



GIROLOMONI
DIGNITÀ ALLA TERRA!

CATALOGO PRODOTTI



COLTIVIAMO, MACINIAMO, FACCIAMO BUONA PASTA

Siamo agricoltori e abbiamo impiegato quasi cinquant'anni per costruire tutta la filiera legata alla produzione di pasta biologica. Coltiviamo il grano in circa 400 aziende agricole italiane (per oltre il 70% marchigiane), lo maciniamo nel nostro molino, diventa semola, che viene impastata con l'acqua di collina nel pastificio adiacente e si trasforma in pasta, che vendiamo in tutto il mondo. Tutto questo, nel rispetto dei nostri valori.



L'EQUO COOPERARE

Tutti noi, da chi semina a chi dà forma alla pasta, partecipiamo equamente del valore prodotto: è il nostro modello economico e speriamo sia sempre più diffuso!



LA BIODIVERSITÀ

Coltiviamo solo con agricoltura biologica, rispettando i cicli della natura e promuovendo la ricchezza di specie vegetali e animali dei nostri territori.



IL MOLINO

Impastiamo la semola in breve tempo, nel pastificio accanto pervaso dai suoi profumi.



LA BUONA PASTA

Ogni passaggio del nostro produttivo (solo grano biologico italiano, semola non stressata, essiccazione lenta e pressatura delicata dell'impasto) mira a preservare al massimo il gusto, il profumo e i nutrienti dei nostri grani.



GIROLOMONI PRIMA FILIERA FOOD 100% ITALIANA AD ENTRARE NELLA WORLD FAIR TRADE ORGANIZATION

COLTIVIAMO, MACINIAMO, FACCIAMO BUONA PASTA



L'EQO COOPERARE



LA BIODIVERSITÀ



IL MOLINO



LA BUONA PASTA

Girolomoni è membro dell'Organizzazione Mondiale del Commercio Equo e Solidale. La Cooperativa è conforme agli standard WFTO, e dimostra di essere un'impresa guidata da una missione, che mette le persone e il pianeta al primo posto.

INDICE

• Pasta di Grano Duro trafilatura lucida	p. 4
• Pasta di Grano Duro trafilatura ruvida	p. 8
• Pasta di Grano Duro Semintegrale	p. 12
• Pasta di Grano Duro Integrale	p. 16
• Pasta di Grano Duro Speciale	p. 20
• Pasta di Grano Duro Senatore Cappelli trafilatura ruvida	p. 24
• Specialità alimentare di Grano Khorasan Graziella Ra trafilatura ruvida	p. 28
• Specialità alimentare di Farro	p. 32
• Specialità alimentare di Farro Integrale	p. 36
• I nostri sfusi - confezioni catering	p. 40
• Cereali	p. 44
• Riso	p. 46
• Legumi	p. 48
• Zuppe	p. 50
• Farina	p. 52
• Conserve di pomodoro	p. 54
• Condimenti	p. 56
• Caffé	p. 58

PASTA DI GRANO DURO



Semola di Grano Duro Trafilatura Lucida

Il grano per antonomasia usato per la pasta secca, che coltiviamo con cura, in Italia, in una filiera tracciata e controllata.

Lo trasformiamo poi delicatamente in semola nel nostro Molino, lo impastiamo con l'acqua di sorgente delle colline intorno a Montebello, e poco alla volta gli diamo forma attraverso le trafile.

La pasta che ne risulta viene essiccata lentamente (7 - 12 ore a seconda dei formati) ad una temperatura di 60-65°, per mantenere quanto più possibile i principi nutrizionali del chicco anche in pasta.




La lavorazione che applichiamo permette di mantenere i sapori e profumi del grano.

In campo: il nostro grano duro, tutto italiano, è coltivato con cura prevalentemente nelle regioni del Centro e soprattutto dalle Marche.

A tavola: la nostra pasta di grano duro è particolarmente profumata grazie alla lavorazione "gentile" e rispettosa.

Ingredienti: semola di grano duro bio.



GRANO DURO DURUM WHEAT	
TENACITÀ / TENACITY 	SAPORE / FLAVOUR Sapidità e sentore di nocciola / Savoury with hints of hazelnut 
PROFUMO / AROMA Frutta secca: pinolo e nocciola / Nuts: pine nuts and hazelnuts 	CARATTERE / CHARACTER Il grano classico / Classic wheat



PASTA DI GRANO DURO

TRAFILATURA LUCIDA



Spaghetti



Spaghettoni



Penne rigate



Fusilli



Sedani



Sedanini



Tubetti



Anellini



Tipo prodotto	Cod. Art.	Descrizione	Trafilatura	Sfarinato	Diametro	Peso Netto	Pz / Ct	Cartoni/Strato	Cartoni/Pallet	EAN BARCODE	ITF BARCODE
PASTA	PS006C	Spaghetti	Lucida	Semola	1,7 mm	500g	12	16	128	8032891760062	18032891760069
PASTA	PS025C	Spaghettoni	Lucida	Semola	1,3 mm	500g	12	16	128	8032891760253	18032891760250
PASTA	PS004C	Penne Rigate	Lucida	Semola		500g	12	9	63	8032891760048	18032891760045
PASTA	PS005C	Fusilli	Lucida	Semola		500g	12	8	56	8032891760055	18032891760052
PASTA	PS016C	Sedani	Lucida	Semola		500g	12	9	63	8032891760161	18032891760168
PASTA	PS027C	Sedanini	Lucida	Semola		500g	12	10	80	8032891760338	18032891760335
PASTA	PS013C	Tubetti	Lucida	Semola		500g	12	10	80	8032891760130	18032891760137
PASTA	PS028C	Anellini	Lucida	Semola		500g	12	10	80	8032891760345	18032891760342



PASTA DI GRANO DURO

TRAFILATURA RUVIDA



Semola di Grano Duro Trafilatura Ruvida

Il grano per antonomasia usato per la pasta secca, che coltiviamo con cura, in Italia, in una filiera tracciata e controllata.

