene filtrata dalla montagna per poi sgorgare, purissima, nelle varie sorgenti del Comune di Gragnano.

L'acqua, impastata lentamente con le migliori semole, conferisce all'impasto una struttura omogenea, perfetta per passare attraverso le trafile.

## 3 La Trafilatura ruvida 100% al bronzo

---

Le nostre trafile in bronzo donano alla pasta Liguori una inconfondibile texture ruvida e porosa, che rende avvolgente il gusto di ogni ricetta.

## 4 L'Essiccazione lenta a basse temperature

---

La lenta essiccazione a basse temperature è la fase distintiva del Metodo Liguori. Questa fase è la più delicata di tutto il processo e permette di custodire le proprietà organolettiche della pregiata materia prima 100% italiana di filiera, garantendo una pasta tenace, dal gusto e colore unici.

---

Essicchiamo lentamente e a basse temperature la pasta corta in 9 ore certificate e la pasta lunga in 18 ore certificate.

---





# La lenta essiccazione

## A BASSE TEMPERATURE

La lenta essiccazione a basse temperature rappresenta una eredità antica che abbiamo custodito nel tempo. Il nostro know how è stato tramandato di generazione in generazione e dopo oltre due secoli rappresenta ancora il **fulcro vitale del nostro prodotto**.

Oltre ad essere la fase distintiva del Metodo Liguori, è anche la più delicata di tutto il processo e permette di **custodire le proprietà organolettiche della pregiata materia prima 100% italiana di filiera, garantendo una pasta tenace, dal gusto e colore unici**.

Essicchiamo la pasta corta per 9 ore certificate e la pasta lunga per 18 ore certificate.

---

### COME SI SVOLGE LA LENTA ESSICCAZIONE?

Il processo di essiccazione avviene in linee di produzione continue, mediante l'impiego di tunnel di essiccazione, con un *movimento sinusoidale discendente*.

Per il Pastificio Liguori, al fine di rispettare il know how aziendale, è stato necessario strutturare un processo tecnologico di essiccazione lenta e a basse temperature con linee di essiccazione progettate e costruite *ad hoc*. A fare la differenza, però, è **l'altissimo grado di specializzazione dei nostri operatori**.

Infatti, la fase di essiccazione avviene secondo particolari "**ricette**", studiate per singolo formato, così da garantire che lo strato di pasta all'interno dei tunnel di essiccazione venga attraversato, rispettando i giusti tempi, dalle correnti d'aria ed esposto ai venti, così da favorire lo scambio termico e di vapore su tutti i lati del prodotto.

Le **basse temperature** impiegate mirano alla **salvaguardia dei valori chimico fisico e nutrizionali del prodotto finito**, tramite un processo di trasformazione conservativo.

Difatti al termine del processo è possibile evidenziare come i parametri chimico fisico e nutrizionali che si riscontrano nella materia prima sono sovrapponibili a quelli del prodotto finito. **L'essiccazione lenta preserva l'integrità delle proteine e potenzia la tenuta in cottura**. Si evitano, inoltre, reazioni chimiche riscontrabili a fronte di temperature più elevate che generano composti innaturali che danno alla pasta un colore giallo intenso, a volte tendente all'aranciato.

**La lenta essiccazione a basse temperature**, oltre a garantire un prodotto dotato di particolari caratteristiche è anche rivolta alla ricerca dell'eccellenza, confermando la scelta aziendale di **preferire la qualità alla quantità**, tutelando così i nostri consumatori e la nostra tradizione.



Scansionando il QR Code sulla confezione  
si potrà tracciare tutta la filiera,  
dal campo di grano al pack a scaffale!

**SCOPRI L'ORIGINE  
DEL GRANO**



**TRACCIABILITÀ  
IN BLOCKCHAIN**

# Filiera e blockchain

## LA NOSTRA FILIERA È CORTA, CERTIFICATA E 100% ITALIANA

La storia della nostra pasta inizia dalla filiera 100% italiana, la cui tracciabilità è certificata ISO 22005 da DNV. L'obiettivo della norma è supportare la documentazione della storia del prodotto, consentendo di risalire in qualsiasi momento a localizzazione e provenienza.

