

FILOTEA

Filotea

FATDITI

UN'ALTRA

PASTA

FILOTEA

Filotea

“ LA MENTE È
COME UN
PARACADUTE,
FUNZIONA
SOLO SE
SI APRE ”

A. EINSTEIN

FILOTEAPASTA.COM

IL MANIFESTO

FLOUR (TYPE“00”) IN THE DOUGH

As our grandmothers taught us, it is the soft wheat flour that gives our dough the scent and the flavour of the homemade pasta

FRESH EGGS

We select the finest raw materials for the production of Filotea pasta. Our approved supplier delivers us the freshest eggs every morning.

AMBIENT STORAGE

Fresh pasta is highly perishable and should be kept refrigerated. Instead, our pasta maintains its taste and scent for 24 months, once stored at ambient temperature.

UNIQUE ROUGHNESS

Our dough is bronze drawn and slowly dried at low temperatures. Thanks to this process, it is exceptionally rough and porous, allowing a perfect absorption of the sauces.

PACKAGED BY HAND

Every packet of Filotea pasta is still today hand-packed by our 'sfogline', making it a truly artisan product.

VARIETIES AND COLLECTIONS

We are specialists of the egg pasta and we produce it in every possible way: traditional, special, natural ones folded by hand, but also nest-shaped with the Matassine and Nidi.

FARINA NELL'IMPASTO

Come ci hanno insegnato le nostre nonne, è la farina a dare al nostro impasto il profumo e il sapore della pasta fatta in casa

UOVA FRESCHE

Per produrre pasta Filotea selezioniamo le migliori materie prime. Il nostro allevatore di fiducia consegna ogni mattina al Mastro Pastaio le uova fresche

CONSERVAZIONE FUORI FRIGO

La pasta fresca è altamente deperibile e va conservata in frigorifero. Pasta Filotea mantiene il suo gusto e profumo per 24 mesi senza bisogno di refrigerazione.

IMPAREGGIABILE RUVIDezza

La nostra sfoglia è trafileta al bronzo ed essiccata molto lentamente a basse temperature. Per questo è eccezionalmente ruvida e porosa, capace di trattenere perfettamente i sughi.

CONFEZIONATA A MANO

Ogni confezione di pasta Filotea è ancora oggi confezionata a mano dalle nostre sfogline. Ecco perché con Filotea non mangerete un semplice piatto di pasta, ma una porzione d'amore.

VARIETÀ E COLLEZIONI

Pasta all'uovo stesa tradizionale, speciale, naturale, Matassine, Nidi: conosciamo tutto della pasta all'uovo. Per questo riusciamo a proporvela in ogni modo possibile.





CHI SIAMO ABOUT US

MASTRI PASTAI CON LA PASSIONE
DELLA PASTA DI UNA VOLTA

MASTERS AT PRODUCING PASTA WITH A
PASSION FOR TRADITIONAL DRY PASTA

Filotea è una piccola azienda situata nel cuore delle Marche, nata con la volontà di fare la pasta allo stesso modo di come si faceva una volta. La pasta all'uovo ha una tradizione millenaria e Filotea ha fatto della ricerca del gusto autentico la propria vocazione. Ecco perché basa la sua realizzazione non solo sull'accurata lavorazione, ma anche su un'attenta cura di tutte le fasi di produzione della pasta a partire dalla scelta della farina, della semola di grano duro e delle uova fresche.

Filotea is a small company, situated in the heart of Marche region, which produces pasta according to local traditions.

Achieving excellent flavour is Filotea's top priority and, for this reason, the production of pasta is not only based on meticulous processing methods, but also on the careful monitoring of all the preparation phases, starting from the choice of flour, durum wheat semolina and fresh eggs.

LE ORIGINI DEL NOSTRO NOME

THE HISTORY OF OUR NAME

FILOTEA, NOME DI ORIGINE GRECA
CHE SIGNIFICA "AMICA DI DIO"

FILOTEA, NAME OF GREEK ORIGIN
WHICH MEANS "GOD'S FRIEND"

Il nome è stato utilizzato da San Francesco di Sales in uno dei più bei libri della letteratura spirituale Cristiana: "Filotea - Introduzione alla vita devota". Nome celebrato il 15 Settembre e il 5 Novembre.