Lo trasformiamo poi delicatamente in semola nel nostro Molino, lo impastiamo con l'acqua di sorgente delle colline intorno a Montebello, e poco alla volta gli diamo forma attraverso le trafile.




La trafilatura ruvida, la più antica e tradizionale tra le tecniche di trafilatura, conferisce alla pasta la ruvidità e la porosità che le consente di trattenere ogni condimento.

In campo: il nostro grano duro, tutto italiano, è coltivato con cura prevalentemente nelle regioni del Centro e soprattutto dalle Marche.

A tavola: la nostra pasta di grano duro è particolarmente profumata grazie alla lavorazione "gentile" e rispettosa.

Ingredienti: semola di grano duro bio.



GRANO DURO DURUM WHEAT	
TENACITÀ / TENACITY 	SAPORE / FLAVOUR Sapidità, mineralità e leguminose / Savoury with mineral, leguminous notes 
PROFUMO / AROMA Crosta di pane, grano e leguminose / Crusty bread, wheat and legumes 	CARATTERE / CHARACTER Il grano classico / Classic wheat



PASTA DI GRANO DURO

TRAFILATURA RUVIDA



Linguine



Spaghettoni



Chitarrine



Bucatini



Conchiglie



Farfalle



Strozzapreti



Rigatoni



Torchiette



Alfabeto



Risoni



Orecchiette



Lasagne



PASTA DI GRANO DURO

TRAFILATURA RUVIDA



Tipo prodotto	Cod. Art.	Descrizione	Trafilatura	Sfarinato	Diametro	Peso Netto	Pz / Ct	Cartoni/Strato	Cartoni/Pallet	EAN BARCODE	ITF BARCODE
PASTA	PS021C	Linguine	Ruvida	Semola		500g	12	16	128	8032891760215	18032891760212
PASTA	PS022C	Spaghettoni	Ruvida	Semola	2,1 mm	500g	12	16	128	8032891760222	18032891760229
PASTA	PS024C	Chitarrine	Ruvida	Semola	2 mm	500g	12	16	128	8032891760246	18032891760243
PASTA	PS030C	Bucatini	Ruvida	Semola	3 mm	500g	12	14	112	8032891760383	18032891760380
PASTA	PS008C	Conchiglie	Ruvida	Semola		500g	12	8	56	8032891760086	18032891760083
PASTA	PS009C	Farfalle	Ruvida	Semola		500g	12	8	56	8032891760093	18032891760090
PASTA	PS011C	Strozzapreti	Ruvida	Semola		500g	12	10	80	8032891760116	18032891760113
PASTA	PS020C	Rigatoni	Ruvida	Semola		400g	12	8	56	8032891760369	18032891760366
PASTA	PS023C	Torchiette	Ruvida	Semola		500g	12	9	72	8032891760239	18032891760236
PASTA	PS017C	Alfabeto	Ruvida	Semola		500g	12	10	80	8032891760178	18032891760175
PASTA	PS029C	Risoni	Ruvida	Semola		500g	12	10	80	8032891760352	18032891760359
PASTA	PS010C	Orecchiette	Ruvida	Semola		500g	12	10	80	8032891760109	18032891760106
PASTA	PS019C	Lasagne	Ruvida	Semola		500g	12	12	96	8032891760192	18032891760199

PASTA DI GRANO DURO SEMINTEGRALE



Semolato di Grano Duro

La pasta con il giusto compromesso tra il gusto della semola bianca e la ricchezza di nutrienti delle parti cruscali. Facciamo la nostra pasta anche nella ricetta semintegrale per chi desidera più fibre, sali minerali e antiossidanti, ma deve ancora abituarsi al sapore deciso della pasta integrale. Un perfetto equilibrio trovato dai nostri pastai e mugnai, recuperando le parti cruscali più fini, meno esterne, più vicine al cuore del chicco.

In campo: il nostro grano duro, tutto italiano, è coltivato con cura prevalentemente nelle regioni del Centro e soprattutto nelle Marche.

A tavola: La pasta semintegrale è fonte di fibre. La presenza di parti cruscali fa sì che ci siano non solo più fibre ma anche un più alto contenuto di sali minerali e antiossidanti rispetto a una pasta da semola bianca.

Ingredienti: semolato di grano duro bio.



GRANO DURO SEMINTEGRALE SEMI WHOLE DURUM WHEAT	
TENACITÀ / TENACITY 	SAPORE / FLAVOUR Sapidità e grano / Savoury, wheat 
PROFUMO / AROMA Castagna e agreste / Chestnuts, rustic 	CARATTERE / CHARACTER Il grano classico / Classic wheat 



PASTA DI GRANO DURO SEMINTEGRALE



Spaghetti



Fusilli



Sedani



Tagliatelle



Paccheri



Maltagliati



Tipo prodotto	Cod. Art.	Descrizione	Trafilatura	Sfarinato	Diametro	Peso Netto	Pz / Ct	Cartoni/Strato	Cartoni/Pallet	EAN BARCODE	ITF BARCODE
PASTA	PS253C	Spaghetti	Lucida	Semolato	1,7 mm	500g	12	16	128	8032891762530	18032891762537
PASTA	PS254C	Fusilli	Lucida	Semolato		500g	12	8	56	8032891762547	18032891762544
PASTA	PS255C	Sedani	Lucida	Semolato		500g	12	9	63	8032891762554	18032891762551
PASTA	PS250	Tagliatelle a nido	Ruvida	Semolato		250g	12	6	48	8032891762509	18032891762506
PASTA	PS252	Paccheri	Ruvida	Semolato		400g	12	6	36	8032891762516	18032891762513
PASTA	PS256	Maltagliati	Ruvida	Semolato		400g	12	6	54	8032891762561	18032891762568



