



产品目录

鸡蛋意面的优点

- 遵循德国、波兰或者奥地利的传统，我们在意面中添加了新鲜的鸡蛋，以增加其蛋白质含量。
- 鸡蛋意面不易粘连。

硬粒小麦意面的优点

- 硬粒小麦面粉是制作意面最好的原材料。
- 相比于传统意面，硬粒小麦意面的蛋白质含量更高。
- 相比于传统意面，硬粒小麦意面更富有弹性。



传统意面



鸡蛋面（每1000克富含2个鸡蛋）

面的款式	重量	每箱装箱量	托盘每层的箱数	每个托盘的层数	每个托盘的箱数
细切意面	500 g	10	8	4	32
中等切片意面	500 g	10	8	4	32
薄切意面	500 g	10	8	4	32
压纹细切意面	500 g	10	8	4	32
压纹宽切意面	500 g	10	8	4	32



细切意面



中等切片意面



薄切意面



压纹细切意面



压纹宽切意面

传统意面



鸡蛋面 (每1000克富含6个鸡蛋)

面的款式	重量	每箱装箱量	托盘每层的箱数	每个托盘的层数	每个托盘的箱数
细切意面	250 g	16	6	7	42
中等切片意面	250 g	16	6	7	42
薄切意面	250 g	16	6	7	42
意大利揪面	250 g	16	6	7	42
意大利干面条	250 g	16	6	7	42
细切意面	400 g	10	9	7	63
中等切片意面	400 g	10	9	7	63
薄切意面	400 g	10	9	7	63
意大利揪面	400 g	10	9	7	63
意大利干面条	400 g	10	9	7	63



细切意面



中等切片意面



薄切意面



意大利揪面



意大利干面条

传统意面



鸡蛋面（每100克富含2个鸡蛋）

面的款式	重量	每箱装箱量	托盘每层的箱数	每个托盘的层数	每个托盘的箱数
字母数字意大利面	250 g	24	10	5	50
小水饺型意面	250 g	24	10	5	50
星形意大利面	250 g	24	10	5	50
米粒形意大利面	250 g	24		5	50



字母数字意大利面



小水饺型意面



星形意大利面



米粒形意大利面

Premium



鸡蛋面

面的款式	重量	每箱装箱量	托盘每层的箱数	每个托盘的层数	每个托盘的箱数
螺旋意大利面1号	400 g	8	9	6	54
螺旋意大利面2号	400 g	8	9	6	54
辫子形意面	400 g	8	9	6	54
弯管通心粉	400 g	8	9	6	54
贝壳形意大利面1号	400 g	8	9	6	54
圆管通心粉	400 g	8	9	6	54
意大利香料面	400 g	8	9	6	54
螺旋意大利香料面2号	400 g	8	9	6	54
传统菠菜细短意大利面	400 g	8	9	6	54



螺旋意大利面1号



螺旋意大利面2号



辫子形意面



弯管通心粉



贝壳形意大利面1号



圆管通心粉



意大利香料面



螺旋意大利香料面2号



传统菠菜细短意大利面

Premium



优质小麦面

面的款式	重量	每箱装箱量	托盘每层的箱数	每个托盘的层数	每个托盘的箱数
辫子形意面	400 g	8	9	6	54
弯管通心粉	400 g	8	9	6	54
螺旋意大利面4号	400 g	8	9	6	54
螺旋意大利香料面4号	400 g	8	9	6	54
通心香料粉	400 g	8	9	6	54
贝壳形意大利香料面1号	400 g	8	9	6	54
贝壳形意大利香料面2号	400 g	8	9	6	54
贝壳形意大利面3号	400 g	8	9	6	54
螺旋意大利香料面4号	400 g	8	9	6	54



辫子形意面



弯管通心粉



螺旋意大利面4号



螺旋意大利香料面4号



通心香料粉



贝壳形意大利香料面1号



贝壳形意大利香料面2号



贝壳形意大利面3号



螺旋意大利香料面4号

Dary Ziemi



海藻意面

面的款式	重量	每箱装箱量	托盘每层的箱数	每个托盘的层数	每个托盘的箱数
螺旋意大利面3号	400 g	8	9	6	54



螺旋意大利面3号



绿麦芽胚意面

面的款式	重量	每箱装箱量	托盘每层的箱数	每个托盘的层数	每个托盘的箱数
螺旋意大利面4号	400 g	8	9	6	54



螺旋意大利面4号



玉米面

面的款式	重量	每箱装箱量	托盘每层的箱数	每个托盘的层数	每个托盘的箱数
螺旋意大利面2号	400 g	8	9	6	54



螺旋意大利面2号

Szpetzle

鸡蛋面

面的款式	重量	每箱装箱量	托盘每层的箱数	每个托盘的层数	每个托盘的箱数
鸡蛋面	400 g	10	8	7	56



5 901902 000998

鸡蛋面

鸡蛋面

面的款式	重量	每箱装箱量	托盘每层的箱数	每个托盘的层数	每个托盘的箱数
鸡蛋面	400 g	10	8	7	56



5 901902 000981

鸡蛋面

生态意面



PL - EKO-07 Rolnictwo UE

黑麦全麦面



面的款式	重量	每箱装箱量	托盘每层的箱数	每个托盘的层数	每个托盘的箱数
贝壳形意大利面3号	400 g	8	9	6	54
螺旋意大利面3号	400 g	8	9	6	54
圆管通心粉	400 g	8	9	6	54
传统短意大利面	400 g	8	9	6	54



贝壳形意大利面3号



螺旋意大利面3号



圆管通心粉



传统短意大利面

生态意面



PL - EKO-07 Rolnictwo UE



黑麦全麦面

面的款式	重量	每箱装箱量	托盘每层的箱数	每个托盘的层数	每个托盘的箱数
贝壳形意大利面1号	400 g	8	9	6	54
螺旋意大利面2号	400 g	8	9	6	54
传统细短意大利面	400 g	8	9	6	54
意大利宽面	400 g	8	9	6	54



贝壳形意大利面1号



螺旋意大利面2号



传统细短意大利面



意大利宽面

生态意面



PL - ERD - 07 Rolnictwo UE



板栗粉意大利面

面的款式	重量	每箱装箱量	托盘每层的箱数	每个托盘的层数	每个托盘的箱数
板栗粉意大利面	300 g	8	9	6	54



板栗粉意大利面



100%硬质小麦生态面

面的款式	重量	每箱装箱量	托盘每层的箱数	每个托盘的层数	每个托盘的箱数
螺旋意大利面3号	400 g	8	9	6	54



螺旋意大利面3号



100%全麦生态面

面的款式	重量	每箱装箱量	托盘每层的箱数	每个托盘的层数	每个托盘的箱数
螺旋意大利面3号	400 g	8	9	6	54



螺旋意大利面3号



*TABIT Ltd.
Boryszewska 8, 05-462 Włazowna, Poland
tel./fax (+48 22) 789-06-33
tel. (+48 22) 498-28-02
biuro@bartolini.com.pl
www.bartolini.com.pl*

www.bartolini.com.pl