La nostra è una scelta etica e trasparente, per i nostri consumatori e per tutti gli operatori del settore.

Alla tracciabilità di filiera certificata ISO 22005 è stata affiancata la **tracciabilità con tecnologia blockchain**. Attraverso un QR Code presente sul lato della confezione e l'inserimento del numero di lotto, si aprono le porte per un viaggio dettagliato, attraverso le varie fasi della filiera Liguori.



Queste informazioni sono garantite attraverso la tecnologia blockchain, un sistema immutabile e inalterabile, capace di assicurare il massimo livello di trasparenza dei dati.

Scansiona il Qr Code per provare la tracciabilità in blockchain! Se hai una confezione di pasta Liguori, inserisci il numero di lotto presente sul retro del pacchetto; altrimenti testala con questo lotto di prova: L23 356 0627L



# La sostenibilità ambientale

## L'IMPEGNO GREEN

Agevoliamo quotidianamente pratiche a basso impatto ambientale. Nel 2018 siamo stati i primi a realizzare un pack 100% riciclabile nella carta, secondo il metodo Aticelca 501. Oggi l'impegno continua con un pack certificato anche FSC e con una etichetta salva freschezza anch'essa in carta e realizzata con una particolare tecnologia anti strappo.

Tutti gli imballi secondari sono certificati FSC.

L'impegno del Pastificio Liguori per l'ambiente è in continua crescita, per un futuro sempre più green.



# Le linee

Ogni linea di Pasta Liguori nasce con l'obiettivo di soddisfare tutti i gusti!

Ogni tipologia e ogni formato vanta una qualità premium e un processo di produzione basato sulla lenta essiccazione a basse temperature: solo così possiamo garantire una pasta buona, sana, genuina e rigorosamente al dente.