PASTA DI GRANO DURO INTEGRALE



Semola Integrale di Grano Duro



La pasta integrale, la pioniera di tutte le nostre paste, quella che ha cominciato la rivoluzione. Per primi abbiamo fatto la pasta di grano duro integrale, macinando il chicco di grano intero già negli anni '70, quando non era ancora considerata pasta. La formula integrale è la più completa poiché contiene tutte le parti del chicco. Senza rischi di surriscaldamento, grazie al nostro molino, possiamo scegliere la ricetta della nostra pasta di semola integrale, mantenendo un'elevata quantità di fibre e al tempo stesso elasticità, nerbo e gusto delicato. Oggi, oltre che sana, la pasta integrale è anche molto buona, apprezzata e presente su un sempre maggior numero di tavole.

In campo: il nostro grano duro, tutto italiano, è coltivato con cura prevalentemente nelle regioni del Centro e soprattutto nelle Marche.

A tavola: La pasta integrale è ad alto contenuto di fibre. La maggior presenza di parti cruscali fa sì che ci siano non solo più fibre ma anche un più alto contenuto di sali minerali ed antiossidanti rispetto ad una pasta da semola bianca.

Ingredienti: semola integrale di grano duro bio.



GRANO DURO INTEGRALE WHOLE DURUM WHEAT	
TENACITÀ / TENACITY 	SAPORE / FLAVOUR Crusca e miele di castagno / Bran and chestnut honey 
PROFUMO / AROMA Frutta secca, castagna / Nuts, chestnut 	CARATTERE / CHARACTER Il grano classico / Classic wheat 



PASTA DI GRANO DURO INTEGRALE



Spaghetti



Penne rigate



Fusilli



Sedanini



Filini



Tipo prodotto	Cod. Art.	Descrizione	Trafilatura	Sfarinato	Diametro	Peso Netto	Pz / Ct	Cartoni/Strato	Cartoni/Pallet	EAN BARCODE	ITF BARCODE
PASTA	PI003C	Spaghetti	Lucida	Semola Integrale	1,7 mm	500g	12	16	128	8032891760031	18032891760038
PASTA	PI001C	Penne Rigate	Lucida	Semola Integrale		500g	12	9	63	8032891760017	18032891760014
PASTA	PI002C	Fusilli	Lucida	Semola Integrale		500g	12	8	56	8032891760250	18032891760021
PASTA	PI005C	Sedanini	Lucida	Semola Integrale		500g	12	10	80	8032891760314	18032891760311
PASTA	PI004C	Filini	Lucida	Semola Integrale		400g	12	10	80	8032891760376	18032891760373



PASTA DI GRANO DURO SPECIALE



Semola di Grano Duro Speciale

Strozzapreti Tricolore e Fusilli agli Spinaci

Qui abbiamo aggiunto alla semola di grano duro ortica e peperoncino, oppure spinaci. Il risultato: una pasta dai colori delle nostre case di campagna. La trafilatura ruvida degli strozzapreti invita sempre un sugo, ma in questo caso possiamo fare anche senza grazie al gusto arricchito.

In campo: il nostro grano duro, tutto italiano, è coltivato con cura prevalentemente nelle regioni del Centro e soprattutto dalle Marche.

In tavola: i colori e il piccante rendono questi formati degli ottimi alleati per il buonumore.

Ingredienti Strozzapreti: semola di grano duro bio, polvere di ortica bio (0,7%), polvere di peperoncino bio (0,7%).

Ingredienti Fusilli con Spinaci: semola di grano duro bio, polvere di spinacio bio (2%)



STROZZAPRETI TRICOLORE	
TENACITÀ / TENACITY 	SAPORE / FLAVOUR  Erbaceo, piccante e dolce
PROFUMO / AROMA  Vegetale e peperoncino	CARATTERE / CHARACTER  Il grano e altri sapori



FUSILLI CON SPINACI	
TENACITÀ / TENACITY 	SAPORE / FLAVOUR  Erbaceo e sapidità
PROFUMO / AROMA  Vegetale	CARATTERE / CHARACTER  Il grano e altri sapori



PASTA DI GRANO DURO SPECIALE



Strozzapreti Tricolore



Fusilli con spinaci



Tipo prodotto	Cod. Art.	Descrizione	Trafilatura	Sfarinato	Peso Netto	Pz / Ct	Cartoni/Strato	Cartoni/Pallet	EAN BARCODE	ITF BARCODE
PASTA	PS012C	Strozzapreti Tricolore	Ruvida	Semola - Ort. - Pep.	500g	12	9	72	8032891760123	18032891760120
PASTA	PS032C	Fusilli con Spinaci	Lucida	Semola - Spinaci	500g	12	9	63	8032891760321	18032891760328



PASTA DI GRANO DURO SENATORE CAPPELLI

TRAFILATURA RUVIDA



Semola di Grano Duro Senatore Cappelli

Trafilatura ruvida

La varietà di grano Cappelli è il progenitore della maggior parte dei grani duri coltivati in Italia, selezionato a inizio '900. Il frumento duro varietà Senatore Cappelli o Cappelli è la prima varietà di grano selezionata già nei primi del '900 dal "mago del grano" Nazareno Strampelli, a partire dalla popolazione di grani tunisini Jeahn Rhetifah. Si chiama così in onore del senatore abruzzese Raffaele Cappelli, promotore della riforma agraria, che aveva esteso la coltivazione del frumento anche a zone non vocate, per rispondere alle esigenze dell'autosufficienza. Per la sua rusticità il grano Cappelli si adattava perfettamente ai terreni marginali, risultando il grano più coltivato fino al diffondersi delle varietà più produttive e di taglia bassa.

