

PRODUCT CATALOGUE

www.pastabaronia.it


BARONIA
100%
Italian
Wheat

Formati Corti
Short Shapes

Formati Lunghi
Long Shapes

Specialità
Specialties

Integrale Biologica
Wholemeal organic pasta

Food Service
Food Service

Per il piacere quotidiano, una linea di pasta che raccoglie i formati della tradizione italiana.
Ideale per ogni tipo di preparazione, esalta il gusto di tutti i condimenti.
Una pasta pensata per chi non vuole rinunciare al piacere della buona tavola, ogni giorno.

For everyday pleasure, a line of pasta that gathers the traditional Italian shapes.
Perfect for every type of preparation, it enhances the flavor of any sauce.
A pasta designed for those who do not want to give up the pleasure of good food every day.

- Only 100% Italian Durum Wheat
- Premium Italian Pasta with higher performance in taste and “al dente” cooking
- Wheat Milled only in our own Mill
- Teflon dies
- Min. 13,5% in Protein content
- Certifications: Kosher, Halal (WHA), EAC
- Wide range of shapes (long, short, nests and lasagne)
- Wholemeal durum wheat and tricolor available

100% Italian Wheat



FORMATI CORTI – SHORT SHAPES

BOCCOLI

Trafilatura Classica **12 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	6,5 mm
Lunghezza / Length	30 mm



GEMELLI

Trafilatura Classica **12 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	8-9 min.
Spessore / Thickness	6,5 mm
Lunghezza / Length	35 mm



PENNE MEZZANE

Trafilatura Classica **12 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	9-10min.
Spessore / Thickness	6,6 mm
Lunghezza / Length	45 mm



PENNE MEZZANE RIGATE

Trafilatura Classica **12 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	9-10 min.
Spessore / Thickness	7,7 mm
Lunghezza / Length	45 mm



ZITI TAGLIATI

Trafilatura Classica **12 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	9-10 min.
Spessore / Thickness	6,6 mm
Lunghezza / Length	40 mm



PENNE ZITI

Trafilatura Classica **12 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	9,7 mm
Lunghezza / Length	43 mm



PENNE RIGATE

Trafilatura Classica **12 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	11-12 min.
Spessore / Thickness	9 mm
Lunghezza / Length	47 mm



RIGATONI

Trafilatura Classica **10 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	13-15 min.
Spessore / Thickness	16,5 mm
Lunghezza / Length	33 mm



MEZZE MANICHE

Trafilatura Classica — **10 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	13-15 min.
Spessore / Thickness	16,5 mm
Lunghezza / Length	18 mm



TORTIGLIONI

Trafilatura Classica — **12 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	10-12 min.
Spessore / Thickness	11,5 mm
Lunghezza / Length	40 mm



FUSILLI

Trafilatura Classica — **12 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	9,35 mm
Lunghezza / Length	37 mm



PIPE RIGATE

Trafilatura Classica — **10 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	9-10 min.
Spessore / Thickness	22 mm
Lunghezza / Length	25 mm



CHIFFERI RIGATI

Trafilatura Classica — **24 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	6-7 min.
Spessore / Thickness	5 mm
Lunghezza / Length	15 mm



FARFALLE

Trafilatura Classica — **12 x 500 gr**
Classic die

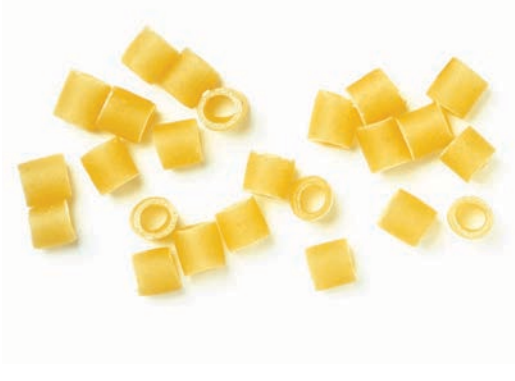
Cottura / Cooking	11-13 min.
Spessore / Thickness	25 mm
Lunghezza / Length	32 mm



DITALI

Trafilatura Classica — **20 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	8-9 min.
Spessore / Thickness	6,6 mm
Lunghezza / Length	8 mm



DITALI RIGATI

Trafilatura Classica — **20 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	8-9 min.
Spessore / Thickness	7,7 mm
Lunghezza / Length	10 mm