LE CLASSICHE IGP



IL KG IGP



LE SPECIALI IGP



LE TRADIZIONALI IGP



LE INTEGRALI BIO



BIODINAMICA IGP



LE BIOLOGICHE IGP



LASAGNA



CANNELLONI



GLUTEN FREE



GNOCCHI



LINEA MAESTRO 3 KG

# LE CLASSICHE IGP



Essiccazione lenta a basse temperature **certificata**

**Pasta di Gragnano IGP**

Grano duro 100% italiano

Contenuto proteico 14,5%

Pack ed etichetta salva freschezza in carta 100% riciclabile

Trafilatura 100% al bronzo

Tracciabilità di filiera **certificata** assicurata con tecnologia Blockchain

**Metodo certificato**



## Pasta lunga

**Capellini**

spessore: 1,2mm



**Spaghettoni**

spessore: 1,45mm



**Spaghetti**

spessore: 1,75mm



**Vermicelli**

spessore: 1,90mm



**Spaghetti Quadrati**

spessore: 2mm



**Spaghettoni**

spessore: 2,1mm



**Bucatini**

spessore: 2,6mm



**Fettucce**



**Linguine**



**Linguine Fini**



**Pasta corta**

**Candele Spezzate**



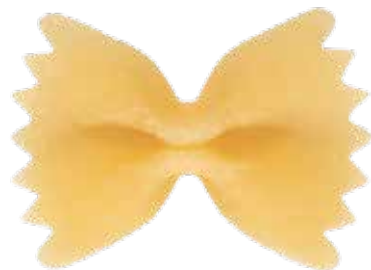
**Casarecce**



**Conchiglie Rigate**



**Farfalle**



**Fusilli**



**Fusilli Corti Bucati**



**Gnocchi Sardi**

---



**Lumache Rigate**

---



**Mezze Maniche Rigate**

---



**Mezze Penne Rigate**

---



**Pasta Mista**

---



**Penne Lisce**

---



**Penne Rigate**

---



**Pennette Rigate**

---



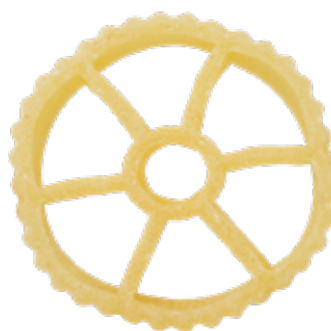
## Rigatoni

---



## Ruote

---



## Tortiglioni

---



## Minestre e Minestrine

### Chifferini

---



### Ditali

---



### Ditali Piccoli Rigati

---



### Farfalline

---



**Orzo**

---



**Semi di Melone**

---



# IL KG IGP



---

Essiccazione lenta a basse temperature **certificata**

Contenuto proteico 14,5%

---

Grano duro 100% italiano

Trafilatura 100% al bronzo

---

Pack 100% riciclabile nella plastica

**Metodo certificato**

---

**Pasta di Gragnano IGP**

---

### Spaghetтини

spessore: 1,45mm



### Spaghetti

spessore: 1,75mm



### Linguine



### Elicoidali



### Fusilli



### Mezzi Rigatoni



### Penne Rigate



# LE SPECIALI IGP



---

Essiccazione lenta a basse temperature **certificata**

**Pasta di Gragnano IGP**

---

Grano duro 100% italiano

Contenuto proteico 14,5%

---

Pack in carta 100% riciclabile

Trafilatura 100% al bronzo

---

Tracciabilità di filiera **certificata** assicurata con tecnologia Blockchain

**Metodo certificato**

---



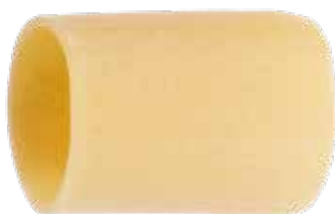
**Calamarata**

---



**Paccheri**

---



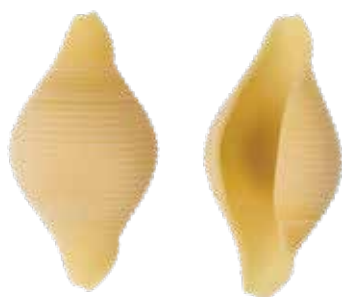
**Paccheri Rigati**

---



**Conchiglioni**

---



**Fusilloni**

---



**Orecchiette**

---



**Rigatoni Napoletani**

---



**Tagliatelle a Nido**

---



**Fettuccine a Nido**

---



**Pappardelle a Nido**

---



# LE TRADIZIONALI IGP



---

Essiccazione lentissima, **oltre 36 ore**, su telai in legno in celle statiche

Contenuto proteico 14,5%

Grano duro 100% italiano di filiera certificata

Trafilatura 100% al bronzo

---

**Pasta di Gragnano IGP**

---

**Spaghettoni di Gragnano**

spessore: 2,2mm



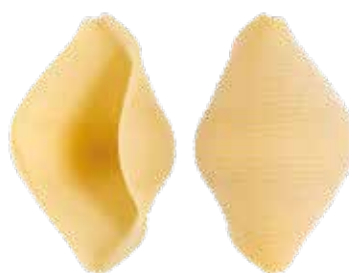
**Fusilli Lunghi Bucati**



**Calamarata**



**Conchiglioni**



**Lumaconi**



**Paccheri di Gragnano**



**Fettuccine a Nido**



**Pappardelle a Nido**



# LE INTEGRALI BIO

**FRONTE NATURALE DI MINERALI E VITAMINE  
COME MAGNESIO, FERRO, ZINCO E VITAMINA B1**



---

Essiccazione lenta a basse temperature **certificata**

Contenuto proteico 13%

---

Grano duro biologico 100% italiano

Trafilatura 100% al bronzo

---

**Certificazione Bio**

Pack in carta 100% riciclabile

---