In campo: Il nostro Cappelli è coltivato solo dai nostri soci con terreni sulle colline marchigiane; La sua notevole altezza (fino a 180cm!) rende la sua coltivazione una vera sfida, ma ne vale la pena! Il Cappelli è un grano con un buon contenuto proteico.

A tavola: La pasta presenta bassi indici di glutine, ma grande tenacità e nerbo.

Ingredienti: semola di grano duro varietà Cappelli bio.



SENATORE CAPPELLI CAPPELLI DURUM WHEAT

TRITICUM TURGIDUM DURUM - VARIETÀ CAPPELLI

Il progenitore della maggior parte dei grani duri coltivati in Italia, selezionato a inizio '900
The ancestor of the majority of durum wheat grown in Italy, selected in the early 1900s

TENACITÀ / TENACITY



SAPORE / FLAVOUR

Persistente di grano in purezza /
Persistent, pure wheat



PROFUMO / AROMA

Pane cotto a legna e grano /
Bread from a wood oven and wheat



CARATTERE / CHARACTER

Il grano monovarietale in purezza /
Pure, single-variety wheat



PASTA DI GRANO DURO SENATORE CAPPELLI

TRAFILATURA RUVIDA



Spaghetti



Linguine



Penne rigate



Fusilli



Maccheroni



Strozzapreti



Tagliatelle



Tipo prodotto	Cod. Art.	Descrizione	Trafilatura	Sfarinato	Diametro	Peso Netto	Pz / Ct	Cartoni/Strato	Cartoni/Pallet	EAN BARCODE	ITF BARCODE
PASTA	PA133C	Spaghetti	Ruvida	Semola	1,8 mm	500g	12	14	112	8032891761335	18032891761332
PASTA	PA141C	Linguine	Ruvida	Semola		500g	12	14	112	8032891761410	18032891761417
PASTA	PA131C	Penne Rigate	Ruvida	Semola		500g	12	9	72	8032891761311	18032891761318
PASTA	PA132C	Fusilli	Ruvida	Semola		500g	12	9	63	8032891761328	18032891761325
PASTA	PA140C	Maccheroni	Ruvida	Semola		500g	12	9	72	8032891761403	18032891761400
PASTA	PA142C	Strozzapreti	Ruvida	Semola		500g	12	9	72	8032891761427	18032891761424
PASTA	PA143	Tagliatelle a nido	Ruvida	Semola		250g	12	6	48	8032891761434	18032891761431



SPECIALITÀ ALIMENTARE DI GRANO KHORASAN GRAZIELLA RA TRAFILATURA RUVIDA



Semolato di Grano Khorasan Graziella Ra




Selezionata e coltivata da noi intorno al Pastificio, la linea pura di grano antico Khorasan cresceva in passato nel Bacino del Mediterraneo. Il recupero di questa linea di grano Khorasan (conosciuto come grano turanico) è frutto di un intenso lavoro, a cominciare dal seme. Siamo partiti da una popolazione di linee per arrivare a selezionarne una pura, che abbiamo chiamato Graziella Ra. La pasta prende il nome da una fanciulla, Graziella Fanti, figlia di colui che ci fece pervenire il primo sacco di grano. Aveva 17 anni quando venne uccisa dai nazisti: portava un cesto di panni, in cui pensavano nascondesse del cibo destinato ai partigiani. La seconda dedica nel nome di questa pasta è a "RA", il sole nell'antico Egitto, l'elemento che ogni giorno ricarica la terra di quella luce e quel calore indispensabili alla nostra vita e al grano. Da un sacco di 1 kg a fine anni '70 siamo arrivati a produrne circa 1000 quintali nel 2020!

In campo: Il grano Khorasan Graziella Ra viene coltivato nel giro di 30 km dal molino e dal pastificio di isola del Piano. Ha steli altissimi e grandi spighe fornite di lunghe ariste: un trionfo di giallo ambra che possiamo osservare dalle nostre finestre! Da analisi condotte dall'Università di Urbino risulta essere un frumento con un buon contenuto proteico, di sali minerali e di selenio, un potente antiossidante.

A tavola: La ricetta semintegrale rende questa pasta una fonte di fibre, con bassi indici di glutine, ma buona tenacità e nerbo.

Ingredienti: semolato di grano Khorasan (Triticum Turanicum) bio.



GRAZIELLA RA - KHORASAN KHORASAN WHEAT	
TRITICUM TURGIDUM TURANICUM Linea pura di grano khorasan da noi selezionata, coltivata in passato nel Bacino del Mediterraneo / Our specially selected pure line of Khorasan wheat, as grown in the Mediterranean Basin in the past	
TENACITÀ / TENACITY 	SAPORE / FLAVOUR  Dolce amidaceo e miele di acacia / Starchy sweet and acacia honey
PROFUMO / AROMA  Note dolci, fresche e di nocciola / Sweet, crisp notes and hazel nuts	CARATTERE / CHARACTER Il grano femminile / Feminine wheat