The name was used by San Francesco of Sales in one of the most beautiful books of the Christian spiritual literature: "Filotea - Introduction to a devoted life". This name is celebrated on September the 15th and on November the 5th.



IL NOSTRO LAVORO THE SECRET OF OUR TRADITION

SEGUE CON CREATIVITÀ
L'ANTICA RICETTA DELLA NONNA
IS FOLLOWING THE ANCIENT
RECIPE OF OUR GRANDMOTHERS

La pasta all'uovo Filotea viene realizzata secondo l'antica ricetta Marchigiana seguendo alla lettera lo stesso processo di lavorazione usato dalle nostre nonne. Come nella realizzazione della pasta fatta in casa la domenica, vengono utilizzate solo le migliori uova e la migliore farina. Questa lavorazione artigianale e paziente è fondamentale per ottenere un prodotto unico nel suo genere con straordinarie caratteristiche di leggerezza e digeribilità e con una elevata capacità di assorbire i sughi esaltando ogni tipo di preparazione.

Filotea egg pasta is made according to an ancient recipe from Marche and carefully following the same preparation methods that our 'grandmas' once used. Choosing only the best eggs and flour guarantees a genuine product. Furthermore, the pasta is dried very slowly at a low temperature. This special drying process gives the pasta the authentic flavour typical of homemade pasta. This patient, artisan preparation guarantees a unique product which is incredibly light and easy to digest while its textured surface helps absorb sauces thus exalting the flavour of all the ingredients.



PERCHÉ FILOTEA WHY CHOOSE FILOTEA

È UNICA E DIFFERENTE
DA QUALSIASI ALTRA PASTA
FILOTEA IS UNIQUE AND
DIFFERENT FROM ANY OTHER PASTA

Perché è frutto di una miscela di farina, semola di grano duro e uova fresche. Perché è essiccata lentamente a bassa temperatura. Perché è ruvida ed ha una straordinaria capacità di assorbire i sughi. Perché ha tempi di cottura molto brevi. Perché ha lo stesso sapore della pasta fresca fatta in casa, ma è secca ed ha una durata di due anni. Perché è più digeribile e leggera.

Because it is made using a mixture of flour, durum wheat semolina and fresh eggs. Because it is dried very slowly at a low temperature. Because it has a rough texture and an extraordinary capacity of absorbing sauces. Because our pasta has very short cooking times. Because it tastes like fresh homemade pasta, but as it is dry, it has a shelflife of 2 years. Because it is light and easy to digest.



Confezioni da 250 g
250 g retail packs



CURA NELLA CONFEZIONE

OUR CARE IN THE PACKAGING



Confezione
per la ristorazione
da 500g (4 foglietti da 125g).
Disponibile per tutte le referenze
delle linee Tradizionale / Speciale
500g Foodservice pack
(4 sheets x 125g). Available
for all the references
of the Traditional / Special lines

6

STUDIATA PER VEDERE IL PRODOTTO E CONSERVARLO AL MEGLIO
DESIGNED TO PRESERVE AND SEE THE PRODUCT IN ITS WHOLE



Confezione regalo
Gift pack



Espositore modulare
Modular display cm 37,5 x 57 x 143,5



FILOTEA PASTA EXPERIENCE STORE

Il "Filotea Pasta Experience Store" è un'idea nata all'interno del Pastificio Filotea nel corso del 2014. Non è un negozio e non è un ristorante, è un nuovo format, inedito, che consente allo stesso tempo l'acquisto dei prodotti e la loro degustazione sul posto. In ogni momento della giornata è possibile assaggiare uno dei prelibati piatti di Pasta Filotea accompagnati da ricercati sughi artigianali appositamente progettati dal nostro Executive Chef. L'open space del Pasta Experience Store è inoltre pensato per ospitare i più diversi eventi, finalizzati alla formazione professionale, al networking o al puro intrattenimento: workshop aziendali, corsi di cucina e per sommelier, musica dal vivo e spettacoli, mostre fotografiche, presentazioni di libri, eventi relazionali. Lo Store fornisce una sala di 200 mq multifunzionale, adatta per presentazioni, conferenze, riunioni in HD e Dolby Surround. Inoltre dei divisori mobili permettono di creare 24 postazioni di lavoro wi-fi per il co-working. Lo Store è anche 'Coffee Corner' con le migliori miscele di caffè per un esclusivo break.

