





Siamo produttori di pasta fresca animati dalla passione per la cucina di qualità. Le nostre proposte spaziano dai classici della tradizione alle nuove elaborazioni nate dall'originale combinazione di ingredienti ricercati con cura.

Pasta secca, tartufi freschi, preparazioni a base di tartufo, olio extravergine di oliva, formaggi e condimenti di vario genere completano l'offerta.

Il minimo comune denominatore delle nostre attività è la qualità della produzione e l'attenta selezione delle materie prime. Il resto è frutto di esperienza, curiosità e innovazione che ci permettono di presentare un ventaglio di prodotti mai scontato e sempre in divenire.



PRODOTTO ITALIANO

.1 PASTA SECCA

Grani 100% coltivati e moliti in Italia

.2 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Olio extravergine di oliva estratto a freddo

.3 TARTUFO

Raccolto esclusivamente in Italia

.1 PASTA SECCA

- Grani 100% coltivati e moliti in Italia.
- Essiccazione lenta a bassa temperatura (48-72 ore a temperatura non superiore a 35-45° C). Consente di mantenere il prodotto 'vivo', mantenendo inalterate le proprietà nutrizionali e organolettiche del grano; il processo di gelatinizzazione degli amidi e la coagulazione proteica avviene durante la cottura mantenendo la pasta tenace, elastica e non collosa.
- Trafilatura al bronzo (superficie esterna ruvida per 'catturare' meglio il condimento).
- Senza conservanti o coloranti.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)

Valore energetico	356 Kcal - 1513 Kj
Proteine	12 g
Carboidrati / di cui zuccheri	73 g / 1 g
Grassi / di cui acidi grassi saturi	1,2 g / 0,2 g
Fibra alimentare	2,6 g
Sodio	0,03 g