ORZI

Trafilatura Classica **20 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	9-10 min.
Spessore / Thickness	2,7 mm
Lunghezza / Length	10 mm



GOMITI RIGATI

Trafilatura Classica **12 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	8-9 min.
Spessore / Thickness	8,30 mm
Lunghezza / Length	22 mm



CAPELLINI SPEZZATI

Trafilatura Classica **24 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	3-4 min.
Spessore / Thickness	1,05 mm
Lunghezza / Length	17 mm



FORMATI LUNGHI – LONG SHAPES

CAPELLINI

Trafilatura Classica — **24 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	4-6 min.
Spessore / Thickness	1,2 mm
Lunghezza / Length	260 mm



SPAGHETTINI

Trafilatura Classica — **24 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	6-7 min.
Spessore / Thickness	1,5 mm
Lunghezza / Length	260 mm



SPAGHETTI

Trafilatura Classica — **24 x 500 gr**
Classic die

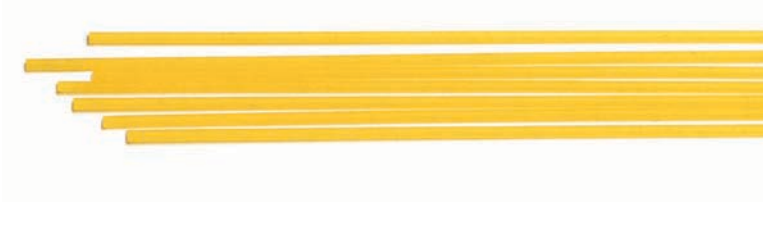
Cottura / Cooking	8-9 min.
Spessore / Thickness	1,7 mm
Lunghezza / Length	260 mm



VERMICELLI

Trafilatura Classica — **24 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	11-12 min.
Spessore / Thickness	1,9 mm
Lunghezza / Length	260 mm



BUCATINI

Trafilatura Classica **20 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	7-8 min.
Spessore / Thickness	2,7 mm
Lunghezza / Length	260 mm



LINGUINE

Trafilatura Classica **24 x 500 gr**
Classic die

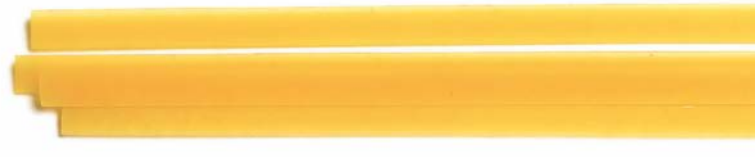
Cottura / Cooking	7-9 min.
Spessore / Thickness	3 mm
Lunghezza / Length	260 mm



LINGUINE DI PASSERO

Trafilatura Classica **24 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	9-10 min.
Spessore / Thickness	4,9 mm
Lunghezza / Length	260 mm




100%
GRANO ITALIANO MACINATO NEL NOSTRO MOLINO
100% Grano Italiano
BARONÌA
100%
ITALIAN WHEAT | BLÉ ITALIEN
ITALIENISCHER HARTWEIZEN | TRIGO ITALIANO
FETTUCCINE
Pasta di Semola di Grano Duro
Durum wheat pasta
Pâtes alimentaires de semoule de blé dur
Teigwaren aus Hartweizengrieß
500g
1.1Lb
PENNE ZITI 71
10/11 min.
Pasta di Semola di Grano Duro
Durum wheat pasta
Pâtes alimentaires de semoule de blé dur
Teigwaren aus Hartweizengrieß
500g
1.1Lb

SPECIALITÀ - SPECIALTIES

LASAGNE

Trafilatura Classica **12 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	30 min. direttamente in forno
Spessore / Thickness	80 mm
Lunghezza / Length	175 mm



FETTUCCINE

Trafilatura al Bronzo **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	6-7 min.
Spessore / Thickness	5,9 mm
Lunghezza / Length	6-7 mm



