



MOZZO

Fatti della stessa pasta



SIAMO GENUINI COME LA PASTA CHE PRODUCIAMO.
RISPETTIAMO LA NOSTRA TERRA E LE SUE MATERIE PRIME,
I NATURALI TEMPI DI LAVORAZIONE
E PERSEGUIAMO SEMPRE L'ARTE DI FAR BENE.

MOZZO: FAMILY AND PASTA SHARE THE SAME INGREDIENTS
WE ARE GENUINE, LIKE THE PASTA WE PRODUCE. WE RESPECT OUR LAND,
THE RAW MATERIALS IT OFFERS US AND THE NATURAL PROCESSING TIME;
WE ARE COMMITTED TO THE "ART OF MAKING".

**MOZZO,
FATTI DELLA STESSA
PASTA**



MOZZO, IL GUSTO DI FAMIGLIA

Serena, Gianluca e Debora sono la nuova generazione della famiglia Mozzo, uniti non solo nel privato, sono infatti fratelli, ma anche nella vita lavorativa.

Da 30 anni alimentano il loro ambizioso spirito imprenditoriale sviluppando business nel settore dell'arredamento e del food.

Una caratteristica che in particolar modo li accomuna è la passione per il buon cibo.

***Mozzo, a taste of family.** Serena, Gianluca and Debora are the new generation of the Mozzo family; they are brothers and sisters and they are very close, not only in their private lives but also at work. For 30 years they have been fostering and nourishing their ambitious entrepreneurial spirits by developing businesses in the furniture and food sectors. The one thing that unites them above all other is the love for good food!*

PASSIONE PER IL BUON CIBO, LA NOSTRA TRADIZIONE

L'Antico Casale di San Pietro di Morubio e Villa CàNova di Roverchiara sono i due storici ristoranti di proprietà della famiglia Mozzo. In ogni piatto cercano di trasmettere ai loro ospiti il piacere per le cose buone, la ricerca della qualità e il rispetto per la tradizione veneta.

Rimanendo fedeli agli stessi principi investono in un nuovo progetto, così nel 2018 avviano il Pastificio Mozzo.

Passion for good food, our roots and tradition.

The Antico Casale in San Pietro di Morubio and Villa CàNova in Roverchiara are two historic restaurants owned by the Mozzo family. Each dish is filled with the taste for good things, the pursuit of quality and the respect for the traditions of the Veneto region. Each dish conveys this family passion to its guests.

In 2018 the family invested in a project in line with its principles and set-up the Pastificio Mozzo, a pasta-making company.





IL PASTIFICIO MOZZO

Il pastificio Mozzo è una realtà giovane che pone al centro del suo impegno la ricerca e la selezione delle materie prime e il loro rispetto durante tutte le fasi del processo produttivo.

La pasta Mozzo è fatta esclusivamente di grani italiani, l'origine di provenienza della materia prima è garantita e conforme alle rigide normative a salvaguardia del made in Italy. Fatta di sole, acqua e grano italiano.

Pastificio Mozzo. *Pastificio Mozzo is a young pasta-making company that focuses on the commitment to source and select top quality raw materials and respect their nature throughout the production process. Mozzo pasta is made exclusively with 100% Italian wheat. The origin of the raw material is guaranteed and complies with the strict regulations to safeguard "Made in Italy" products. Sun, water and Italian wheat are the ingredients.*



FATTI DELLA STESSA PASTA

Forte è il legame con il territorio, a partire dalla campagna Veronese dove sono situate le attività della famiglia Mozzo, a tutta la regione Veneto dove si trovano la maggior parte delle aziende agricole con cui collabora il Pastificio.

La tradizione della pasta italiana ancora più ancorata alle radici delle terre Nostrane.

Family and pasta share the same ingredients.

The Mozzo family is strongly linked to the territory, not only to the Veronese countryside, home to the Mozzo family businesses, but also to the whole Veneto region where most of the farms with which it works are located.

For the Mozzo family the pasta-making tradition is deeply rooted in the local territory.



MOZZO
LE COLTIVAZIONI
DEL TERRITORIO





TRAFILATURA AL BRONZO, UNA TRADIZIONE DI QUALITÀ

La trafilatura al bronzo è una lavorazione nobile della pasta.