.1 PASTA SECCA



Calamaretti

Cod. PSC01

- Semola di grano duro
- Acqua

		
500 g	11-12 min.	24 mesi



Candele corte

Cod. PSC02

- Semola di grano duro
- Acqua

		
500 g	11-12 min.	24 mesi



Caserecce

Cod. PSC03

- Semola di grano duro
- Acqua

		
500 g	9-10 min.	24 mesi



Eliche grandi

Cod. PSC04

- Semola di grano duro
- Acqua

		
500 g	9-10 min.	24 mesi

Allergeni: contiene glutine

Paese di coltivazione del grano e di molitura: **Italia**

.1 PASTA SECCA



Eliche piccole

Cod. PSC05

- Semola di grano duro
- Acqua

		
500 g	9-10 min.	24 mesi



Mezzi paccheri rigati

Cod. PSC06

- Semola di grano duro
- Acqua

		
500 g	11-12 min.	24 mesi



Paccheri

Cod. PSC07

- Semola di grano duro
- Acqua

		
500 g	11-12 min.	24 mesi



Penne candela

Cod. PSC08

- Semola di grano duro
- Acqua

		
500 g	11-12 min.	24 mesi

Allergeni: contiene glutine

Paese di coltivazione del grano e di molitura: **Italia**

.1 PASTA SECCA



Penne rigate

Cod. PSC09

- Semola di grano duro
- Acqua

		
500 g	11-12 min.	24 mesi



Pennoni rigati

Cod. PSC10

- Semola di grano duro
- Acqua

		
500 g	11-12 min.	24 mesi



Rigatoni

Cod. PSC11

- Semola di grano duro
- Acqua

		
500 g	9-10 min.	24 mesi



Chitarra

Cod. PSL01

- Semola di grano duro
- Acqua

		
500 g	7-9 min.	24 mesi

Allergeni: contiene glutine

Paese di coltivazione del grano e di molitura: **Italia**

.1 PASTA SECCA



Linguine

Cod. PSL02

- Semola di grano duro
- Acqua

		
500 g	11-12 min.	24 mesi



Pappardelle

Cod. PSL03

- Semola di grano duro
- Acqua

		
500 g	11-12 min.	24 mesi



Spaghetti

Cod. PSL04

- Semola di grano duro
- Acqua

		
500 g	6-7 min.	24 mesi



Spaghettoni

Cod. PSL05

- Semola di grano duro
- Acqua

		
500 g	8-9 min.	24 mesi

Allergeni: contiene glutine

Paese di coltivazione del grano e di molitura: **Italia**

.1 PASTA SECCA



Tagliatelle

Cod. PSL06

- Semola di grano duro
- Acqua

		
500 g	11-12 min.	24 mesi



Cavatelli

Cod. PSP01

- Semola di grano duro
- Acqua

		
500 g	12-13 min.	24 mesi



Orecchiette

Cod. PSP02

- Semola di grano duro
- Acqua

		
500 g	11-12 min.	24 mesi



Trofie

Cod. PSP03

- Semola di grano duro
- Acqua

		
500 g	9-10 min.	24 mesi

Allergeni: contiene glutine

Paese di coltivazione del grano e di molitura: **Italia**

.2 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- Prodotto 100% italiano.
- Impianto a ciclo continuo con controllo della temperatura sempre inferiore ai 25 °C.
- Macchinari completamente in acciaio inox, senza contaminazione della pasta di olive mediante le mani degli operatori (riduzione sviluppo batteri).
- Estrazione a freddo con decantazione naturale.
- Lavorazione delle olive entro le 24 ore successive alla raccolta.

.2 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Olio extravergine di oliva

Cod. EVO01 250 ml / EVO02 750 ml

Di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.



*250/750 ml



12 mesi

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 ml)

Valore energetico	3389 Kcal - 824 KJ
Grassi	91,6 g
di cui grassi saturi/monoinsaturi/polinsaturi	14,6 g / 0 g / 0 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

* Su ordinazione anche volumi maggiori (latte da 3/5/10 L).

Conservare in luogo fresco lontano da fonti di luce e di calore. Eventuali residui sul fondo sono dovuti alla naturale decantazione.

.3 TARTUFO

- Prodotto 100% italiano.
- Lavorazione a mano di esperti (riconoscere i migliori tuberi).
- Sterilizzazione (shelf life lunga e migliori condizioni igienico/alimentari).
- Senza conservanti o coloranti.

.3 TARTUFO

TARTUFO FRESCO

Tartufo bianchetto

Cod. TFO1

dal 15 gennaio al 15 marzo

Tartufo bianco pregiato

Cod. TFO2

dal 15 settembre al 10 gennaio

Tartufo nero estivo

Cod. TFO3

dal 1 maggio al 31 agosto

Tartufo nero moscato

Cod. TFO4

dal 15 novembre al 15 marzo

Tartufo nero pregiato 'tipo Norcia'

Cod. TFO5

dal 15 novembre al 31 marzo

Tartufo nero uncinato

Cod. TFO6

da settembre a dicembre



.3 TARTUFO



Condimento a base di olio extravergine di oliva aromatizzato al gusto di tartufo bianco

Cod. OT01 250 ml / OT02 40 ml

- Olio extravergine di oliva
- Aroma



250/40 ml



12 mesi

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 ml)

Valore energetico	3393 Kcal - 832 Kj
Grassi / di cui saturi	91,7 g / 13,56 g
Carboidrati / di cui zuccheri	0 g / 0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Conservare in luogo fresco lontano da fonti di luce e di calore.

.3 TARTUFO



Condimento a base di olio extravergine di oliva aromatizzato al gusto di tartufo nero

Cod. OT03 250 ml / OT04 40 ml

- Olio extravergine di oliva
- Tuber aestivum
- Aroma

	
250/40 ml	12 mesi

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 ml)

Valore energetico	3393 Kcal - 832 Kj
Grassi / di cui saturi	91,7 g / 13,56 g
Carboidrati / di cui zuccheri	0 g / 0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Conservare in luogo fresco lontano da fonti di luce e di calore.