The idea of creating the "Filotea Pasta Experience Store", within the premises of the Filotea Pasta factory, came up in 2014. It is neither a shop nor a restaurant; it is a new, innovative format that makes tasting and purchasing the products in the same place possible. In any moment of the day, it is possible to taste one of the delicious dishes of Filotea pasta, tossed with gourmet artisan sauces, specifically conceived by our Executive Chef. The Pasta Experience Store is a versatile space that can also host various events, either for business purposes or entertainment, such as workshops, cookery classes, food and wine tastings, live music and cultural exhibitions.

The Store provides a multifunctional 200m2 room suitable for presentations, conferences, meetings in HD and Dolby Surround. In addition, mobile dividers allow you to create 24 wi-fi workstations for co-working. The Store is also a 'Coffee Corner' with the best coffee blends for an exclusive break.





LINEA TRADIZIONALE TRADITIONAL PASTA LINE

Maccheroncini, Tagliolini, Linguine, Fettuccine,
Tagliatelle, Pappardelle, Spaghetti alla Chitarra, Tonnarelli

250 GR € 8.80Z



CAPELLI D'ANGELO

Pasta sottilissima, tipica della tradizione marchigiana. Si abbina bene ai sughi di carne.
CUOCE IN 2 MINUTI

ANGEL HAIR

Extremely thin type of pasta typical of the Marche region. Delicious with meat sauces.
COOKING TIME 2 MINUTES



TAGLIOLINI

Pasta dalla sezione piatta con spessore inferiore al millimetro. Si sposa bene con sughi leggeri, con pesce, condimenti delicati o in bianco.
CUOCE IN 2 MINUTI

TAGLIOLINI

Flat pasta, less than 1 mm thick, that goes well with light sauces or fish.
COOKING TIME 2 MINUTES



LINGUINE

Pasta della stessa lunghezza degli spaghetti, ma dalle sembianze piatte. La conformazione predilige l'accostamento a sughi di pesce o al classico pesto genovese.
CUOCE IN 4 MINUTI

LINGUINE

Spaghetti-length pasta but with a flat selection. It ideally matches with fish sauces or with the traditional "pesto alla genovese".
COOKING TIME 4 MINUTES



FETTUCCINE

Pasta della larghezza di 0,5 cm. Regge bene sia sughi di carne che di pesce.
CUOCE IN 5 MINUTI

FETTUCCINE

A 0.5 cm-wide type of pasta. Delicious with meat and fish sauces.
COOKING TIME 5 MINUTES



TAGLIATELLE

Pasta dalla sezione piatta, leggermente più larga delle Fettuccine. Il tipico condimento è il ragù.
CUOCE IN 5 MINUTI

TAGLIATELLE

Flat type of pasta slightly wider than Fettuccine. Its ideal dressing is "ragù" a meat sauce.
COOKING TIME 5 MINUTES

PAPPARDELLE

Il taglio piú largo da noi prodotto.
Delizioso l'abbinamento
con i sughi di selvaggina.
CUOCE IN 5 MINUTI

PAPPARDELLE

The widest cut we produce.
Excellent with
game sauces.
COOKING TIME 5 MINUTES



SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Pasta della stessa larghezza dei
tagliolini, ma di spessore maggiore.
Visti in sezione, si presentano
"quadrati". Eccellente con condimenti
rustici di carne e pesce.
CUOCE IN 5 MINUTI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Square type of pasta,
thicker than Tagliolini.
It goes well with
meat or fish sauces.
COOKING TIME 5 MINUTES



SPAGHETTONI TONNARELLI

Spaghettoni a sezione quadrata,
denominati Tonnarelli, realizzati
con solo albume dell'uovo per una
magnifica leggerezza
e un'esperienza di gusto unica.
CUOCE IN 12 MINUTI

SPAGHETTONI TONNARELLI

Big square Spaghetti Tonnarelli,
made with egg white
only for a magnificent
lightness and a unique
taste experience.
COOKING TIME 12 MINUTES



PASTA CORTA SHORT LINE

PENNETTE DELLA DOMENICA

Taglio corto della tradizione dal gusto
particolare. Ideale se assaporato con
sughi di carne.
CUOCE IN 6 MINUTI