SPECIALITÀ ALIMENTARE DI GRANO KHORASAN GRAZIELLA RA

TRAFILATURA RUVIDA



Spaghetti



Farfalle



Penne rigate



Tipo prodotto	Cod. Art.	Descrizione	Trafilatura	Sfarinato	Diametro	Peso Netto	Pz / Ct	Cartoni/Strato	Cartoni/Pallet	EAN BARCODE	ITF BARCODE
PASTA	PA137C	Spaghetti	Ruvida	Semolato	1,8 mm	500g	12	14	112	8032891761373	18032891761370
PASTA	PA138C	Farfalle	Ruvida	Semolato		500g	12	9	63	8032891761380	18032891761387
PASTA	PA139C	Penne Rigate	Ruvida	Semolato		500g	12	9	72	8032891761397	18032891761394



SPECIALITÀ ALIMENTARE DI FARRO



Semola di Farro




Il grano preferito da Etruschi e Romani. Nella storia il farro dicocco ha prevalso fino all'età del Bronzo in tutta la Mezzaluna Fertile. Da qui, tra 9500 e 7000 anni fa, si è espanso nel bacino del Mediterraneo, dove è rimasto il frumento più diffuso sino alla comparsa dei frumenti duri. È nella seconda metà del XX secolo, con la modernizzazione dell'agricoltura, che il farro va via via scomparendo dalle rotazioni agricole, per essere relegato in piccolissime aree marginali, alle quali si adatta soprattutto grazie alla rusticità, alle modeste esigenze di fertilità dei terreni, alla resistenza al freddo.

In campo: Il nostro farro proviene dai campi dei nostri soci del Centro Italia. È alto e ad accostamento vigoroso: tende cioè ad arricchirsi di foglie e fusti laterali. Questo lo rende sensibile all'allettamento da vento o pioggia, ma lo protegge naturalmente dalle erbe infestanti. Il farro dicocco presenta un buon contenuto in sali minerali, vitamine e proteine.

A tavola: La pasta presenta bassi indici di glutine, ma buona tenacità e nerbo.

Ingredienti: farina di farro (grano Triticum dicoccum) bio.



FARRO EMMER WHEAT	
TRITICUM TURGIDUM DICOCCUM Il grano preferito da Etruschi e Romani / Emmer wheat, the favourite of Romans and Etruscans	
TENACITÀ / TENACITY 	SAPORE / FLAVOUR  Sapido, minerale e dolce (biscotto) / Savoury, mineral and sweet (cookie)
PROFUMO / AROMA Corteccia e sottobosco / Bark and undergrowth 	CARATTERE / CHARACTER Il grano primitivo / Primitive wheat



SPECIALITÀ ALIMENTARE DI FARRO



Spaghetti



Penne rigate



Fusilli



Corallini



Tagliatelle



Tipo prodotto	Cod. Art.	Descrizione	Trafilatura	Sfarinato	Diametro	Peso Netto	Pz / Ct	Cartoni/Strato	Cartoni/Pallet	EAN BARCODE	ITF BARCODE
PASTA	PF103C	Spaghetti	Lucida	Farina di Farro	1,7 mm	500g	12	14	112	8032891761038	18032891761035
PASTA	PF104C	Penne Rigate	Lucida	Farina di Farro		500g	12	9	72	8032891761045	18032891761042
PASTA	PF105C	Fusilli	Lucida	Farina di Farro		500g	12	9	63	8032891761052	18032891761059
PASTA	PF106C	Corallini	Lucida	Farina di Farro		500g	12	12	72	8032891761069	18032891761066
PASTA	PF107	Tagliatelle a nido	Ruvida	Farina di Farro		250g	12	6	48	8032891761076	18032891761073



SPECIALITÀ ALIMENTARE DI FARRO INTEGRALE



Semola integrale di Farro

Il farro dicocco ha prevalso fino all'età del Bronzo in tutta la Mezzaluna Fertile. Da qui, tra 9500 e 7000 anni fa, si è espanso nel bacino del Mediterraneo, dove è rimasto il frumento più diffuso sino alla comparsa dei frumenti duri. Nella seconda metà del XX secolo, con la modernizzazione dell'agricoltura, il farro è via via scomparso dalle rotazioni per rimanere "reliitto" in piccolissime aree marginali, alle quali si adatta grazie soprattutto alla rusticità, alle modeste esigenze di fertilità dei terreni, alla resistenza al freddo.

In campo: Il nostro farro proviene dai campi dei nostri soci del Centro Italia. È alto e ad accostamento vigoroso: tende cioè ad arricchirsi di foglie e fusti laterali. Questo lo rende sensibile all'allettamento da vento o pioggia, ma lo protegge naturalmente dalle erbe infestanti. Il farro dicocco presenta un buon contenuto in sali minerali, vitamine e proteine.

A tavola: La pasta presenta bassi indici di glutine, ma buona tenacità e nerbo. È fonte di fibre.

Ingredienti: farina integrale di farro (grano Triticum dicoccum) bio.



FARRO INTEGRALE EPEAUTRE COMPLET		
TRITICUM TURGIDUM DICOCCUM Il grano preferito da Etruschi e Romani / Le blé préféré des Romains et des Etrusques		
TENACITÀ / TÉNACITÉ		SAPORE / SAVEUR Miele di melata e mandorla dolce / Miel et amande douce
PROFUMO / ODEUR Spezie e lievito integrale / Epices et levain complet		CARATTERE / CARACTERE Il grano primitivo / Le blé primitif



SPECIALITÀ ALIMENTARE DI FARRO INTEGRALE



Spaghetti



Penne rigate



Fusilli



Tipo prodotto	Cod. Art.	Descrizione	Trafilatura	Sfarinato	Diametro	Peso Netto	Pz / Ct	Cartoni/Strato	Cartoni/Pallet	EAN BARCODE	ITF BARCODE
PASTA	PF101C	Spaghetti	Lucida	Integrale di Farro	1,7 mm	500g	12	9	63	8032891761014	18032891761011
PASTA	PF102C	Penne Rigate	Lucida	Integrale di Farro		500g	12	14	112	8032891761021	18032891761028
PASTA	PF100C	Fusilli	Lucida	Integrale di Farro		500g	12	9	72	8032891761007	18032891761004



GIROLOMONI
DIGNITÀ ALLA TERRA!