.3 TARTUFO

Crema di funghi porcini e bianchetto

Cod. TB01 80 g / TB02 500 g



- Funghi porcini (*Boletus edulis* r.g.)
- Tuber albidum 5%
- Olio extravergine di oliva
- Sale, aroma

80/500 g	48 mesi

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)

Valore energetico	931,35 Kcal - 222,6 Kj
Grassi / saturi	23 g / 3,3 g
Carboidrati / zuccheri	2,7 g / 0,8 g
Proteine	3,1 g
Sale	0,74 g

Tartufata al tartufo bianco pregiato

Cod. TB03 80 g / TB04 500 g



- Pleurotus
- Olio extravergine di oliva
- **Noci**, olive verdi
- Tuber magnatum 1%
- Sale, aroma

80/500 g	48 mesi

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)

Valore energetico	1294 Kcal - 309 Kj
Grassi / saturi	31 g / 2,2 g
Carboidrati / zuccheri	2,5 g / 1,8 g
Proteine	2,9 g
Sale	1,2 g

Carciofi e tartufo

Cod. TB05 80 g / TB06 500 g



- Carciofi
- Olio extravergine di oliva
- Tartufo estivo 5% (*Tuber aestivum* Vitt.)
- Sale, aroma

80/500 g	48 mesi

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)

Valore energetico	1294 Kcal - 309 Kj
Grassi / saturi	31 g / 2,2 g
Carboidrati / zuccheri	2,5 g / 1,8 g
Proteine	2,9 g
Sale	1,2 g

Salsa tartufata

Cod. TB07 80 g / TB08 500 g



- Funghi coltivati (*Agaricus bisporus*)
- Olio extravergine di oliva
- Olive nere, ortaggi vari
- Tartufo estivo 5% (*Tuber aestivum* Vitt.)
- Sale, spezie, aroma

80/500 g	48 mesi

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)

Valore energetico	511,7 Kcal - 122,3 Kj
Grassi / saturi	11,5 g / 1,3 g
Carboidrati / zuccheri	3,7 g / 0,5 g
Proteine	4,2 g
Sale	0,22 g

Conservazione: sterilizzazione. Prodotto esente da coloranti e conservanti, confezionato a norma della vigente legge.

Dopo l'apertura conservare in frigo.

3 TARTUFO

Patè di tartufi estivi

Cod. TB09 80 g / TB10 500 g



- Tartufi estivi (Tuber aestivum Vitt.)
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Aroma

	
80/500 g	48 mesi

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)

Valore energetico	1947,2 Kcal - 465,4 KJ
Grassi / saturi	50,25 g / 7,2 g
Carboidrati / zuccheri	4,5 g / 0,3 g
Proteine	3 g
Sale	0,5 g

Tartufi estivi a fette

Cod. TB11 80 g / TB12 500 g



- Tartufi estivi (Tuber aestivum Vitt.)
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Aroma

	
80/500 g	48 mesi

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)

Valore energetico	1947,2 Kcal - 465,4 KJ
Grassi / saturi	50,25 g / 7,2 g
Carboidrati / zuccheri	4,5 g / 0,3 g
Proteine	3 g
Sale	0,5 g

Tartufo e burro

Cod. TB13 80 g / TB14 500 g



- Burro
- Tuber aestivum 5%
- Sale
- Aroma

	
80/500 g	48 mesi

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)

Valore energetico	3061 Kcal - 745 KJ
Grassi / saturi	82,5 g / 57 g
Carboidrati / zuccheri	0,2 g / 0,2 g
Proteine	0,3 g
Sale	1 g

Tartufo estivo intero

Cod. TB15 80 g / TB16 500 g



- Tartufi estivi (Tuber aestivum Vitt.)
- Acqua
- Sale
- Aroma

	
80/500 g	48 mesi

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)

Valore energetico	130,95 Kcal - 31,3 KJ
Grassi / saturi	0,5 g / 0 g
Carboidrati / zuccheri	9,1 g / 0,7 g
Proteine	6 g
Sale	0,001 g

Conservazione: sterilizzazione. Prodotto esente da coloranti e conservanti, confezionato a norma della vigente legge.

Dopo l'apertura conservare in frigo.

www.nerograno.it



Copyright © B&S FOODS s.r.l.

Photo: Carlo Terenzi
Art direction and graphic: Imago.it



B&S FOODS s.r.l.

Via Quercelle 1, Loc. S. Eusanio 86075 - Monteroduni (IS)
+39 0865 491 234 / info@nero-grano.it



PRODOTTO ITALIANO