Venendo a contatto con il bronzo, sulla superficie dell'impasto si creano delle piccole abrasioni che si traducono in una particolare porosità, una superficie grezza. Grazie a questa rugosità e porosità, la pasta è in grado di raccogliere tutti i sapori e i colori del condimento desiderato. Inoltre la trafilatura al bronzo presuppone l'utilizzo di semole di alta qualità e procedimenti di essiccazione molto lunghi.

Ciò significa non intaccare le qualità organolettiche e le proprietà nutritive delle materie prime.

Bronze dies, a tradition of quality. Bronze drawing is a noble art of processing pasta.

The bronze dies create small abrasions on the surface of the dough which result in a particular porosity and rough surface of the pasta. The roughness and porosity of the pasta collect all the flavours and colours of the sauce. Bronze drawing also requires the use of high-quality flours and very long drying processes. This process preserves the organoleptic quality and the nourishing properties of the raw materials.

LUNGA ESSICCAZIONE, BASSA TEMPERATURA

Nella maggior parte dei pastifici industriali la pasta viene essiccata in 3-4 ore, con temperature che arrivano fino ai 100°C a discapito della qualità nutrizionale. Una delle principali caratteristiche della pasta artigianale è proprio la sua alta digeribilità grazie agli enzimi che essa stimola. Le qualità organolettiche vengono esaltate da cicli di essiccazione lunghi e a basse temperature, preservando al massimo il sapore e il gusto genuino della pasta artigianale.

***Long drying time at low temperatures.** Most industrial pasta factories dry the pasta for 3-4 hours at temperatures reaching 100° C, at the expense of the nutritional quality of the product. One of the main characteristics of top-quality pasta is that it is easy to digest, thanks to the enzymes that is stimulates. The organoleptic properties are enhanced by long drying cycles at low temperatures, which preserve the full and genuine taste of handmade pasta.*





LA PASTA BUONA ANCHE PER IL PIANETA

Scegliamo accuratamente i coltivatori con cui condividiamo il progetto di produrre una semola eccellente, oltre che il rispetto per la tradizione e per l'ambiente.

La filiera corta e controllata crea un forte legame con il nostro territorio e riduce in modo significativo l'impatto sull'ambiente.

Good pasta for the planet. We carefully choose the growers with whom we share the project to produce excellent durum wheat, as well as respect for tradition and the environment.

The short and controlled supply chain creates a strong network with our territory and reduces significantly the environment impact.



NATURALMENTE PASTA

L'ecosostenibilità della nostra pasta è legata anche all'utilizzo di energia proveniente da fonti rinnovabili.

L'etica ambientale è per il Pastificio un obiettivo fondamentale per tutelare e preservare la natura che ci circonda e che ci fornisce gli elementi fondamentali per la realizzazione della pasta: acqua limpida, aria pura e tanto sole.

Grande attenzione viene rivolta anche al packaging adottando confezioni in carta delle tipologie C/ PAP 81 smaltibili nella raccolta carta.

Naturally pasta.

The eco-sustainability of our pasta is also linked to the use of renewable energy.

Environmental ethic is an essential goal for the Pastificio Mozzo to protect and preserve nature that surrounds us and provides us with the elements for making pasta: clear water, pure air and sun.

Great attention is also paid to packaging by adopting paper packages of the C / PAP 81 types disposable in the paper collection.



**CONDIVISIONE
DEL SISTEMA
VALORIALE**
SHARING THE VALUE
SYSTEM



**ETICA
ED ECO
SOSTENIBILE**
ETHICAL AND
ECO-SUSTAINABLE



**FILIERA
CORTA
VIRTUOSA**
SHORT AND CONTROLLED
SUPPLY CHAIN



**IN CARTO
RICICLABILE**
RECYCLABLE
PACKAGING



La Nostrana

**MANGIA SANO,
MANGIA NOSTRANO**

PASTA DI SEMOLA “ LA NOSTRANA”. SOLO CON GRANO VENETO

Nelle campagne Venete vicine al Pastificio Mozzo viene coltivato il grano destinato a diventare la pasta della linea La Nostrana. Con alcuni coltivatori locali Mozzo ha condiviso il progetto di produrre grano duro analizzando e selezionando accuratamente i terreni, seguendo e coccolando il germoglio fino al raccolto.