**SOSTENIBILE
DENTRO
E FUORI**

**Nuovo pack 100%
riciclabile!**



**100%
CARTA**

Da foreste
gestite in
maniera
responsabile

**0%
PLASTICA**

Finestra in
**cellulosa
compostabile**
nell'umido

La sostenibilità dietro la confezione.



**Giusto prezzo
agli agricoltori**



**Bio rurale: filiera
100% agricola e
biologica**



**GranoTurismo:
porte aperte e
trasparenza**



**Grano 100%
italiano, di cui il
70% marchigiano**



**Impianti alimentati
da energia
rinnovabile**



**Mulino e pastificio
a km 0, nelle Marche**

I NOSTRI SFUSI - CONFEZIONI CATERING



I NOSTRI SFUSI - CONFEZIONI CATERING



Spaghetti Semola



Fusilli Semola



Penne rigate Semola



Sedani Semola



Conchiglie Semola



Farfalle Semola



Risoni Semola



Gomitini Semola



Spaghetti Semola Integrale



Penne rigate Semola Integrale



Fusilli Semola Integrale



Penne rigate Farro



Fusilli Farro



I NOSTRI SFUSI - CONFEZIONI CATERING



Tipo prodotto	Cod. Art.	Descrizione	Trafilatura	Sfarinato	Diametro	Peso Netto	Pz / Ct	Cartoni/Strato	Cartoni/Pallet	EAN BARCODE	ITF BARCODE
PASTA SFUSA	0001M	Spaghetti	Lucida	Semola	1,7 mm	5000g	1	16	112	8032891765074	18032891765071
PASTA SFUSA	0004M	Fusilli	Lucida	Semola		5000g	1	12	84	8032891765104	18032891765101
PASTA SFUSA	0006M	Penne Rigate	Lucida	Semola		5000g	1	12	84	8032891765128	18032891765125
PASTA SFUSA	0019M	Sedani	Lucida	Semola		5000g	1	12	84	8032891765081	18032891765088
PASTA SFUSA	0021M	Conchiglie	Ruvida	Semola		3000g	1	12	84	8032891765111	18032891765118
PASTA SFUSA	0022M	Farfalle	Ruvida	Semola		3000g	1	12	84	8032891765135	18032891765132
PASTA SFUSA	0020M	Risoni	Ruvida	Semola		5000g	1	14	84	8032891765098	18032891765095
PASTA SFUSA	0008M	Gomitini	Lucida	Semola		5000g	1	12	84	8032891765142	18032891765149
PASTA SFUSA	0042M	Spaghetti	Lucida	Semola Integrale	1,7 mm	5000g	1	16	112	8032891765173	18032891765170
PASTA SFUSA	0040M	Penne rigate	Lucida	Semola Integrale		5000g	1	12	84	8032891765159	18032891765154
PASTA SFUSA	0041M	Fusilli	Lucida	Semola Integrale		5000g	1	12	84	8032891765166	18032891765162
PASTA SFUSA	0050M	Penne rigate	Lucida	Farina di Farro		5000g	1	12	84	8032891765401	18032891765408
PASTA SFUSA	0051M	Fusilli	Lucida	Farina di Farro		5000g	1	12	84	8032891765418	18032891765415



CEREALI



Cereali

Oltre alla pasta, commercializziamo a marchio Girolomoni alcuni altri prodotti alimentari.

Tutti i cereali sono coltivati con metodo biologico in Italia.

La confezione da 400 grammi in atmosfera protettiva garantisce una eccellente conservazione della freschezza e del sapore originario dei chicchi appena raccolti, mantenendone inalterati tutti i principi nutritivi. I nostri cereali sono:

- Miglio decorticato
- Farro Perlato
- Orzo Perlato

Il nostro **Cous Cous** viene prodotto da una azienda del ferrarese che collabora con noi da anni.

Con la sua lunga storia alle spalle, precotto a vapore ed essiccato a basse temperature, è prodotto con semola integrale di grano duro di origine italiana, certificato e controllato, nella produzione e nella trasformazione.

Miglio decorticato



Farro Perlato



Orzo Perlato



Cous Cous



Tipo prodotto	Cod. Art.	Descrizione	Peso Netto	Pz / Ct	Cartoni/Strato	Cartoni/Pallet	EAN BARCODE
CEREALI	CL200	Miglio Decorticato	400g	12	12	84	8032891762004
CEREALI	CL201	Farro Perlato	400g	12	12	84	8032891762011
CEREALI	CL202	Orzo Perlato	400g	12	12	84	8032891762028
CEREALI	CL209	Cous-Cous Integrale	500g	12	15	120	8032891762097



RISO



Riso

Proviene da aziende agricole piemontesi e lombarde a totale conduzione biologica. Il riso appartiene alle varietà "Baldo" e "Carnaroli".

La confezione sottovuoto garantisce la conservazione di sapore e freschezza del riso appena raccolto e consente di mantenere inalterati i suoi principi nutritivi.

Il **Riso Baldo Bianco e Integrale** è un riso superfino di alta qualità, il suo chicco è grosso e cristallino, non si disgrega nemmeno a temperature elevate di cottura ed è per questo adatto alla preparazione di ogni tipo di piatto.

