





dal 1988

100% BIO

*Pasta fresca ripiena e gnocchi di patate
con ingredienti di alta qualità 100% biologici.*

100% organic. *Fresh filled pasta and potatoes gnocchi
with high quality 100% organic ingredients.*

100% biologisch. *Frische gefüllte Teigwaren
und Kartoffel-Gnocchi mit 100% biologischen Zutaten hoher Qualität.*

100% bio. *Pâtes fraîches farcies et gnocchis de pommes de terre
avec ingrédients 100% bio d'haute qualité.*





dal 1988

la stessa passione dal 1978

Tutto inizia nel 1978 a Vidor, Treviso, dall'appassionata gestione di un negozio bio, una delle primissime realtà ad occuparsi di alimenti biologici.

The same passion since 1978. It all began in 1978 in Vidor (Treviso), with the enthusiastic management of a bio shop. It was one of the very first businesses to sell and deal with organic food.

Unveränderte Leidenschaft seit 1978. Alles begann im Jahr 1978 in Vidor (Treviso), mit der leidenschaftlichen Führung eines Bioladens. Das war ein der allerersten Geschäften das sich mit biologischen Lebensmitteln beschäftigte.

La même passion depuis 1978. Tout a commencé en 1978 à Vidor (Trévisé) avec la gestion passionnée d'un magasin bio, l'un de tous premiers à proposer des aliments biologiques.





La Spiga Bio nasce nel 1988

Aurelio inizia la produzione artigianale di pasta fresca, con ingredienti provenienti esclusivamente da agricoltura biologica e biodinamica.

La Spiga Bio was founded in 1988. Aurelio began with the manufacture of artisanal fresh pasta made with ingredients exclusively from organic and biodynamic agriculture.

La Spiga Bio wurde im Jahr 1988 gegründet. Aurelio fing die Manufaktur von frischen Teigwaren an, die ausschließlich mit biologischen und biodynamischen Zutaten erzeugt werden.

La Spiga Bio est créée en 1988. Aurelio commence la production artisanale de pâtes fraîches exclusivement avec ingrédients biologiques et biodynamiques.



il marchio della
Comunità Europea
che certifica
i prodotti biologici



ICEA l'organismo
di controllo autorizzato
che certifica
i nostri prodotti



certificazione DEMETER,
per gli alimenti
preparati e coltivati
con il metodo biodinamico
di agricoltura



Registrato da Vegan Society,
la prima organizzazione
che dal 1944 certifica
i prodotti 100% vegan

Vegan

linea
VEGAN

Da sempre attenti alle esigenze dei consumatori vegani, presentiamo una gamma di prodotti con ingredienti di alta qualità e di origine italiana.

Always focusing on the needs of vegan consumers, we offer a range of products with high-quality ingredients of Italian origin.

Wir haben von Anfang an auf die Wünsche der Veganer geachtet und bieten eine Produktpalette mit italienischen Zutaten hoher Qualität.

Nous sommes depuis toujours à l'écoute des consommateurs végans. Nous présentons une gamme de produits composés d'ingrédients de qualité et d'origine italienne.



Grano Italiano

- Ravioli alle Verdure 

Grano Antico

- Ravioriselli® SpalmaRisella® e Spinaci
- Ravioriselli® MozzaRisella® e Zucchine
- Ravioriselli® ai Funghi Shiitake e SpalmaRisella®
- Ravioli al Brasato di Seitan

Antico Grano Timilia

Semolato di Grano Timilia semintegrale macinato a pietra naturale

- Ravioloni Lupino, MozzaRisella® e Basilico
- Mezzelune BluRisella®, Noci e Mandorle

Farro Italiano

- Ravioli di Farro Mediterranei
- Ravioli di Farro agli Spinaci

Patate cotte al vapore

SENZA UOVA

- Gnocchi di Patate
- Gnocchi di Patate agli Spinaci
- Gnocchi di Patate alla Zucca
- Gnocchi di Patate e Farro