A very special short shape coming
from the ancient tradition of handmade
pasta. Very good with meat sauce.
COOKING TIME 6 MINUTES

MALTAGLIATI

Pasta corta che la tradizione abbina
con zuppe di legumi ma che ben si adatta
con sughi di funghi e carne.
CUOCE IN 4/6 MINUTI



Short, irregularly cut, traditionally matched
with legumes' soups, but that can also
go well with meat and mushroom sauces.
COOKING TIME 4 MINUTES



FILINI

Spaghettoni
per minestre
CUOCE IN 2 MINUTI

Spaghettoni
for soups
COOKING TIME 2 MINUTES



QUADRUCCI

Pastina per minestre
di forma quadrata
CUOCE IN 4 MINUTI

Pasta for soups
square in shape
COOKING TIME 4 MINUTES



QUADRELLINI

Pastina piú spessa e
piú piccola dei Quadrucchi
CUOCE IN 4 MINUTI

Pasta for soups
smaller than the Quadrucchi
COOKING TIME 4 MINUTES



LINEA SPECIALE SPECIAL PASTA LINE

Chitarra al nero di seppia, Fettuccine al tartufo, Linguine aglio e prezzemolo, Fettuccine agli spinaci, Fettuccine al peperoncino Habanero, Fettuccine al limone, Lasagne Squid ink Chitarra, Truffle Fettuccine, Garlic and Parsley Linguine, Spinach Fettuccine, Chili pepper Fettuccine, Lemon Fettuccine, Lasagne



250 GR € 8.8 OZ



CHITARRA AL NERO DI SEPIA

Spaghetti alla chitarra con nero di seppia nell'impasto, di grande impatto visivo e dal gusto delicato. Ideali con seppie o scampi.
CUOCE IN 5 MINUTI

SQUID INK CHITARRA

Spaghetti chitarra made with squid ink in the dough. Very impressive and with a delicate taste. Ideal for cuttlefish sauces.
COOKING TIME 5 MINUTES



FETTUCCINE AL TARTUFO

Fettuccine con scaglie di tartufo nero pregiato. Ideali da abbinare con funghi freschi.
CUOCE IN 5 MINUTI

TRUFFLE FETTUCCINE

Fettuccine with small pieces of fine black truffle. Excellent with wild mushrooms.
COOKING TIME 5 MINUTES



LINGUINE AGLIO E PREZZEMOLO

Linguine con aglio e prezzemolo nell'impasto. Ottime con sughi di pesce affumicato, quali salmone o pesce spada.
CUOCE IN 4 MINUTI

GARLIC AND PARSLEY LINGUINE

Linguine with small pieces of garlic and parsley in the dough. Excellent with smoked fish sauces, for example salmon.
COOKING TIME 4 MINUTES



FETTUCCINE SENATORE CAPPELLI

Semola povera di glutine e ricca di minerali e vitamine. Ideale da assaporare con sughi a base di carne.
CUOCE IN 5 MINUTI

SENATORE CAPPELLI FETTUCCINE

Durum wheat semolina with a low content of gluten, but rich in minerals and vitamins. Ideal with meat sauces.
COOKING TIME 5 MINUTES



FETTUCCINE AGLI SPINACI

Fettuccine con spinaci nell'impasto. Ideali con sughi di verdure. CUOCE IN 5 MINUTI

SPINACH FETTUCCINE

Fettuccine with spinach in the dough. Delicious with vegetables sauces. COOKING TIME 5 MINUTES



FETTUCCINE AL PEPERONCINO

Fettuccine con peperoncino habanero. Ideali con sapori forti o con la classica arrabbiata. CUOCE IN 5 MINUTI

CHILLI PEPPER FETTUCCINE

Made with the Habanero pepper, they go very well with spicy sauces or the classic arrabbiata. COOKING TIME 5 MINUTES



FETTUCCINE AL LIMONE

Realizzata con il succo dei limoni di Sicilia. Perfetta sia con un sugo bianco di molluschi e crostacei che con una più semplice panna prosciutto e piselli. CUOCE IN 5 MINUTI