Il **Riso Carnaroli** è un riso superfino di altissima qualità, i suoi chicchi sono particolarmente consistenti, dotati di grande tenuta di cottura e con eccellenti capacità di assorbimento, non scuoce e non si disgrega in cottura. È un riso adatto per risotti.



Riso Baldo



Riso Baldo Integrale



Riso Carnaroli



Tipo prodotto	Cod. Art.	Descrizione	Peso Netto	Pz / Ct	Cartoni/Strato	Cartoni/Pallet	EAN BARCODE
CEREALI	CL210	Riso Baldo Bianco	1000g	6	18	108	8032891762035
CEREALI	CL211	Riso Baldo Integrale	1000g	6	18	108	8032891762042
CEREALI	CL212	Riso Carnaroli	1000g	6	18	108	8032891762127

LEGUMI



Legumi

Legumi secchi

Sono coltivati in Italia e confezionati in atmosfera protettiva, garantendo così una eccellente conservazione della freschezza e del sapore originari dei chicchi appena raccolti.

Legumi lessati

In affiancamento ai prodotti secchi sono disponibili le nuove gamme di legumi lessati al naturale bio.

Ceci, Fagioli Borlotti, Fagioli Cannellini e Piselli, 4 referenze in vasetto di vetro da 300 g, ovviamente 100% italiani, ricchi di proteine, fonte di fibre e poco calorici, sono la valida alternativa all'eccessivo consumo di proteine animali e fanno bene alla terra. I legumi lessati al naturale e pronti all'uso sono apprezzati dai consumatori proprio per la comodità e i ridotti tempi di preparazione rispetto ai legumi secchi.



Fagioli



Ceci



Lenticchie



Ceci al Naturale



Borlotti al Naturale



Cannellini al Naturale



Piselli al Naturale



Tipo prodotto	Cod. Art.	Descrizione	Peso Netto	Pz / Ct	Cartoni/Strato	Cartoni/Pallet	EAN BARCODE
LEGUMI SECCHI	CL207	Fagioli Borlotti	400g	12	12	84	8032891762073
LEGUMI SECCHI	CL206	Ceci	400g	12	12	84	8032891762066
LEGUMI SECCHI	CL208	Lenticchie	400g	12	12	84	8032891762080
LEGUMI LESSATI	CL220	Ceci al Naturale	300g	6	28	224	8032891762202
LEGUMI LESSATI	CL221	Fagioli Borlotti al Naturale	300g	6	28	224	8032891762219
LEGUMI LESSATI	CL222	Fagioli Cannellini al Naturale	300g	6	28	224	8032891762226
LEGUMI LESSATI	CL223	Piselli finissimi al Naturale	300g	6	28	224	8032891762233

ZUPPE



Zuppe

In affiancamento ai prodotti secchi sono disponibili le nuove zuppe mix di cereali e legumi bio, pronte da cuocere.

Un insieme di 3 referenze, confezionate in atmosfera modificata in sacchetti da 400 g, ricche di fibre e proteine, con ingredienti tipici del Centro Italia e ognuna con una propria specificità:

- Zuppa di Sorgo e Lenticchie: caratterizzata da una dimensione minore delle parti miscelate, ha una cottura rapida di soli 12 - 15 minuti. Contiene Sorgo, cereale dall'uso antico, privo di glutine, 2 tipi di Lenticchie (rosse decorticate e classiche) e Piselli.

- Zuppa di Farro e Legumi: valorizza maggiormente il grano antico Farro, presente al 60%, unito a Cicerchie, Lenticchie rosse e Piselli.

- Zuppa di Cereali e Legumi: è la più "marchigiana" delle 3, con Orzo Perlato (tipico della regione), Piselli, Lenticchia Estone e Cicerchia (anch'essa tipica delle Marche), ha un tempo di cottura 25 - 30 minuti.

Zuppa di Sorgo e Lenticchie



Zuppa di Farro e Legumi



Zuppa di Cereali e Legumi



Tipo prodotto	Cod. Art.	Descrizione	Peso Netto	Pz / Ct	Cartoni/Strato	Cartoni/Pallet	EAN BARCODE
ZUPPE	CL230	Zuppa di Cereali e Legumi Bio	400g	12	12	84	8032891762301
ZUPPE	CL231	Zuppa di Sorgo e Lenticchie Bio	400g	12	12	84	8032891762318
ZUPPE	CL232	Zuppa di Farro e Legumi Bio	400g	12	12	84	8032891762325

Farine

Prodotte utilizzando grano tenero della tradizione italiana, le farine Girolomoni sono particolarmente adatte per la preparazione di pane, pizze, piadine, pasta e di tutte le specialità fatte in casa.

Farina di Ceci

La farina viene macinata a pietra e prodotta con i ceci coltivati in Italia, recuperando i più piccoli e spezzati, perché non vadano perduti. Sul retro della confezione è riportata anche una ricetta in linea con lo spirito di recupero con cui nasce il prodotto.

Semolato di Grano Khorasan Graziella Ra

Il Semolato di Grano Khorasan Graziella Ra, che usiamo per la nostra pasta, adesso è disponibile anche per le tue preparazioni in comode confezioni da 500 gr, da affiancare alla gamma delle nostre farine. Questa linea pura di grano antico Khorasan, conosciuto anche come Turanico, cresceva in passato nel Bacino del Mediterraneo, oggi lo coltiviamo intorno al nostro molino dove viene poi delicatamente macinato. Il recupero di questo seme è frutto di un immenso lavoro: da un sacco di 1 kg a fine anni '70 a circa 1.800 quintali nel 2022. Abbiamo così recuperato un pezzo di biodiversità in campo e a tavola. Presenta indici di glutine più bassi rispetto ai grani tradizionali e, grazie alla ricetta semintegrale, è fonte di fibre. Il packaging è 100% compostabile. La confezione in Atmosfera Modificata permette di allungare i tempi di conservazione a 18 mesi.