Italian Durum Wheat

- Ravioli with Vegetables 

Ancient Wheat

- Ravioriselli® CreamyRisella® and Spinach
- Ravioriselli® MozzaRisella® and Zucchini
- Ravioriselli® with Shiitake mushrooms and CreamyRisella®
- Ravioli with Braised Seitan

Timilia Wheat

Wholemeal durum wheat Timilia natural stone ground

- Ravioloni Lupin, MozzaRisella® and Basil
- Half-moons BlueRisella®, Walnuts and Almonds

Italian Spelt

- Vegan Spelt Ravioli
- Vegan Spelt Ravioli with Spinach

Steamed potato

WITHOUT EGGS

- Potato Gnocchi
- Potato Gnocchi with Spinach
- Potato Gnocchi with Pumpkin
- Potato and Spelt Gnocchi

linea **VEGAN**



Registered by
the Vegan Society

la
spiga
bio

dal 1988



linea VEGETARIANA

senza uova / without eggs /
ohne Eier / sans oeufs

*Pasta fresca ripiena senza uova,
dalla tipica tradizione culinaria italiana,
con ingredienti biologici di alta qualità.*

*Fresh filled egg-free pasta from the
typical Italian culinary tradition made
with high-quality organic ingredients.*

*Frische gefüllte Teigwaren ohne Eier
aus der typischen italienischen
kulinärischen Tradition mit
biologischen Zutaten hoher Qualität.*

*Pâtes fraîches farcies sans œufs,
provenant de la tradition culinaire
typique italienne, avec des ingrédients
biologiques de la plus haute qualité.*



Grano Antico

- Ravioli con Ricotta di Pecora ed Erbette

Grano Italiano

- Ravioli Ricotta e Spinaci* 
- Ravioli Zucca e Ricotta* 
- Ravioli Mozzarella Delattosata e Pomodoro*
- Tortelloni Ricotta e Spinaci*
- Fagottini Parmigiano Reggiano DOP®*

* le ricette con formaggio contengono
caglio di origine animale

Ancient Wheat

- Ravioli with Sheep Ricotta and Swiss chards

Italian Durum Wheat

- Ravioli Ricotta and Spinach* 
- Ravioli Pumpkin and Ricotta* 
- Ravioli lactose-free Mozzarella and Tomato*
- Tortelloni Ricotta and Spinach*
- Fagottini PDO Parmesan cheese*

* the products with
cheese filling contain
animal rennet.



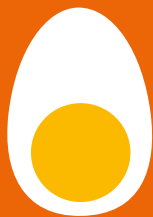
linea **VEGETARIANA**

senza uova



la
spiga
bio

dal 1988



linea CLASSICA

con uova / with eggs /
mit Eiern / avec œufs

*Pasta fresca all'uovo dal gusto
inconfondibile, nei formati classici,
con ingredienti bio di alta qualità.*

*Fresh egg pasta with its unique taste,
in classic shapes, made with
high-quality organic ingredients.*

*Frische Eierteigwaren mit
dem unverkennbaren Geschmack,
in den klassischen Formaten, mit
Bio-Zutaten hoher Qualität.*

*Pâtes fraîches aux œufs,
à la saveur incomparable, dans les
formats classiques, avec des ingrédients
biologiques de la plus haute qualité.*



Grano Italiano

- Ravioli Ricotta e Formaggi 
- Ravioli Ricotta  e Rucola
- Tortelloni Noci ed Erborinato
- Tortellini con Carne
- Tortelloni con Ricotta e Spinaci
- Cappelletti al Prosciutto Crudo
- Margherite al Pesto
- Ravioli ai 4 Formaggi
- Ravioli Radicchio e Morlacco

Grano Antico

- Ravioli ai Carciofi e Scamorza
- Tortelloni ai Funghi Porcini

Pasta fresca

- Sfoglia per Lasagne
- Sfoglia per Lasagne al Farro
- Tagliatelle all'uovo

Gnocchi

- Gnocchi di Patate
- Spätzle agli Spinaci

Italian Durum Wheat

- Ravioli Ricotta and Cheeses 
- Ravioli Ricotta  and Rocket
- Tortelloni Walnuts and Blue cheese
- Tortellini with Meat
- Tortelloni Ricotta and Spinach
- Cappelletti with raw Ham
- Margherite with Pesto
- Ravioli with 4 Cheeses
- Ravioli with Red Chicory and "Morlacco" Cheese