Il risultato è una semola con un grado proteico altissimo, 14% e con caratteristiche organolettiche che la classificano fra le migliori al mondo. Il processo di lavorazione è ancora volutamente artigianale, seguito dagli operatori con la massima cura.

La trafilatura in bronzo e l'essiccazione lunghissima, per alcuni formati più di 32 ore, a bassa temperatura, conferisce alla pasta maggior ruvidezza e tenuta nella cottura.

Un prodotto particolarmente elevato per l'indiscussa qualità.

Eat healthily, eat “locally”. “La Nostrana” (in Italian it means local product) durum wheat pasta, made exclusively with wheat from the Veneto region.

The wheat destined to be transformed into the selected pasta of the “La Nostrana” line is grown in the countryside near the Pastificio Mozzo in the Veneto region.

Mozzo has involved the local farmers in our project and objective of growing durum wheat by carefully analysing and selecting the soil and following the plant's entire cycle, pampering the young seedlings and the plants right up to the harvest. The result is durum wheat with very high protein content - 14% - and organoleptic characteristics that are among the best in the world. The production method is still deliberately traditional and our pasta makers carefully follow the entire process. Bronze drawing and a very long drying process, of more than 32 hours at a low temperature, give the pasta a rougher texture and ensure that it always cooks “al dente”.

A top level product of unquestioned quality.



**SEMOLA DI
GRANO DURO
COLTIVATO
ESCLUSIVAMENTE
IN VENETO**
DURUM WHEAT GROWN
EXCLUSIVELY IN VENETO



**FILIERA CON
RINTRACCIABILITÀ
FINO AL CAMPO
DI COLTIVAZIONE**
TRACEABLE PRODUCTION CHAIN,
RIGHT BACK TO
THE CULTIVATED FIELD



**LENTA
ESSICCAZIONE**
SLOW DRYING
PROCESS



**TRAFILATURA
IN BRONZO**
BRONZE
DRAWING



**PROTEINE
PROTEINS
14%**



**CONFEZIONE
RICICLABILE
NELLA CARTA**
RECYCLABLE
PAPER
PACKAGING



UNA PASTA DA COLLEZIONARE

LA LINEA NOSTRANA

Al fine di esaltarne il legame con il territorio, è stato pensato un packaging speciale per la Nostrana. Tredici pacchi di pasta differenti per ripercorre i luoghi simbolo della regione Veneto.

- Penne** - Verona (*Arena*)
- Rigatoni** - Padova (*S. Antonio*)
- Lumache** - Vicenza (*La Rotonda*)
- Fusilli** - Lago di Garda (*Punta San Vigilio*)
- Fusilloni** - Venezia (*La Salute*)
- Trottole** - Verona (*Castelvecchio*)
- Tortiglioni** - Vicenza (*Basilica*)
- Pennoni** - Bassano (*Ponte*)
- Calamarata** - Chioggia (*Ponte di Vigo*)
- Paccheri** - Verona (*Balcone di Giulietta e Romeo*)
- Bigoli** - Treviso (*Porta S. Tommaso*)
- Spaghetti** - Verona (*Piazza dei Signori*)
- Linguine** - Venezia (*Rialto*)

The collection. To underline the connection with the territory a designer has created a special packaging for "La Nostrana". Thirteen different packs of pasta with the images of the most famous sites in Veneto.

- Penne - Verona (Arena)*
- Rigatoni - Padova (S. Antonio)*
- Lumache - Vicenza (La Rotonda)*
- Fusilli - Garda Lake (Punta San Vigilio)*
- Fusilloni - Venezia (La Salute)*
- Trottole - Verona (Castelvecchio)*
- Tortiglioni - Vicenza (Basilica)*
- Pennoni - Bassano (Bridge)*
- Calamarata - Chioggia (Vigo Bridge)*
- Paccheri - Verona (Juliet&Romeo)*
- Bigoli - Treviso (Porta S. Tommaso)*
- Spaghetti - Verona (Piazza dei Signori)*
- Linguine - Venezia (Rialto)*



Visualizza le aziende agricole selezionate
View the selected farms



— PENNE —
PM002028



— RIGATONI —
PM002029



— LUMACHE —
PM002030



— FUSILLI —
PM002031



— PENNONI —
PM002033



— FUSILLONI —
PM002034



— TORTIGLIONI —
PM002035



— TROTTOLE —
PM002036



— PACCHERI —
PM002037



— CALAMARATA —
PM002038



— **BIGOLI** —
PM002039



— **SPAGHETTI** —
PM002040



— **LINGUINE** —
PM002041

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g
VALIDI PER TUTTI I FORMATI
NUTRITIONAL VALUES FOR 100G
FOR ALL PASTA TYPE