Tracciabilità di filiera **certificata** assicurata con tecnologia Blockchain

---

## Spaghetti

spessore: 1,75mm



## Farfalle



## Fusilli



## Mezzi Rigatoni



## Penne Rigate



# BIODINAMICA IGP

## LA PRIMA PASTA DI GRAGNANO IGP BIODINAMICA



---

Essiccazione lenta a basse temperature **certificata**

Contenuto proteico 13%

Grano duro 100% italiano da agricoltura biodinamica

Trafilatura 100% al bronzo

**Certificazione Bio e Demeter**

Pack in carta 100% riciclabile

Tracciabilità di filiera **certificata** assicurata con tecnologia Blockchain

**Pasta di Gragnano IGP**

---

## Spaghetti

spessore: 1,75mm



## Linguine



## Fusilli



## Penne Rigate



## Mezzi Rigatoni



# LE BIOLOGICHE IGP



---

Essiccazione lenta a basse temperature **certificata**

Contenuto proteico 13%

---

Grano duro biologico 100% italiano

Trafilatura 100% al bronzo

---

**Certificazione Bio**

Pack in carta 100% riciclabile

---

Tracciabilità di filiera **certificata** assicurata con tecnologia Blockchain

**Pasta di Gragnano IGP**

---



## Spaghetti

spessore: 1,75mm



## Farfalle



## Fusilli



## Penne rigate



## ALTRI PRODOTTI DISPONIBILI

**DA FORNO**  
**SENZA PRECOTTURA**

Lasagna



## Cannelloni

---



# GLUTEN FREE



Spaghetti



Fusilli



Penne Rigate



# GNOCCHI



# LINEA MAESTRO 3 KG

FORMATI DISPONIBILI SU RICHIESTA



<b>Prodotti</b>	<b>Pezzi per cartone</b>	<b>Codice gamma</b>	<b>Codice Ean</b>	<b>Codice ITF</b>
-----------------	--------------------------	---------------------	-------------------	-------------------

## LE CLASSICHE IGP

### LUNGA

<b>Capellini</b>	20x500g	PN01001021516	8008912010010	18008912010017
<b>Spaghettini</b>	20x500g	PB01002021516	8008912010027	18008912010024
<b>Spaghetti</b>	20x500g	PB01003021516	8008912010034	18008912010031
<b>Spaghettoni</b>	20x500g	PB01009021516	8008912011017	18008912011014
<b>Vermicelli</b>	20x500g	PB01004021516	8008912010041	18008912010048
<b>Spaghetti Quadrati</b>	20x500g	PB01005021516	8008912010058	18008912010055
<b>Bucatini</b>	20x500g	PB01006021516	8008912010065	18008912010062
<b>Linguine</b>	20x500g	PB01007021516	8008912010072	18008912010079
<b>Linguine Fini</b>	20x500g	PB15013021516	8008912011093	18008912011090
<b>Fettucce</b>	20x500g	PB01008021516	8008912010089	18008912010086

### CORTA

<b>Candele Spezzate</b>	16x500g	PB01026222516	8008912010263	18008912010260
<b>Casarecce</b>	16x500g	PB01027222516	8008912010270	18008912010277
<b>Tortiglioni</b>	16x500g	PB01029222516	8008912010294	18008912010291
<b>Farfalle</b>	16x500g	PB01030222516	8008912010300	18008912010307
<b>Fusilli</b>	16x500g	PB01031222516	8008912010317	18008912010314
<b>Fusilli Corti Bucati</b>	16x500g	PB01032222516	8008912010324	18008912010321
<b>Gnocchi Sardi</b>	16x500g	PB01033222516	8008912010331	18008912010338
<b>Lumache Rigate</b>	16x500g	PB01034222516	8008912010348	18008912010345



Larghezza pack	Altezza pack	Profondità pack	Lunghezza interna cartone	Larghezza interna cartone	Altezza interna cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet	Cartoni per pallet
----------------	--------------	-----------------	---------------------------	---------------------------	-------------------------	--------------------	-------------------	--------------------

320	30	80	300	140	280	20	3	60
320	30	80	300	140	280	20	3	60
320	30	80	300	140	280	20	3	60
320	30	90	300	140	280	20	3	60
320	30	80	300	140	280	20	3	60
320	30	80	300	140	280	20	3	60
320	30	90	300	180	280	16	3	48
320	30	80	300	140	280	20	3	60
320	30	80	300	140	280	20	3	60
320	30	90	300	160	280	18	3	54