Ancient Wheat

- Ravioli with Artichokes and Scamorza cheese
- Tortelloni with Porcini mushrooms

Fresh Pasta

- Lasagne Sheets
- Spelt Lasagne Sheets
- Tagliatelle with eggs

Gnocchi

- Potato Gnocchi
- Spinach Spätzle



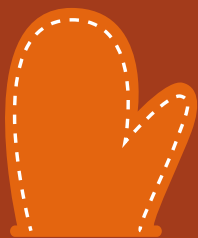
linea CLASSICA

con uova



la
spiga
bio

dal 1988



altri PRODOTTI

other products / weitere Produkte /
autres produits

*Completano la gamma di prodotti
freschi alcune gustose e innovative
specialità di gastronomia e
di prodotti da forno.*

*Various delicious specialities
complete our range of fresh products:
successful gastronomic innovations
and baked products.*

*Unsere Produktpalette wird
von schmackhaften und innovativen
gastronomischen Spezialitäten
und Backwaren ergänzt.*

*Notre gamme de produits frais
est complétée par des spécialités
savoureuses et novatrices
de la gastronomie
et des produits boulangers.*

linea Vegan

- **Focaccia** Cipolla e Rosmarino, Grano Antico
- **Pizza** 100% Vegan
- **Torta salata** Tofu, Erbette
- **Torta salata** con Tofu, Piselli, Zucchine



linea Vegetariana

- **Torta salata** di Farro, Ricotta e Spinaci



Vegan line

- **Focaccia** with Onion and Rosemary, Ancient wheat
- **Pizza** 100% Vegan
- **Savoury Pie** with Tofu and Swiss chards
- **Savoury Pie** with Tofu, Peas and Zucchini

Vegetarian line

- **Spelt Savoury Pie**, with Ricotta and Spinach

altri PRODOTTI



la
spiga
bio

dal 1988



dal 1988



oltre il Biologico

*L'agricoltura biodinamica
è un metodo di produzione che concepisce la terra ed i suoi frutti
come un unico organismo, della cui vita l'uomo è responsabile.
Non si limita quindi a non utilizzare concimi
e pesticidi chimici, ma promuove e aumenta la vitalità del terreno
e di conseguenza, aumenta la qualità dei suoi prodotti.
La selezione dei nostri primi piatti certificati Demeter
è prodotta con ingredienti che provengono
solo da aziende che perseguono questa filosofia.*

Beyond organic · Biodynamic farming is a production method that conceives earth and its products as a single entity and humans as the responsible for its preservation.

It is not limited to avoiding the use of chemical fertilizers and pesticides but it also promotes and increases the soil's fertility and vitality and it consequently improves the quality of its products too. Our Demeter selection is produced with ingredients exclusively coming from companies that follow this philosophy.

Mehr als biologisch · Die biodynamische Landwirtschaft ist eine Erzeugung, die die Erde und ihre Produkte als einen einzigen Organismus betrachtet, für wessen Leben der Mensch verantwortlich ist. Das wird nicht nur auf die Nichtverwendung von Kunstdünger und chemischen Pestiziden begrenzt, sondern werden auch die Bodenfruchtbarkeit und -lebensfähigkeit gefördert und verbessert und als Folge wird auch die Qualität der Produkte erhöht. Unsere Demeter-Produktpalette wird nur mit Zutaten erzeugt, die aus Unternehmen kommen, die diese Philosophie vertreten.

Au-délà du Bio · L'agriculture biodynamique c'est un mode de production qui conçoit la terre et ses produits comme un seul organisme dont la vie dépend de l'homme.