Farina



Farina Integrale



Farina di Ceci



Semolato di Grano Khorasan Graziella Ra



Tipo prodotto	Cod. Art.	Descrizione	Peso Netto	Pz / Ct	Cartoni/Strato	Cartoni/Pallet	EAN BARCODE
FARINA	FA151	Farina tipo "0"	1000g	10	11	88	8032891761519
FARINA	FA152	Farina tipo "Integrale"	1000g	10	11	88	8032891761526
FARINA	FA154	Farina tipo "0" - 25 Kg	25000g	1	4	40	8032891761540
FARINA	FA155	Farina di Ceci	400g	12	12	84	8032891761557
FARINA	FA156	Semolato di Grano Khorasan Graziella Ra® Bio	500g	12	12	84	8032891761564

CONSERVE DI POMODORO



Conserve di pomodoro

- Passata di pomodoro
- Sugo al basilico
- Sugo pronto Puttanesca

Ottenuti dalla lavorazione di pomodori freschi e maturi, coltivati, con metodo biologico, nella provincia di Piacenza da un'azienda a totale conduzione biologica. Tutti i pomodori sono fin dall'inizio sottoposti ad accurata selezione che ne garantisce un'ottima qualità. Essendo le zone di produzione vicine al luogo di lavorazione, entro poche ore dalla raccolta il prodotto viene lavato, tagliato, passato e infine pastorizzato, si da lasciare inalterate qualità, freschezza e sapore del pomodoro appena raccolto.



Passata di Pomodoro



Sugo al Basilico



Sugo pronto Puttanesca



Tipo prodotto	Cod. Art.	Descrizione	Peso Netto	Pz / Ct	Cartoni/Strato	Cartoni/Pallet	EAN BARCODE
CONSERVE DI POMODORO	P0307	Passata di Pomodoro	700g	12	12	72	8032891763070
CONSERVE DI POMODORO	P0308	Sugo al Basilico	300g	12	12	144	8032891763087
CONSERVE DI POMODORO	P0309	Sugo pronto Puttanesca	300g	12	12	144	8032891763094

CONDIMENTI



Condimenti

Il nostro **Olio Extra Vergine di Oliva** proviene da un piccolo stabilimento in Calabria, col quale collaboriamo da 25 anni. Al proprio interno l'azienda mette a punto un controllo in grado di monitorare tutte le fasi della lavorazione. Le olive utilizzate per la produzione dell'olio Girolomoni sono per la gran parte della varietà Carolea (in prevalenza perché permette di avere un gusto più dolce e bilanciato), Grossa di Cassano, Tondino, Dolce di Rossano. Defogliamento e lavaggio avvengono con macchine di ultima generazione le quali, grazie ad appositi flussi di aria corrente, sono in grado di mantenere intatte le olive durante i vari passaggi. Le olive così pulite e senza residui vengono poi frantumate e immesse in apposite vasche d'acciaio. La pasta di olive così ottenuta viene di seguito estratta a freddo e separata in tre parti: acqua, sansa e l'ottimo olio extra vergine, che offriamo in bottiglie da 75 cl.

Il **Pesto Vegetale** nasce ai piedi dell'arco Alpino, fatto con materie prime fresche, lavorate in giornata, prediligendo le fasi manuali e artigianali nella produzione e nell'invasettamento. Inoltre la qualità è garantita dalle più importanti certificazioni in campo agroalimentare e dal basilico genovese D.O.P., coltivato a Sarzana in Liguria.

Olio Extra Vergine di Oliva



Pesto Vegetale



Tipo prodotto	Cod. Art.	Descrizione	Peso Netto	Pz / Ct	Cartoni/Strato	Cartoni/Pallet	EAN BARCODE
CONDIMENTI	C0171	Olio Extra Vergine di Oliva	75cl	6	29	145	8032891761717
CONDIMENTI	C0173	Pesto Vegetale	120g	6	42	420	8032891761731

CAFFÉ



Caffé

Da un progetto di amicizia e condivisione

L'amicizia con il vescovo Pierre Antoine Paulo di Haiti ci ha portato a voler collaborare ad un progetto sul caffè. Ma noi non abbiamo esperienza e così è nata la collaborazione con Mario Pascucci, storico torrefattore del nostro territorio.

Il progetto in Haiti non è andato come desideravamo, ma l'impegno di Mario Pascucci nel biologico e nell'equo solidale è continuato e così continuiamo a proporre il caffè nato da questa amicizia.

Fresco. Aromatico. Primitivo

L'acidità aromatica dei buoni arabica lavati prevale un po' su tutto. E' un caffè primitivo, dolce, delicatamente ruvido, dall'aroma freschissimo e dal retrogusto fondente.

Composto di caffè naturali e lavati, emergono le note fruttate di albicocca, avocado e mandorle verdi.



Tipo prodotto	Cod. Art.	Descrizione	Peso Netto	Pz / Ct	Cartoni/Strato	Cartoni/Pallet	EAN BARCODE
CAFFÉ	CF404	Caffè Macinato Pascucci-Girolomoni	250g	10	12	48	8010917002594



DIGNITÀ ALLA TERRA!

Gino Girolomoni Cooperativa Agricola

Via Strada delle Valli, 21 - 61030 Isola del Piano (PU) - Italy
tel +39 0721 1748600 - info@girolomoni.it - www.girolomoni.it