120	210	80	440	260	290	7	3	21
115	190	65	400	230	250	10	3	30
125	190	70	400	260	270	8	3	24
130	200	70	405	260	250	8	3	24
120	190	75	390	260	260	8	3	24
120	195	55	390	230	240	10	3	30
110	170	55	390	230	240	10	3	30
120	190	70	390	260	260	8	3	24

<b>Prodotti</b>	<b>Pezzi per cartone</b>	<b>Codice gamma</b>	<b>Codice Ean</b>	<b>Codice ITF</b>
-----------------	--------------------------	---------------------	-------------------	-------------------

## LE CLASSICHE IGP

### CORTA

<b>Mezze Penne Rigate</b>	16x500g	PB01037222516	8008912010379	18008912010376
<b>Mezze Maniche Rigate</b>	16x500g	PB01038222516	8008912010386	18008912010383
<b>Pasta Mista</b>	16x500g	PB01039222516	8008912010393	18008912010390
<b>Penne Rigate</b>	16x500g	PB01042222516	8008912010423	18008912010420
<b>Pennette Rigate</b>	16x500g	PB01043222516	8008912010430	18008912010437
<b>Penne Lisce</b>	16x500g	PB01044222516	8008912010447	18008912010444
<b>Rigatoni</b>	16x500g	PB01046222516	8008912010461	18008912010468
<b>Ruote</b>	16x500g	PB01050222516	8008912010171	18008912010178
<b>Conchiglie Rigate</b>	16x500g	PB01048222516	8008912010485	18008912010482

### MINESTRE E MINISTRINE

<b>Chifferini</b>	16x500g	PB01026222516	8008912010263	18008912010260
<b>Ditali</b>	16x500g	PB01027222516	8008912010270	18008912010277
<b>Ditali Piccoli Rigati</b>	16x500g	PB01029222516	8008912010294	18008912010291
<b>Orzo</b>	16x500g	PB15102222516	8008912010881	18008912010888
<b>Semi di Melone</b>	16x500g	PB01032222516	8008912010324	18008912010321
<b>Farfalline</b>	16x500g	PB01031222516	8008912010317	18008912010314

Larghezza pack	Altezza pack	Profondità pack	Lunghezza interna cartone	Larghezza interna cartone	Altezza interna cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet	Cartoni per pallet
----------------	--------------	-----------------	---------------------------	---------------------------	-------------------------	--------------------	-------------------	--------------------

110	190	60	390	230	250	10	3	30
120	200	70	430	260	280	7	3	21
115	185	65	400	230	250	10	3	30
115	190	70	440	230	250	7	3	21
110	190	70	420	230	230	7	3	21
110	200	60	400	230	250	10	3	30
130	190	75	400	280	300	8	3	24
125	195	70	420	260	265	7	3	21
125	190	65	400	260	270	8	3	24

100	170	60	360	210	220	10	3	30
115	175	60	380	230	250	10	3	30
100	185	55	390	210	230	10	3	30
90	160	40	320	190	210	14	4	56
95	150	45	310	190	200	14	3	56
105	185	60	390	210	210	10	3	30

<b>Prodotti</b>	<b>Pezzi per cartone</b>	<b>Codice gamma</b>	<b>Codice Ean</b>	<b>Codice ITF</b>
-----------------	--------------------------	---------------------	-------------------	-------------------

#### **IL KG IGP**

<b>Spaghettoni</b>	9x1kg	PB15002511518	8008912010201	18008912010208
<b>Spaghetti</b>	9x1kg	PB01003511518	8008912010102	18008912010109
<b>Linguine</b>	9x1kg	PB01007511518	8008912010096	18008912010093
<b>Elicoidali</b>	8x1kg	PB01029532518	8008912010157	18008912010154
<b>Fusilli</b>	8x1kg	PB01031532518	8008912010133	18008912010130
<b>Mezzi Rigatoni</b>	8x1kg	PB01038532518	8008912010164	18008912010161
<b>Penne Rigate</b>	8x1kg	PB01042532518	8008912010140	18008912010147