ENERGIA ENERGY..... 351 Kcal
..... 1490 KJ

GRASSI FAT..... 1,5g
DI CUI SATURI 0,3g

CARBOIDRATI..... 69g
CARBOHYDRATES
DI CUI ZUCCHERI..... 3,4g
OF WHICH SUGAR

PROTEINE PROTEIN 14g

FIBRE FIBER 2,9g

SALE SALT 0,005g



PASTA CORTA SHORT PASTA
cartoni da 24 pezzi 500gr
24 pack (500 g) box
pallet da 30 cartoni
pallet with 30 boxes



PASTA LUNGA LONG PASTA
cartoni da 24 pezzi 500gr
24 pack (500 g) box
pallet da 78 cartoni
pallet with 78 boxes

INGREDIENTI
SEMOLA DI GRANO DURO,
ACQUA
INGREDIENTS
DURUM WHEAT SEMOLINA,
WATER



La Unigrano

**UN UNICO GRANO,
UN GRANO UNICO**

PASTA DI SEMOLA “LA UNIGRANO”. SOLO CON GRANO ITALIANO MONOVARIETALE

La regina della tradizione culinaria italiana, portata in tavola dal Pastificio Mozzo dopo un’accurata selezione dei migliori grani di un’unica varietà, è la pasta Unigrano.

La purezza e l’integrità della semola monovarietale coltivata esclusivamente in Italia, rendono il prodotto particolarmente pregiato, con valori organolettici eccellenti e proteine al 13%.

La lavorazione con trafile al bronzo ed una lunga essiccazione conferiscono un sapore unico al piatto.

Single wheat, unique wheat.

“La Unigrano” durum wheat pasta. Pasta made with one single variety of Italian wheat.

The queen of the Italian food tradition, brought to the table by Pastificio Mozzo, after a careful selection of the best and single variety of Italian wheat, is La Unigrano pasta. The purity and integrity of one single variety wheat cultivated exclusively in Italy, make the product particularly valuable, with excellent organoleptic values and 13% proteins. The bronze drawing process and long drying time give the pasta a unique flavor.



**SEMOLA DI GRANO DURO
MONOVARIETALE
COLTIVATO E MACINATO
IN ITALIA**

SINGLE VARIETY DURUM WHEAT
GROWN AND GROUND IN ITALY



**LENTA
ESSICCAZIONE**
SLOW DRYING
PROCESS



**TRAFILATURA
IN BRONZO**
BRONZE
DRAWING



**PROTEINE
PROTEINS
13,5%**



**CONFEZIONE
RICICLABILE
NELLA CARTA**
RECYCLABLE
PAPER
PACKAGING





— **PENNE** —
PM004085



— **RIGATONI** —
PM004086



— **LUMACHE** —
PM004087



— **FUSILLI** —
PM004088



— **PENNONI** —
PM004090



— **FUSILLONI** —
PM004091



— **TORTIGLIONI** —
PM004092



— **TROTTOLE** —
PM004093



— **PACCHERI** —
PM004094



— **CALAMARATA** —
PM004095



— **BIGOLI** —

PM004096



— **SPAGHETTI** —

PM004097



— **LINGUINE** —

PM004098



PASTA CORTA SHORT PASTA

cartoni da 24 pezzi 500gr
24 pack (500 g) box
pallet da 30 cartoni
pallet with 30 boxes



PASTA LUNGA LONG PASTA

cartoni da 24 pezzi 500gr
24 pack (500 g) box
pallet da 78 cartoni
pallet with 78 boxes

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g
VALIDI PER TUTTI I FORMATI
NUTRITIONAL VALUES FOR 100G
FOR ALL PASTA TYPE

ENERGIA ENERGY..... 371 Kcal
..... 1572 KJ

GRASSI FAT 1,5g
DI CUI SATURI 0,2g

CARBOIDRATI 72g
CARBOHYDRATES
DI CUI ZUCCHERI..... 3g
OF WHICH SUGAR

PROTEINE PROTEIN 13g

FIBRE FIBER 2,5g

SALE SALT 0,005g

INGREDIENTI

SEMOLA DI GRANO DURO,
ACQUA

INGREDIENTS

DURUM WHEAT SEMOLINA,
WATER



la NostraBio

**LA SCELTA
PIÙ SANA
È LA PIÙ BUONA**

PASTA DI SEMOLA “LA NOSTRA BIO”

Per completare la gamma di pasta “La Nostrana” nasce “La Nostra Bio”. Una linea di pasta di semola certificata BIO, coltivata secondo la normativa per la certificazione BIO. Un prodotto eccellente rispettoso del territorio dove viene coltivato il grano.