FUSILLI TRICOLORE

Trafilatura Classica **12 x 500 gr**
Classic die

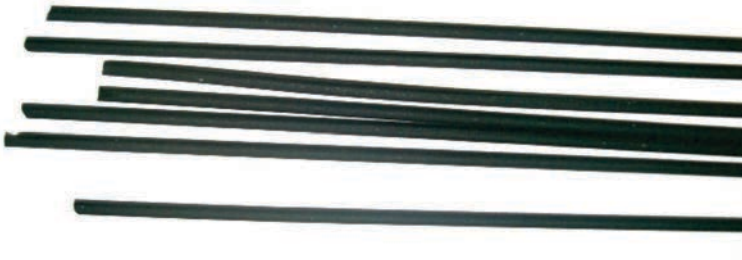
Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	9,35 mm
Lunghezza / Length	37 mm



SQUID INK SPAGHETTI

Trafilatura Classica **24 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	8-9 min.
Spessore / Thickness	1,7 mm
Lunghezza / Length	260 mm



La linea integrale biologica è prodotta con semola estratta direttamente da una particolare fase della macinazione del grano duro all'interno del nostro Molino. Ricca di preziose fibre, è ideale per chi è attento ad una alimentazione sana e bilanciata senza rinunciare al gusto.

No chemical agents during the wheat cultivation, and a production process that preserves the natural qualities of the wheat, ensuring a high-quality product that is organic certified.
The wholewheat organic pasta shapes are made from semolina extracted straight from a specific phase of the grinding of the durum wheat in our mill facility.
Rich in valuable fibre, these pastas are ideal for anyone who is concerned about a healthy and balanced diet, without compromising on flavour.

- Only 100% Wholemeal Organic Durum Wheat
- Premium Italian Pasta with higher performance in taste and "al dente" cooking
- Protein content: 11,7% min.
- Rich in fibers: 8,9%
- Wheat Milled only in our own Mill
- Teflon die
- Certifications: BIOAgricert, Kosher
- Top selling shapes

100% Italian Wheat





INTEGRALI BIO - WHOLEMEAL ORGANIC

PENNE RIGATE

Trafilatura Classica **12 x 500 gr**
Classic die

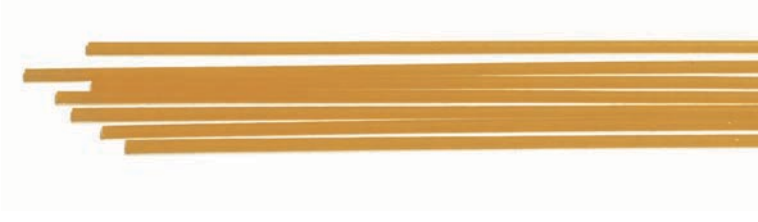
Cottura / Cooking	9-10 min.
Spessore / Thickness	7,7 mm
Lunghezza / Length	47 mm



SPAGHETTI

Trafilatura Classica **24 x 500 gr**
Classic die

Cottura / Cooking	8-9 min.
Spessore / Thickness	1,7 mm
Lunghezza / Length	260 mm



Per il piacere quotidiano e le esigenze della ristorazione, una linea di pasta di semola di grano duro 100% italiano, che raccoglie i formati della tradizione italiana.
Ideale per ogni tipo di preparazione, esalta il gusto di tutti i condimenti.
Disponibile anche nel pratico formato da 3 kg, è la scelta perfetta per chef e professionisti del settore che cercano qualità costante e versatilità in cucina.
Una pasta pensata per chi non vuole rinunciare al piacere della buona tavola, ogni giorno.

For everyday pleasure and the needs of Foodservice professionals,
Baronia durum wheat semolina pasta range is made with 100% Italian wheat and includes the traditional shapes of Italian cuisine.
Ideal for all types of recipes, it enhances the flavour of any sauce.
Available in a convenient 3 kg bag, it is the perfect choice for chefs and food professionals seeking consistent quality and versatility in the kitchen.

A pasta designed for those who never want to give up the joy of good food, every day.