LEMON FETTUCCINE

Made with a juice of lemons from Sicily. They are perfect with a shellfish white sauce or with a cream, ham and peas sauce. COOKING TIME 5 MINUTES



LASAGNE

Tipica sfoglia per realizzare le classiche lasagne o vincisgrassi, utilizzabile sia lessata che non. CUOCE IN 2 MINUTI

LASAGNE

Typical lasagne sheets, they can be boiled or not boiled. COOKING TIME 2 MINUTES





LINEA LE MATASSINE LE MATASSINE LINE

Linguine, Tagliatelle, Pappardelle,
Spaghetti alla Chitarra, Tagliatelle Paglia e Fieno



250 GR e 8.8 OZ



LINGUINE

Taglio tradizionale.
Ideali con sughi di pesce.
CUOCE IN 8 MINUTI

LINGUINE

Traditional Italian shape.
Delicious with fish sauces.
COOKING TIME 8 MINUTES



TAGLIATELLE

Ruvide e porose,
ideali con sugo di ragù.
CUOCE IN 8 MINUTI

TAGLIATELLE

Rough pasta, very good
with ragù sauce.
COOKING TIME 8 MINUTES



PAPPARDELLE

Sfoglia molto spessa
e grezza adatta
con sughi molto saporiti.
CUOCE IN 8 MINUTI

PAPPARDELLE

Very thick and rough pasta
that goes well with
meat sauces.
COOKING TIME 8 MINUTES



SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Spaghetti quadrati della
tradizione italiana, ideali con
pomodoro fresco e basilico.
CUOCE IN 8 MINUTI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Traditional square
spaghetti, delicious with
tomato and fresh basil.
COOKING TIME 8 MINUTES



TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO

Tipico taglio dell'antica
tradizione italiana. Delizioso
mix di tagliatelle tradizionali
e agli spinaci, per un piatto
gustoso e colorato.
CUOCE IN 8 MINUTI

TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO

Typical pasta of the Italian
tradition. Very tasty combina-
tion of classical egg tagliatelle
together with spinach for
a very fine and coloured dish.
COOKING TIME 8 MINUTES



LINEA I NIDI

DALLA TRADIZIONE DELLA PASTA ALL'UOVO DELLE MARCHE, LA VERA PASTA GREZZA E CASERECCIA

I NIDI LINE

FROM LE MARCHE TRADITION THE REAL "GREZZA" AND "CASERECCIA" EGG PASTA

Tagliatelle, Pappardelle, Linguine, Spaghetti alla Chitarra



500 GR e 17.6 OZ

LINGUINE

Taglio tradizionale. Ideali con sughi di pesce. CUOCE IN 8 MINUTI

LINGUINE

Traditional Italian shape. Delicious with fish sauces. COOKING TIME 8 MINUTES



TAGLIATELLE

Ruvide e porose, ideali con sugo di ragù. CUOCE IN 8 MINUTI

TAGLIATELLE

Rough pasta, very good with ragù sauce. COOKING TIME 8 MINUTES



PAPPARDELLE

Sfoglia molto spessa e grezza adatta con sughi molto saporiti. CUOCE IN 8 MINUTI

PAPPARDELLE

Very thick and rough pasta that goes well with meat sauces. COOKING TIME 8 MINUTES



SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Spaghetti quadrati della tradizione italiana, ideali con pomodoro fresco e basilico. CUOCE IN 8 MINUTI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Traditional square spaghetti, delicious with tomato and fresh basil. COOKING TIME 8 MINUTES



TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO

Tipico taglio dell'antica tradizione italiana. Delizioso mix di tagliatelle tradizionali e agli spinaci, per un piatto gustoso e colorato. CUOCE IN 8 MINUTI

TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO

Typical pasta of the Italian tradition. Very tasty combination of classical egg tagliatelle together with spinach for a very fine and coloured dish. COOKING TIME 8 MINUTES





PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

Spaghettoni, Paccheri, Strozzapreti, Orecchiette, Mezze Maniche, Rigatoni, Reginette, Calamarata, Penne Rigate



500 GR e 17.6 Oz



SPAGHETTONI

Spaghettoni molto spessi come da migliore tradizione Italiana abbinabili ad ogni tipo di sugo.
CUOCE IN 11/13 MINUTI