I coltivatori con i quali il Pastificio Mozzo impostato e condiviso la filiera produttiva, hanno preso il preciso impegno di coltivare il grano senza l'utilizzo di presidi chimici non autorizzati dal disciplinare bio e tutto ciò non può che far esaltare il valore della qualità della pasta.

La scelta alimentare più sana è la scelta più “buona” per il gusto e per il proprio benessere. La semola a km zero, lavorata con trafile al bronzo e lenta essiccazione, garantisce il massimo della qualità certificata BIO.

The healthiest choice is the “nicest”. “La Nostra Bio” durum wheat pasta.

“La Nostra Bio” completes the “La Nostrana” line of pasta from the Veneto region. A line of certified organic durum wheat pasta that underlines, not only our attention in complying with the regulations for the organic certification, but also that our guiding value is the passion of making an excellent product, which is even more respectful and conscious of the territory in which the wheat is grown. The farmers part of the production chain have committed to cultivating our wheat without using chemical products that are not authorised by the organic standards; this underlines and confirms the high quality of our products. The healthiest way of eating is also the “nicest” in terms of taste and well-being. Locally grown “zero km” durum wheat, bronze drawing and slow drying processes guarantee the highest level of “Organic” certified quality.



SEMOLA DI GRANO DURO COLTIVATO ESCLUSIVAMENTE IN VENETO
DURUM WHEAT GROWN EXCLUSIVELY IN VENETO



FILIERA CON RINTRACCIABILITÀ FINO AL CAMPO DI COLTIVAZIONE
TRACEABLE PRODUCTION CHAIN, RIGHT BACK TO THE CULTIVATED FIELD



LENTESSICAZIONE
SLOW DRYING PROCESS



TRAFILATURA IN BRONZO
BRONZE DRAWING



CONFEZIONE RICICLABILE NELLA CARTA
RECYCLABLE PAPER PACKAGING



Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf IT-BIO-021 Operatore controllato n 2100140 agricoltura ITALIA



— **PENNE** —

PM003051



— **RIGATONI** —

PM003052



— **FUSILLI** —

PM003054



— **SPAGHETTI** —

PM003063

Su richiesta possono essere forniti anche tutti gli altri formati
All the other formats are available on request

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g
VALIDI PER TUTTI I FORMATI
NUTRITIONAL VALUES FOR 100G
FOR ALL PASTA TYPE

ENERGIA ENERGY..... 355 Kcal
..... 1509 KJ

GRASSI FAT..... 1,4g
DI CUI SATURI 0,3g

CARBOIDRATI73,8g
CARBOHYDRATES
DI CUI ZUCCHERI..... 3,6g
OF WHICH SUGAR

PROTEINE PROTEIN..... 12g

FIBRE FIBER 2,8g

SALE SALT0,005g



PASTA CORTA SHORT PASTA

cartoni da 24 pezzi 500gr
24 pack (500 g) box
pallet da 30 cartoni
pallet with 30 boxes



PASTA LUNGA LONG PASTA

cartoni da 24 pezzi 500gr
24 pack (500 g) box
pallet da 78 cartoni
pallet with 78 boxes

INGREDIENTI
SEMOLA DI GRANO DURO
BIOLOGICO, ACQUA
INGREDIENTS
ORGANIC DURUM WHEAT,
WATER



Terre Venete

**DALLE NOSTRE
TERRE ALLE VOSTRE
TAVOLE**

PASTA DI SEMOLA “TERRE VENETE”

Il primo passo per realizzare la pasta Terre Venete è la ricerca del grano duro di alta qualità fra i coltivatori del Veneto, sostenendo così l'agricoltura del nostro territorio.