FOOD SERVICE
FORMATI CORTI – SHORT SHAPES

FUSILLI

Trafilatura Classica **4 x 3 Kg**
Classic die

Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	9,35 mm
Lunghezza / Length	37 mm



PENNE RIGATE

Trafilatura Classica **4 x 3 Kg**
Classic die

Cottura / Cooking	11-12 min.
Spessore / Thickness	9 mm
Lunghezza / Length	47 mm



PENNE MEZZANE RIGATE

Trafilatura Classica **4 x 3 Kg**
Classic die

Cottura / Cooking	9-10 min.
Spessore / Thickness	7,7 mm
Lunghezza / Length	45 mm



PIPE RIGATE

Trafilatura Classica **4 x 3 Kg**
Classic die

Cottura / Cooking	9-10 min.
Spessore / Thickness	22 mm
Lunghezza / Length	25 mm

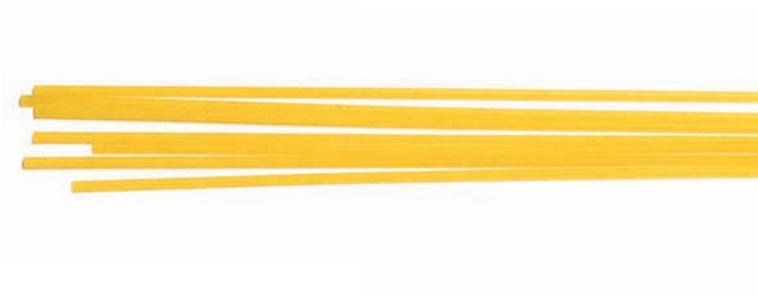


FOOD SERVICE
FORMATI LUNGHI – LONG SHAPES

SPAGHETTINI

Trafilatura Classica — **4 x 3 Kg**
Classic die

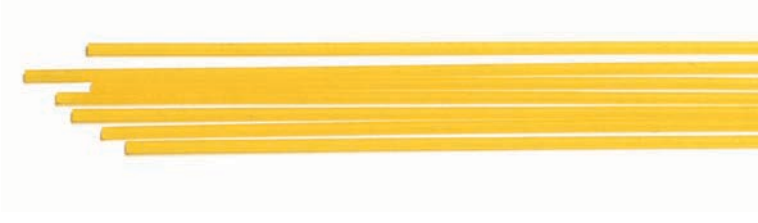
Cottura / Cooking	6-7 min.
Spessore / Thickness	1,5 mm
Lunghezza / Length	260 mm



SPAGHETTI

Trafilatura Classica — **4 x 3 Kg**
Classic die

Cottura / Cooking	8-9 min.
Spessore / Thickness	1,7 mm
Lunghezza / Length	260 mm



VERMICELLI

Trafilatura Classica — **4 x 3 Kg**
Classic die

Cottura / Cooking	11-12 min.
Spessore / Thickness	1,9 mm
Lunghezza / Length	260 mm



LINGUINE

Trafilatura Classica — **4 x 3 Kg**
Classic die

Cottura / Cooking	7-9 min.
Spessore / Thickness	3 mm
Lunghezza / Length	260 mm



FOOD SERVICE
WHOLEMEAL ORGANIC



FOOD SERVICE - INTEGRALI BIO
WHOLEMEAL ORGANIC

PENNE RIGATE

Trafilatura Classica — **4 x 3 Kg**
Classic die

Cottura / Cooking	9-10 min.
Spessore / Thickness	7,7 mm
Lunghezza / Length	45 mm



FUSILLI

Trafilatura Classica — **4 x 3 Kg**
Classic die

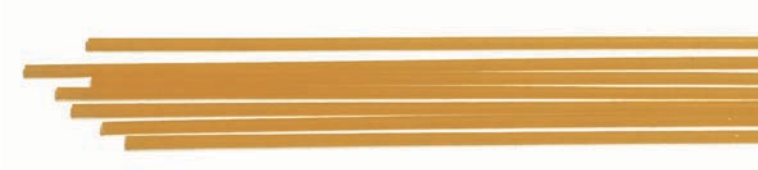
Cottura / Cooking	9-11min.
Spessore / Thickness	9,30 mm
Lunghezza / Length	32 mm



SPAGHETTI

Trafilatura Classica — **4 x 3 Kg**
Classic die

Cottura / Cooking	8-9 min.
Spessore / Thickness	1,70 mm
Lunghezza / Length	260 mm