Ça se ne limite pas à ne pas utiliser d'engrais ou de pesticides chimiques mais elle favorise et augmente la fertilité et la vitalité du sol et, par conséquent, aussi la qualité des produits. Notre gamme Demeter est produite exclusivement avec ingrédients qui proviennent d'entreprises qui suivent cette philosophie.

la nostra ricetta?

MATERIE PRIME DI QUALITA'

italiane al 100%

Ricotta e Formaggi



Farina

*Grano Antico
Antico Grano Timilia
Grano Duro Italiano
Farro Italiano*



Uova

*da galline
allevate all'aperto*



Patate

*cotte al
vapore*



Mozzarisella® Spalmarisella® Blurisella®

*a base di riso integrale
germogliato*



Verdure e Ortaggi Freschi



*non
liofilizzati*

*le nostre ricette
non contengono glutammato,
aromi di sintesi, OGM*

100% italian raw materials

flours of Ancient Wheat,
Timilia wheat, durum wheat, spelt
steamed potatoes
non-freeze-dried vegetable
from organic or biodynamic farming
CreamyRisella®, MozzaRisella® and
BlueRisella® from whole sprouted rice
ricotta and certified cheeses from
organic or biodynamic farming
organic eggs
artificial-flavourings free,
glutamate-free, GMO-free

100% italienische Rohstoffe

Mehl von Altem Weizen,
Timilia Weizen, Hartweizen, Dinkel
Gedämpfte Kartoffeln
kein gefriergetrocknetes Gemüse
aus biologischem oder
biodynamischem Anbau
CreamyRisella®, MozzaRisella®
und BlueRisella® auf Basis von
gekeimtem Vollkornreis
Ricotta und andere Käsesorten
aus biologischer oder biodynamischer
Produktion oder mit geschützter
Ursprungsbezeichnung
Biologische Hühnereier
Ohne Glutamat, ohne GMO
und ohne Synthese-Aromen

matières premières 100% italiennes

farines de: Blé ancien,
blé Timilia, blé dur, épeautre
pommes de terre à la vapeur
légumes et plantes potagères
non lyophilisées de l'agriculture
biologique ou biodynamique
CreamyRisella®, MozzaRisella®
et BlueRisella® à base de germe
de riz intégral
Ricotta et fromage de l'agriculture
biologique, biodynamique
ou avec AOP
œufs biologiques
sans glutamate, sans arômes
synthétiques et sans OGM



dal 1988

Gamma Prodotti

products range · Produktliste

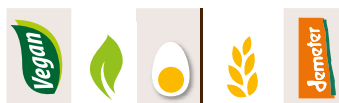
gamme de produits



Pasta Fresca Ripiena

Fresh filled pasta · frische gefüllte Teigwaren · Pâtes fraîches farcies

cod.	RVE Ravioli alle Verdure	●				●
	RSS Ravioriselli® SpalmaRisella® e Spinaci	●				●
	RMZ Ravioriselli® MozzaRisella® e Zucchine	●				●
	RFSS Ravioriselli® ai Funghi Shiitake e SpalmaRisella®	●				●
	RBS Ravioli al Brasato di Seitan	●				●
	RLMB Ravioloni Lupino, MozzaRisella® e Basilico	●				●
	MBNM Mezzelune BluRisella®, Noci e Mandorle	●				●
	RFVBIO Ravioli di Farro Mediterranei	●				●
	RFS Ravioli di Farro agli Spinaci	●				●
	RRPE Ravioli con Ricotta di Pecora ed Erbette		●			●
	RRS Ravioli Ricotta e Spinaci		●			●
	RZR Ravioli Zucca e Ricotta		●			●
	RMP Ravioli Mozzarella Delattosata e Pomodoro		●			●
	TRS Tortelloni Ricotta Spinaci		●			●
	FP Fagottini Parmigiano Reggiano DOP®		●			●
	RFU Ravioli Ricotta e Formaggi			●		●
	RRRU Ravioli Ricotta e Rucola			●		●
	TNGU Tortelloni Noci ed Erborinato			●		●
	TCU Tortellini con Carne			●		●
	TRSU Tortelloni con Ricotta e Spinaci			●		●
	CPCU Cappelletti al Prosciutto Crudo			●		●
	MPU Margherite al Pesto			●		●
	R4FU Ravioli ai 4 Formaggi			●		●
	RRMU Ravioli Radicchio e Morlacco			●		●
	RCSU Ravioli ai Carciofi e Scamorza			●		●
	TPU Tortelloni ai Funghi Porcini			●		●