Con essi condividiamo l'ambizioso progetto di produrre una materia prima eccellente, seguendo da vicino tutte le fasi del raccolto.

Il risultato è una semola con un grado proteico altissimo, il 14%, e con caratteristiche organolettiche che la classificano fra le migliori al mondo.

La trafilatura in bronzo e l'essiccazione lunghissima a bassa temperatura, anche più di 32 ore, conferiscono alla pasta maggior ruvidezza e tenuta nella cottura.

Un prodotto di nicchia particolarmente indicato per la ristorazione, ecco perchè la scelta di una linea dedicata proprio a questo settore.

From our territory to your kitchen. “Terre Venete” durum wheat pasta.

The first step to make Terre Venete pasta is the research for high quality durum wheat among the farmers from Veneto, in order to support the local agriculture.

With them we share the ambitious project of producing an excellent raw material, closely following all stages of the harvest.

The result is a durum wheat with a very high protein content, 14%, and with organoleptic characteristics that classify it among the best of the world.

The bronze drawing and the very long drying at low temperature, more than 32 hours, give the pasta more roughness and it always cooks “al dente”.

A niche product particularly suitable for hospitality market.



SEMOLA DI GRANO DURO COLTIVATO ESCLUSIVAMENTE IN VENETO
DURUM WHEAT GROWN EXCLUSIVELY IN VENETO



FILIERA CON RINTRACCIABILITÀ FINO AL CAMPO DI COLTIVAZIONE
TRACEABLE PRODUCTION CHAIN, RIGHT BACK TO THE CULTIVATED FIELD



LENTESSICAZIONE
SLOW DRYING PROCESS



TRAFILATURA IN BRONZO
BRONZE DRAWING



CONFEZIONE RICICLABILE NELLA CARTA
RECYCLABLE PAPER PACKAGING





— **PENNE** —
PM005102



— **RIGATONI** —
PM005103



— **LUMACHE** —
PM005104



— **FUSILLI** —
PM005105



— **PENNONI** —
PM005107



— **FUSILLONI** —
PM005108



— **TORTIGLIONI** —
PM005109



— **TROTTOLE** —
PM005110



— **PACCHERI** —
PM005111



— **CALAMARATA** —
PM005112



— **BIGOLI** —

PM005113



— **SPAGHETTI** —

PM005114



— **LINGUINE** —

PM005115

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g
VALIDI PER TUTTI I FORMATI
NUTRITIONAL VALUES FOR 100G
FOR ALL PASTA TYPE

ENERGIA ENERGY..... 351 Kcal
..... 1490 KJ

GRASSI FAT 1,5g
DI CUI SATURI 0,3g

CARBOIDRATI 69g
CARBOHYDRATES
DI CUI ZUCCHERI..... 3,4g
OF WHICH SUGAR

PROTEINE PROTEIN 14g

FIBRE FIBER 2,9g

SALE SALT 0,005g



PASTA CORTA SHORT PASTA

cartoni da 24 pezzi 500gr
24 pack (500 g) box
pallet da 30 cartoni
pallet with 30 boxes



PASTA LUNGA LONG PASTA

cartoni da 24 pezzi 500gr
24 pack (500 g) box
pallet da 78 cartoni
pallet with 78 boxes

