



PENNE RIGATE
cooking time 9 min.

ARTICOLO	GR. x UNITÀ	EAN	ITF	UNITÀ x CARTONE	CARTONI x STRATO	STRATI x PLT	CARTONI x PLT
127	500	8011780011270	80117852411277	24	6	5	30



SPIRALI
cooking time 10 min.

ARTICOLO	GR. x UNITÀ	EAN	ITF	UNITÀ x CARTONE	CARTONI x STRATO	STRATI x PLT	CARTONI x PLT
150	500	8011780011508	80117852411505	24	6	5	30



MEZZE PENNE RIGATE
cooking time 8 min.

ARTICOLO	GR. x UNITÀ	EAN	ITF	UNITÀ x CARTONE	CARTONI x STRATO	STRATI x PLT	CARTONI x PLT
125	500	8011780011256	80117852411253	24	6	5	30



FARFALLE
cooking time 7 min.

ARTICOLO	GR. x UNITÀ	EAN	ITF	UNITÀ x CARTONE	CARTONI x STRATO	STRATI x PLT	CARTONI x PLT
180	500	8011780011805	80117852411802	24	6	5	30



ELICOIDALI
cooking time 11 min.

ARTICOLO	GR. x UNITÀ	EAN	ITF	UNITÀ x CARTONE	CARTONI x STRATO	STRATI x PLT	CARTONI x PLT
120	500	8011780011201	80117852411208	24	6	5	30



STELLINE
cooking time 4 min.

ARTICOLO	GR. x UNITÀ	EAN	ITF	UNITÀ x CARTONE	CARTONI x STRATO	STRATI x PLT	CARTONI x PLT
175	500	8011780011751	80117852411758	24	8	6	48



SPAGHETTI
cooking time 7 min.

ARTICOLO	GR. x UNITÀ	EAN	ITF	UNITÀ x CARTONE	CARTONI x STRATO	STRATI x PLT	CARTONI x PLT
112	500	8011780011126	80117852411123	24	19	3	57



Controllato da Associazione Italiana per
l'Agricoltura Biologica (Organismo di controllo
autorizzato con D.M. Ministero R.A.A.F. n° 9697171
del 18/12/96 in applicazione del Reg. CEE 2092/91)

garanzia AIAB

Organic farming - EBC Control system
Agriculture biologique - Système de contrôle CEE
Biologische Landwirtschaft - EWG Kontrollsystem
Agricultura ecológica - Sistema de control CEE

PASTIFICIO RISCOSSA - F.lli Mastromauro s.r.l. S.S. 98 km 48,360 - 70033 Corato (Bari) - ITALY
Ph. +39.080.8721510 - 8724169 - Fax +39.080.8982477 - E-mail: pasta@riscossa.it - www.riscossa.it

LINEA BIOLOGICA
RISCOSSA
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Buona per Natura





Da Agricoltura Biologica

garanzia AIAB


Pasta di Semola di Grano Duro da Agricoltura Biologica




 Il Pastificio Riscossa, nella continua ricerca della soddisfazione del cliente, ha voluto rispondere alle esigenze di coloro che, attenti ai problemi ecologici, sono sostenitori della cosiddetta alimentazione naturale. L'esperienza e la tradizione di cento anni di produzione della migliore qualità di pasta di semola di grano duro e i severi controlli dell'Aiab (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica) forniscono al cliente le migliori garanzie sul prodotto. Nelle coltivazioni di agricoltura Biologica, molto raccolto viene perduto a causa del mancato utilizzo di agenti chimici per la disinfezione e pochi sono i terreni adatti a questo tipo di coltivazioni. Per queste ragioni il prodotto da agricoltura Biologica costa di più.

 The pasta factory "Pastificio Riscossa", constantly focussing on customer satisfaction, decided to fulfil the needs of all those consumers who, caring for environmental issues, are fond of the so-called "natural" diet. The factory's over a hundred years' experience and tradition in the production of top-quality durum wheat pasta, together with the strict controls carried out by Aiab (the Italian Association for Biological Agriculture), offer consumers the best product quality and value. In Biological agriculture a large portion of the harvest is lost as no chemical agents are used for pest control; moreover, very few soils are suitable for this type of crops. This is why organic products are more expensive.



 Dans le but de satisfaire aux exigences de tous ses clients, le Pastificio Riscossa a décidé de réaliser une nouvelle gamme de produits destinés, notamment, aux consommateurs particulièrement sensibles aux problèmes écologiques et partant, favorables à une alimentation soi-disant "naturelle". Un savoir-faire et une tradition centenaires dans la production des pâtes alimentaires de semoule de blé dur et les contrôles sévères de l'Aiab (Association Italienne d'Agriculture Biologique) offrent aux consommateurs encore plus de garanties sur les produits. Dans l'agriculture biologique, cependant, une partie importante de la récolte est compromise par l'interdiction d'utiliser des pesticides chimiques et le nombre des terrains pouvant être affectés à ce type de cultures est très réduit. Ces raisons expliquent pourquoi les produits issus de l'agriculture biologique sont souvent plus chers que les autres.

 Die Teigwarenfabrik Riscossa hat, mit Hinblick auf die Zufriedenheit der Kundschaft, die Anforderungen der umweltbewussten Verbraucher erfüllen wollen, die die sogenannte "natürliche" Ernährung befürworten. Ihnen wurde die Erfahrung und die jahrhundertlange Tradition in der Herstellung der besten Sorten von Hartweizengriessnudeln zur Verfügung gestellt. Die Nudeln Riscossa unterliegen strengen Kontrollen während der ganzen Produktionskette. Dennoch hat die Teigwarenfabrik Riscossa beschlossen, an den eigenen Produkten aus biologischem Anbau weitere Kontrollen durch die Aiab (Italienischer Verband für den biologischen Anbau) durchführen zu lassen, um den Verbrauchern die höchste Sicherheit anzubieten. Warum kosten die Produkte aus biologischem Anbau mehr? Weil ein Grossteil der Ernte verlorengelht, da keine chemischen Mittel zur Befreiung von Unkraut verwendet werden