SPAGHETTONI

Very thick Spaghettoni typical of the real Italian tradition, perfect with every kind of sauces.
COOKING TIME 11/13 MINUTES

14



PACCHERI

Il classico pacchero napoletano trafileato in bronzo ideale con sughi di pesce.
CUOCE IN 13 MINUTI

PACCHERI

The classical Pacchero Napoletano made with bronze dies, very good with fish sauces.
COOKING TIME 13 MINUTES



STROZZAPRETI

Taglio molto particolare perfetto con tutti i sughi con panna e carni.
CUOCE IN 8/10 MINUTI

STROZZAPRETI

A very particular shape, perfect with cream and meat sauces.
COOKING TIME 8/10 MINUTES



ORECCHIETTE

Tipica pasta artigianale pugliese, ottima se condita con le cime di rapa.
CUOCE IN 15 MINUTI

ORECCHIETTE

Typical artisan pasta from Puglia region, it goes very well turnip tops.
COOKING TIME 15 MINUTES

PENNE RIGATE

Grazie alla capacità di trattenere i condimenti sono indicate con sughi al pomodoro.
CUOCE IN 10 MINUTI

PENNE RIGATE

Thanks to the ability to hold the seasonings, they are suitable with tomato sauces.
COOKING TIME 10 MINUTES



MEZZE MANICHE

Formato popolare e apprezzato che si sposa bene con tutti i sughi per la sua versatilità.
CUOCE IN 13 MINUTI

MEZZE MANICHE

Popular and much appreciated type of pasta, ideal with earthy and rich sauces.
COOKING TIME 13 MINUTES



RIGATONI

Ideali con condimenti veloci e sfiziosi
CUOCE IN 10 MINUTI

RIGATONI

Ideal with quick and tasty condiments
COOKING TIME 10 MINUTES



REGINETTE

Taglio ideale con il sugo rosso di tonno
CUOCE IN 7 MINUTI

REGINETTE

Ideal cut with tomato and tuna sauce
CUOCE IN 7 MINUTI



CALAMARATA

Pasta di ottima qualità, trafilata al bronzo. Ideale con sugo di calamari, come la tradizionale ricetta napoletana. Non scuoce. Ultimare la cottura direttamente in padella, assieme al condimento.
CUOCE IN 12 MINUTI

CALAMARATA

Excellent quality pasta, bronze drawn. Ideal with squid sauce, like the traditional Neapolitan recipe. It does not overcook. Finish cooking directly in the pan, together with the dressing.
COOKING TIME 12 MINUTES



FUSILLONI

La particolarità della forma elicoidale è ottimale per fondersi al meglio con il pesto rosso.
CUOCE IN 10 MINUTI

FUSILLONI

The original shape is perfect together with red pesto
COOKING TIME 10 MINUTES





SUGO AL BASILICO

Polpa di pomodoro, olio extra vergine di oliva, basilico, aglio, sale marino integrale, zucchero.

BASIL SAUCE

Tomato pulp, extra virgin olive oil, basil, garlic, sea salt, sugar.



I SUGHI THE SAUCES

Olive, Funghi, Basilico, Peperoncino, Tonno, Amatriciana, Ragù Siciliano, Ricotta

280 GR e 9.8 OZ



SUGO AL PEPERONCINO

Polpa di pomodoro, olio extra vergine di oliva, cipolla, sale marino integrale, zucchero, peperoncino essiccato, basilico, origano.

CHILLI SAUCE

Tomato pulp, extra virgin olive oil, onion, sea salt, sugar, dried chilli, basil, oregano.



SUGO ALLE OLIVE

Polpa di pomodoro, olive nere (6%), olive verdi nocellara etnea (6%), capperi, olio extra vergine di oliva, sale marino integrale, zucchero, aglio, prezzemolo, basilico, acciughe, peperoncino.

OLIVES SAUCE

Tomato pulp, Nocellara Etnea green olives 6%, black olives 6%, capers, extra virgin olive oil, sea salt, sugar, garlic, parsley, basil, anchovies, dried chilli.



SUGO AL TONNO

Polpa di pomodoro, tonno sott'olio, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale marino integrale, zucchero, aglio, acciughe.

TUNA SAUCE

Tomato pulp, tuna in oil, extra virgin olive oil, parsley, sea salt, sugar, garlic, anchovies.