RETAIL

LINE	SKU Short Code	Descrizione Item description	EAN13	ITF14	Units per case N°	Case Dimension			Case Volume (m3)	Cases per pallet	Pallet height (mm)	Pallet net weight (KG)	stackable pallet	shelf life (months)
						L (mm)	W (mm)	H (mm)						
Corti- Shorts	B55/5	BOCCOLI	8005709300552	38005709300553	12	400	297	175	0,021	72	1725	432	NO	36
Corti- Shorts	B59/5	GEMELLI	8005709300590	38005709300591	12	370	297	170	0,019	80	1850	480	NO	36
Corti- Shorts	B66/5	PENNE MEZZANE	8005709300668	38005709300663	12	370	297	170	0,019	72	1680	432	NO	36
Corti- Shorts	B67/5	PENNE MEZZANE RIGATE	8005709300675	38005709300676	12	370	297	175	0,019	72	1725	432	NO	36
Corti- Shorts	B68/5	ZITI TAGLIATI	8005709300682	38005709300683	12	370	297	170	0,019	80	1850	480	NO	36
Corti- Shorts	B71/5	PENNE ZITI	8005709300712	38005709300713	12	370	297	195	0,021	64	1710	384	NO	36
Corti- Shorts	B73/5	PENNE RIGATE	8005709300736	38005709300737	12	370	297	185	0,020	72	1815	432	NO	36
Corti- Shorts	B78/5	RIGATONI	8005709300804	38005709300805	10	268	395	215	0,023	63	1655	315	NO	36
Corti- Shorts	B79/5	MEZZE MANICHE	8005709300798	38005709300799	10	268	395	215	0,023	63	1655	315	NO	36
Corti- Shorts	B83/5	TORTIGLIONI	8005709300835	38005709300836	12	400	297	200	0,024	64	1750	384	NO	36
Corti- Shorts	B98/5	FUSILLI	8005709300989	38005709300980	12	400	297	190	0,023	64	1670	384	NO	36
Corti- Shorts	B91/5	PIPE RIGATE	8005709300910	38005709300911	10	268	395	215	0,023	63	1655	315	NO	36
Corti- Shorts	B88/4	CHIFFERI RIGATI	8005709300880	18005709300887	24	590	230	265	0,036	42	1740	504	NO	36
Corti- Shorts	B113/5	FARFALLE	8005709301139	38005709301130	12	400	297	175	0,021	64	1550	384	NO	36
Corti- Shorts	B45/4	DITALI	8005709300453	18005709300450	20	548	263	208	0,030	42	1606	420	NO	36
Corti- Shorts	B49/4	DITALI RIGATI	8005709300491	18005709300498	20	548	263	208	0,030	42	1606	420	NO	36
Corti- Shorts	B26/4	ORZI	8005709300262	18005709300269	20	423	263	186	0,021	48	1638	480	NO	36
Corti- Shorts	B600	GOMITI RIGATI	8005709306004	18005709306001	12	370	295	190	0,021	72	1860	432	NO	36
Corti- Shorts	B102	CAPELLINI SPEZZATI	8005709301023	18005709301020	24	550	210	240	0,028	49	1830	588	NO	36
Lunghi - Long	B1/4	CAPELLINI	8005709300019	18005709300016	24	300	175	285	0,015	80	1575	960	NO	36
Lunghi - Long	B3/4	SPAGHETTINI	8005709300033	18005709300030	24	300	175	285	0,015	80	1575	960	NO	36
Lunghi - Long	B5/4	SPAGHETTI	8005709300057	18005709300054	24	300	175	285	0,015	80	1575	960	NO	36
Lunghi - Long	B7/4	VERMICELLI	8005709300071	18005709300078	24	300	175	285	0,015	80	1575	960	NO	36
Lunghi - Long	B9/4	BUCATINI	8005709300095	18005709300092	20	300	190	285	0,016	80	1575	800	NO	36
Lunghi - Long	B13/4	LINGUINE	8005709300132	18005709300139	24	300	175	285	0,015	80	1575	960	NO	36
Lunghi - Long	B14/4	LINGUE DI PASSERO	8005709300149	18005709300146	24	300	190	285	0,016	80	1575	960	NO	36
Specialità - Specialties	B106/4	LASAGNE	8005709301061	18005709301068	12	305	205	205	0,013	98	1585	588	NO	36
Specialità - Specialties	B128/5	FETTUCCINE NIDI	8005709301283	28005709301287	12	545	270	275	0,040	30	1525	180	NO	36
Specialità - Specialties	B132/5	FUSILLI TRICOLORE	8005709301320	38005709301321	12	400	297	190	0,023	64	1670	384	NO	36
Specialità - Specialties	B105/2	SPAGHETTI NERO DI SEPPIA (INK SQUID	8005709301054	18005709301053	24	300	175	285	0,015	80	1575	960	NO	36
Integrale Bio - Wholewheat Organic	B158BN/4	SPAGHETTI INT BIO	8005709401587	18005709401584	24	300	190	295	0,017	80	1625	960	NO	36
Integrale Bio - Wholewheat Organic	B151BN/5	PENNE RIGATE INT BIO	8005709401648	18005709401645	12	370	297	185	0,020	72	1815	432	NO	36