#### **LE SPECIALI IGP**

<b>Pappardelle a Nido</b>	12x500g	PS01132493516	8008912010188	18008912010185
<b>Orecchiette</b>	12x500g	PS01116222516	8008912013165	18008912013162
<b>Rigatoni Napoletani</b>	12x500g	PS01123493516	8008912014186	18008912014183
<b>Paccheri</b>	12x500g	PS01124493516	8008912014155	18008912014152
<b>Paccheri Rigati</b>	12x500g	PS01127493516	8008912013196	18008912013193
<b>Fettuccine a Nido</b>	12x500g	PS01133493516	8008912010195	18008912010192
<b>Fusilloni</b>	12x500g	PS01126493516	8008912014148	18008912014145
<b>Conchiglioni</b>	12x500g	PS01129493516	8008912014124	18008912014121
<b>Tagliatelle a Nido</b>	12x500g	PS01134493516	8008912010511	18008912010512
<b>Calamarata</b>	12x500g	PS01131493516	8008912011116	18008912011113

Larghezza pack	Altezza pack	Profondità pack	Lunghezza interna cartone	Larghezza interna cartone	Altezza interna cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet	Cartoni per pallet
----------------	--------------	-----------------	---------------------------	---------------------------	-------------------------	--------------------	-------------------	--------------------

320	40	110	290	130	270	20	3	60
320	40	110	290	130	270	20	3	60
320	40	110	290	130	270	20	3	60
130	250	100	490	310	190	5	5	25
130	220	90	450	310	180	5	5	25
130	250	100	490	310	190	5	5	25
130	200	100	410	310	170	6	5	30

160	300	110	570	385	280	4	4	16
130	250	80	440	260	250	7	3	21
130	280	80	450	260	240	7	3	21
140	290	100	490	280	260	6	3	18
140	290	100	490	280	260	6	3	18
160	300	110	570	385	280	4	4	16
130	270	80	440	260	240	7	3	21
140	320	100	510	280	280	6	3	18
160	300	110	570	385	280	4	4	16
140	290	100	490	280	260	6	3	18

<b>Prodotti</b>	<b>Pezzi per cartone</b>	<b>Codice gamma</b>	<b>Codice Ean</b>	<b>Codice ITF</b>
-----------------	--------------------------	---------------------	-------------------	-------------------

## LE TRADIZIONALI IGP

<b>Spaghettoni di Gragnano</b>	12x500g	PA01201493516	8008912012014	18008912012011
<b>Fusilli Lunghi Bucati</b>	12x500g	PA01204493516	8008912012045	18008912012042
<b>Pappardelle a Nido</b>	12x500g	PA01205493516	8008912012052	18008912012059
<b>Fettuccine a Nido</b>	12x500g	PA01206493516	8008912012069	18008912012066
<b>Calamarata</b>	12x500g	PA01207493516	8008912012076	18008912012073
<b>Conchiglioni</b>	12x500g	PA01208493516	8008912012083	18008912012080
<b>Paccheri di Gragnano</b>	12x500g	PA01209493516	8008912012090	18008912012097
<b>Lumaconi</b>	12x500g	PA01210493516	8008912014100	18008912014107

Larghezza pack	Altezza pack	Profondità pack	Lunghezza interna cartone	Larghezza interna cartone	Altezza interna cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet	Cartoni per pallet
----------------	--------------	-----------------	---------------------------	---------------------------	-------------------------	--------------------	-------------------	--------------------

120	340	65	435	255	180	8	4	32
130	320	80	495	275	255	6	4	24
140	310	90	495	295	285	6	3	18
140	300	90	495	295	285	6	3	18
140	300	90	495	295	285	6	3	18
140	295	90	495	295	285	6	3	18
140	290	90	495	295	285	6	3	18
150	310	90	495	315	285	6	3	18