SUGO AI FUNGHI

Polpa di pomodoro, vino Nero d'Avola, cipolla, olio extra vergine di oliva, funghi porcini essiccati (4%), zucchero, sale marino integrale, noce moscata.

MUSHROOMS SAUCE

Tomato pulp, Nero d'Avola wine, onion, extra virgin olive oil, dried porcini mushrooms 4%, sugar, sea salt, nutmeg.

100% pomodoro italiano
100% italian tomatoes



SUGO AMATRICIANA

polpa di pomodoro italiano, guanciale di suino Nero 20%, vino Nero d'Avola, olio extra vergine di oliva, sale marino integrale, zucchero.

AMATRICIANA SAUCE

Italian tomato pulp, pig cheek 20%, red wine, extra virgin olive oil, whole sea salt, sugar.



SUGO AL RAGÙ

polpa di pomodoro Italiano, carne di suino, carne di vitello, carote, sedano, cipolla, vino Nero d'Avola 5%, olio extra vergine di oliva, concentrato di pomodoro italiano, zucchero, sale marino integrale, noce moscata, pepe nero.

RAGOUT SAUCE

Italian tomato pulp, pork, veal, carrots, celery, onion, red wine 5%, extra virgin olive oil, Italian tomato concentrate, sugar, whole sea salt, nutmeg, black pepper.



SUGO CON RICOTTA

polpa di pomodoro italiano, ricotta da latte pastorizzato 22% con latte ovino e latte caprino, olio extra vergine di oliva, cipolla, sale marino integrale, zucchero, basilico e peperoncino.

RICOTTA CHEESE SAUCE

Italian tomato pulp, 22% pasteurized milk ricotta cheese with sheep's milk and goat's milk, extra virgin olive oil, onion, whole sea salt, sugar, basil and chili pepper.