FOOD SERVICE

LINE	SKU Short Code	Descrizione Item description	EAN13	ITF14	Units per case N°	Case Dimension			Case Volume (m3)	Cases per pallet	Pallet height (mm)	Pallet net weight (KG)	stackable pallet *	shelf life (months)
						L (mm)	W (mm)	H (mm)						
Corti- Shorts	B73K3E/4	PENNE RIGATE 4X3KG	8005709330733	18005709330730	4	400	300	285	0,034	32	1290	384	2	36
Corti- Shorts	B98K3E/4	FUSILLI 4X3KG	8005709330986	18005709330983	4	480	300	335	0,048	18	1155	216	2	36
Corti- Shorts	B67K3/4	PENNE MEZZANE RIGATE 4X3KG	8005709330672	18005709330679	4	400	300	285	0,034	32	1290	384	2	36
Corti- Shorts	B91K3/4	PIPE RIGATE 4X3KG	8005709330917	18005709330914	4	500	295	375	0,055	18	1275	216	2	36
Lunghi - Long	B3K3/4	SPAGHETTINI 4x3kg	8005709330030	18005709330037	4	340	170	285	0,016	56	1290	672	2	36
Lunghi - Long	B5K3E/4	SPAGHETTI 4x3kg	8005709330054	18005709330051	4	340	170	285	0,016	56	1290	672	2	36
Lunghi - Long	B7K3/4	VERMICELLI 4x3kg	8005709330078	18005709330075	4	340	170	285	0,016	56	1290	672	2	36
Lunghi - Long	B13K3/4	LINGUINE 4X3KG	8005709330139	18005709330136	4	340	170	285	0,016	56	1290	672	2	36
Integrale Bio - Wholewheat Organic	B158BK3/4	SPAGHETTI INT BIO 4X3KG	8005709431584	18005709431581	4	340	170	285	0,016	56	1290	672	2	36
Integrale Bio - Wholewheat Organic	B190BK3/4	PENNE RIGATE INT BIO 4X3KG	8005709431904	18005709431901	4	400	300	285	0,034	32	1290	384	2	36
Integrale Bio - Wholewheat Organic	B165BK3/4	FUSILLI INT BIO 4X3KG	8005709431652	18005709431659	4	480	300	335	0,048	18	1155	216	2	36

**Long shapes are stackable only with short or special ones*

De Matteis
Società Benefit
LAND, PEOPLE, PASTA



De Matteis Agroalimentare SpA - Società Benefit

• AMONG THE WORLD'S LEADING PRODUCERS OF
DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

• INTEGRATED PRODUCTION CYCLE
FROM MILLING TO PASTA-MAKING

• 2 PRODUCTION SITES:
FLUMERI (AV) AND GIANO DELL'UMBRIA (PG)

• EXPORTING TO OVER 55 COUNTRIES

• PRODUCER OF THE PREMIUM BRANDS BARONIA AND ARMANDO
AND PRIVATE LABEL SUPPLIER FOR LEADING GLOBAL RETAILERS

• LAND, PEOPLE, PASTA: THIS IS OUR VISION,
FOCUSED ON QUALITY EXCELLENCE AND SUPPORTING
LOCAL AREAS AND FARMING COMMUNITIES

• SUSTAINABILITY:
A LONG-STANDING COMMITMENT
TO ENVIRONMENTALLY-RESPONSIBLE GROWTH

Società Benefit

De Matteis

LAND, PEOPLE, PASTA

Azienda dotata di Molino proprio
per garantire il controllo totale della Filiera
Company with its own Mill to ensure the overall control
of the entire production chain

De Matteis Agroalimentare SpA - Società Benefit
Molino e Pastificio
Mill and Pasta Factory
Valle Ufita 83040 Flumeri (AV)

• • • • •

www.pastabaronia.it

Edizione: MAGGIO 2025