INGREDIENTI

SEMOLA DI GRANO DURO,
ACQUA

INGREDIENTS

DURUM WHEAT SEMOLINA,
WATER



Sughi

**MOZZO,
PRONTO IN TAVOLA**
MOZZO, READY TO SERVE



— **POMODORO E BASILICO** —
TOMATO AND BASIL SAUCE

PM801284



— **PORCINI** —
PORCINI MUSHROOMS SAUCE

PM801285



— **CINGHIALE** —
WILD-BOAR RAGOUT

PM801286



— **ANATRA** —
DUCK RAGOUT

PM801287

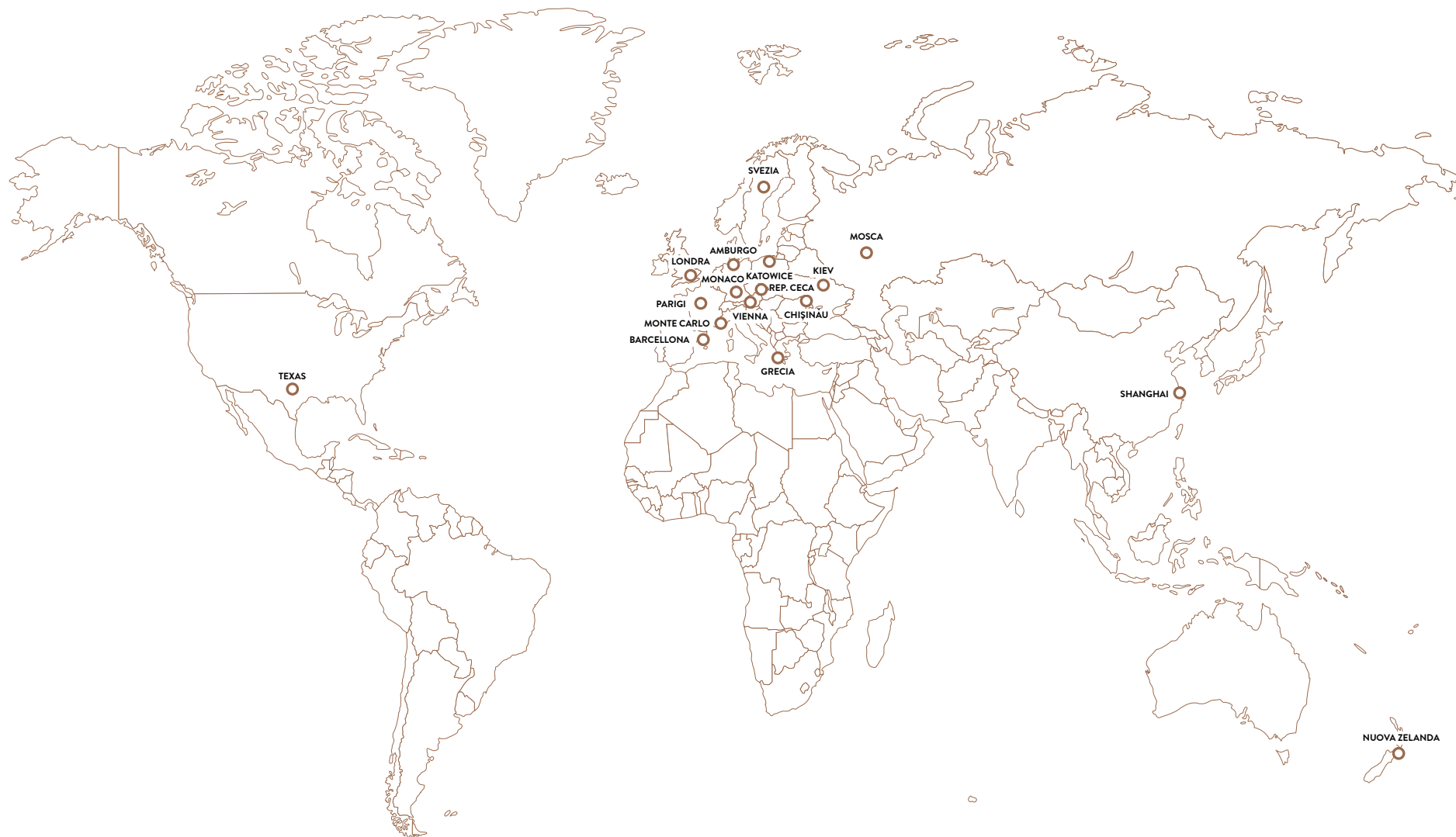


— **ASINO** —
DONKEY RAGOUT

PM801288

LA PASTA MOZZO NEL MONDO

MOZZO PASTA IN THE WORLD



TEXAS (U.S.A.)
VIENNA (AUSTRIA)
LONDRA (INGHILTERRA)
AMBURGO - MONACO (GERMANIA)
PARIGI (FRANCIA)

KIEV (UKRAINA)
CHIȘINĂU (MOLDAVIA)
BARCELLONA (SPAGNA)
REPUBBLICA CECA
GRECIA

SVEZIA
KATOWICE (POLONIA)
MOSCA (RUSSIA)
SHANGHAI (CINA)
NUOVA ZELANDA





PASTIFICIO MOZZO s.r.l.

Via Don Carlo Forante, 4
37050 Villafontana di Oppeano
Verona (ITALY)

Phone +39 045 7145223
info@pastificiomozzo.it
www.pastificiomozzo.it