Prodotti	Pezzi per cartone	Codice gamma	Codice Ean	Codice ITF
----------	-------------------	--------------	------------	------------

#### LE INTEGRALI BIO

<b>Spaghetti</b>	12x500g	PB03003022525	8008912525033	28008912525037
<b>Farfalle</b>	8x500g	PB03030221525	8008912525309	78008912525308
<b>Fusilli</b>	8x500g	PB03031221525	8008912525316	78008912525315
<b>Mezzi Rigatoni</b>	8x500g	PB03038222525	8008912525385	78008912525384
<b>Penne Rigate</b>	8x500g	PB03042221525	8008912525422	78008912525421

#### LE BIOLOGICHE IGP

<b>Spaghetti</b>	12x500g	PB03003022526	8008912526030	28008912526034
<b>Farfalle</b>	8x500g	PB03030221526	8008912526306	78008912526305
<b>Fusilli</b>	8x500g	PB03031222526	8008912526313	78008912526312
<b>Penne Rigate</b>	8x500g	PB03042221526	8008912526429	78008912526428

#### BIODINAMICA IGP

<b>Spaghetti</b>	15x400g	PB03003692528	8008912528034	48008912528032
<b>Linguine</b>	15x400g	PB03014692528	8008912528072	48008912528070
<b>Penne Rigate</b>	10x400g	PB03042684528	8008912528423	38008912528424
<b>Mezzi Rigatoni</b>	10x400g	PB03542684528	8008912528386	3800 8912528387
<b>Fusilli</b>	10x400g	PB03031684528	8008912528317	38008912528318



Larghezza pack	Altezza pack	Profondità pack	Lunghezza interna cartone	Larghezza interna cartone	Altezza interna cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet	Cartoni per pallet
----------------	--------------	-----------------	---------------------------	---------------------------	-------------------------	--------------------	-------------------	--------------------

320	30	80	250	120	280	27	3	81
130	200	70	395	260	140	9	6	54
120	190	75	395	260	140	9	6	54
120	200	70	440	260	150	7	6	42
115	190	70	420	230	130	7	6	42

320	30	80	250	120	180	27	3	81
130	200	70	395	260	140	9	6	54
120	190	75	395	260	140	9	6	54
115	190	70	420	230	130	7	6	42

320	25	80	250	125	290	27	3	81
320	20	90	250	125	290	27	3	81
120	230	70	350	230	220	10	4	40
120	230	60	380	260	228	10	4	40
120	230	70	360	230	220	10	4	40

<b>Prodotti</b>	<b>Pezzi per cartone</b>	<b>Codice gamma</b>	<b>Codice Ean</b>	<b>Codice ITF</b>
-----------------	--------------------------	---------------------	-------------------	-------------------

#### **DA FORNO**

<b>Lasagna</b>	12x500g	PS01122497560	8008912016012	18008912016019
<b>Cannelloni</b>	12x500g	PS01566707516	8008912010508	18008912010505

#### **GLUTEN FREE**

<b>Fusilli</b>	12x400g	PB00041017607	8008912530310	28008912530314
<b>Penne Rigate</b>	12x400g	PB00042017607	8008912530426	28008912530420
<b>Spaghetti</b>	12x400g	PB00003017607	8008912530037	28008912530031

Larghezza pack	Altezza pack	Profondità pack	Lunghezza interna cartone	Larghezza interna cartone	Altezza interna cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet	Cartoni per pallet
----------------	--------------	-----------------	---------------------------	---------------------------	-------------------------	--------------------	-------------------	--------------------

95	190	53	395	190	200	12	8	96
105	220	80	445	250	220	7	9	63

130	170	65	400	270	180	6	5	30
130	170	65	400	270	180	6	5	30
270	31	70	220	135	270	28	3	84



**PASTIFICIO LIGUORI S.p.A.**

Via dei Pastai, 50 - 80054 Gragnano (NA), Italia

Tel. +39 081 8726502 Fax. +39 081 8726840

[info@pastaliguori.com](mailto:info@pastaliguori.com)

[pastaliguori.com](http://pastaliguori.com)