PESTO ALLA GENOVESE

Con Basilico Genovese Dop

GENOESE PESTO

Whit Genoese Basil PDO

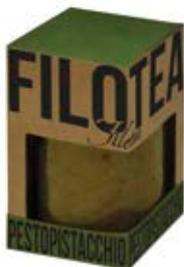


PESTO ROSSO

Delizioso e fresco condimento

RED PESTO

Delicious and fresh seasoning



PESTO AL PISTACCHIO

Per un pasto veloce e gustoso

PISTACHIO PESTO

For a quick and tasty meal



I PESTI PESTO DRESSING

Pesto alla Genovese,
Pesto Rosso,
Pesto al Pistacchio

130 GR € 4.60Z



CAPELLI D'ANGELO
Art. as01
cartoni/cases



TAGLIOLINI
Art. as02
cartoni/cases



LINGUINE
Art. as03
cartoni/cases



FETTUCCINE
Art. as04
cartoni/cases



TAGLIATELLE
Art. as05
cartoni/cases



PAPPARDELLE
Art. as06
cartoni/cases



SPAGHETTI ALLA CHITARRA
Art. as07
cartoni/cases



**SPAGHETTI CHITARRA
AL NERO DI SEPIA**
Art. as08
cartoni/cases



FETTUCCINE AL TARTUFO
Art. as09
cartoni/cases



**LINGUINE AGLIO
E PREZZEMOLO**
Art. as10
cartoni/cases



**FETTUCCINE
AGLI SPINACI**
Art. as11
cartoni/cases



**FETTUCCINE
AL PEPERONCINO**
Art. as12
cartoni/cases



**FETTUCCINE
AL LIMONE**
Art. as13
cartoni/cases



LASAGNE
Art. as14
cartoni/cases



**FETTUCCINE
SENATORE CAPPELLI**
Art. as16
cartoni/cases



**SPAGHETTONI
TONNARELLI**
Art. as19
cartoni/cases



**CONFEZIONE
PER LA RISTORAZIONE DA 500 G**
Per tutti i formati di pasta
Available for all the references
cartoni/cases

PEZZI IMBALLO: 20 / UNITS PER CASE: 20

PEZZI IMBALLO: 12 / UNITS PER CASE: 12



**SPAGHETTONI
500 G**
Art. 0192
cartoni/cases



**PACCHERI
500 G**
Art. 0196
cartoni/cases



**STROZZAPRETI
500 G**
Art. 0197
cartoni/cases



**CALAMARATA
500 G**
Art. 0200
cartoni/cases



**ORECCHIETTE
500 G**
Art. 0207
cartoni/cases



**MEZZE MANICHE
500 G**
Art. 0288
cartoni/cases



**PENNE RIGATE
500 G**
Art. 0208
cartoni/cases



**RIGATONI
500 G**
Art. 0396
cartoni/cases



**REGINETTE
500 G**
Art. 0397
cartoni/cases



**FUSILLONI
500 G**
Art. 0428
cartoni/cases

PEZZI IMBALLO/
UNITS PER CASE:
20

PEZZI IMBALLO/
UNITS PER CASE:
10

PEZZI IMBALLO/
UNITS PER CASE:
20

PEZZI IMBALLO/
UNITS PER CASE:
10

PEZZI IMBALLO/
UNITS PER CASE:
20

PEZZI IMBALLO/
UNITS PER CASE:
10

PEZZI IMBALLO/
UNITS PER CASE:
20

PEZZI IMBALLO/
UNITS PER CASE:
10

PEZZI IMBALLO/
UNITS PER CASE:
10

PEZZI IMBALLO/
UNITS PER CASE:
10



MATASSINE LINGUINE 250 G
Art. mat01
cartoni/cases



MATASSINE TAGLIATELLE 250 G
Art. mat02
cartoni/cases



MATASSINE PAPPARDELLE 250 G
Art. mat03
cartoni/cases



MATASSINE SPAGHETTI CHITARRA 250 G
Art. mat04
cartoni/cases



MATASSINE TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO 250 G
Art. mat05
cartoni/cases

PEZZI IMBALLO: 20 / UNITS PER CASE: 20

MALTAGLIATI

Art. 0035
cartoni/cases



PENNETTE DELLA DOMENICA

Art. 0122
cartoni/cases



FILINI

Art. 0121
cartoni/cases



QUADRUCCI

Art. 0036
cartoni/cases



QUADRELLINI

Art. 0099
cartoni/cases



PEZZI IMBALLO: 20 / UNITS PER CASE: 20

PEZZI IMBALLO: 24 / UNITS PER CASE: 24



NIDI LINGUINE 500 G
Art. nidi01
cartoni/cases



NIDI TAGLIATELLE 500 G
Art. nidi02
cartoni/cases



NIDI PAPPARDELLE 500 G
Art. nidi03
cartoni/cases



NIDI SPAGHETTI ALLA CHITARRA 500 G
Art. nidi04
cartoni/cases



NIDI TAGLIATELLE PAGLIA & FIENO 500 G
Art. nidi05
cartoni/cases

PEZZI IMBALLO: 12 / UNITS PER CASE: 12



SUGO AL BASILICO
GR. 280
Art. 0128
cartoni/cases



SUGO ALLE OLIVE
GR. 280
Art. 0136
cartoni/cases



SUGO AMATRICIANA
GR. 280
Art. 0435
cartoni/cases



PESTO GENOVESE
GR. 130
Art. Pesto Gen
cartoni/cases



SUGO AI FUNGHI
GR. 280
Art. 0134
cartoni/cases



SUGO AL TONNO
GR. 280
Art. 0137
cartoni/cases



SUGO AL RAGÙ
GR. 280
Art. 0162
cartoni/cases



PESTO ROSSO
GR. 130
Art. Pesto Ros
cartoni/cases



SUGO AL PEPERONCINO
GR. 280
Art. 0135
cartoni/cases



SUGO CON RICOTTA
GR. 280
Art. 0436
cartoni/cases



PESTO PISTACCHIO
GR. 130
Art. Pesto Pistac
cartoni/cases

PEZZI IMBALLO: 12 / UNITS PER CASE: 12

PEZZI IMBALLO: 12 / UNITS PER CASE: 12

FILOTEA

Filotea

**FATTI
DI UN'ALTRA
PASTA**

**FILOTEA EXPERIENCE
SOC. COOP.**

Via Primo Maggio, 56
60131 Ancona · Italy
+39 071 201070

www.filoteapasta.com

info@filoteapasta.com

www.facebook.com/Filoteapasta

www.twitter.com/Filoteapasta

www.instagram.com/Filoteapasta