Pasta Fresca

Fresh pasta · Frische Pasta · Pâtes fraîches

SU25 Sfoglia per Lasagne			●	●	
SFU25 Sfoglia per Lasagne al Farro			●	●	
TU Tagliatelle all'uovo			●	●	

Gnocchi-Spatzle

Dumplings-Spatzle · Gnocchi und Spatzle · Gnocchis-Spatzle

GSU Gnocchi di Patate senza uova	●			●	
GSSU Gnocchi di Patate agli Spinaci senza uova	●			●	
GSZU Gnocchi di Patate alla Zucca senza uova	●			●	
GFSU Gnocchi di Patate e Farro senza uova	●			● ●	
GU Gnocchi di Patate			●	●	
GTSS Spatzle agli Spinaci			●	●	

Altri prodotti

other products / weitere Produkte / autres produits

FSCR Focaccia Cipolla e Rosmarino, Grano Antico	●			●	
PIVE100 Pizza 100% Vegan	●			● ●	
TSTE Torta salata Tofu, Erbette	●			●	
TSFTPZ Torta salata Tofu, Piselli, Zucchini	●			●	
TSFRS Torta salata di Farro, Ricotta e Spinaci		●		●	



linea
VEGAN



linea
VEGETARIANA

senza uova / without eggs /
ohne Eier / sans oeufs



linea
CLASSICA

con uova / with eggs /
mit Eiern / avec œufs



Grano Antico / Ancient Wheat /
Alter Weizen / Blé ancien



Antico Grano Timilia /
Timilia wheat /
Timilia Weizen / Blé Timilia



Farro / Spelt /
Dinkel / Épeautre



Grano Italiano /
Italian durum wheat /
Hartweizen / Blé dur



Patate cotte al vapore /
Steamed potatoes /
Gedämpfte Kartoffeln /
Pommes de Terre à la vapeur



certificato / certified /
zertifizierte / certifié



dal 1988

Qualità dei Prodotti, Qualità dei Servizi

Product quality, service quality
Produktqualität, Servicequalität
Qualité des produits, qualité du service

Nel nostro sito web www.laspigabio.it trovi tutte le informazioni sui nostri prodotti e numerose ricette per la loro preparazione.

La consegna dei nostri prodotti avviene in tutta Europa tramite corriere, senza mai interrompere la "catena del freddo".

Disponiamo di un efficiente servizio clienti per ricevere ordini e fornire consulenza sui prodotti.

On our website www.laspigabio.it you can find all the details about our products and many recipes to prepare them.

We ship our products all around Europe by refrigerated couriers, guaranteeing the continuity of the "cold chain".

Our customer service will be happy to give you any kind of assistance regarding our company and products, or to take your orders.

Auf unsere Webseite www.laspigabio.it finden Sie alle Informationen über unsere Produkte und zahlreiche Rezepte für ihre Zubereitung.

Wir schicken unsere Produkte innerhalb der EU per Kühlkuriers, so dass die "Kühlkette" nicht unterbrochen wird.

Unser Kundendienst steht Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihnen über unsere Firma zu informieren und über unsere Produkte zu beraten.

Sur notre site web www.laspigabio.it vous trouverez tout renseignement concernant nos produits ainsi que de nombreuses recettes pour les préparer.

La livraison des nos produits a lieu à travers toute l'Europe par transporteurs, sans jamais interrompre la «chaîne du froid».

Nous disposons d'un service clients pour recevoir les commandes et pour fournir des conseils sur les produits.





©2018 Albio srl 09-2018

Realizzazione: Imagina TV

*Stampato su carta naturale
"Avalda", acid free.*



Via Don Luigi Posocco, 6
31020 Vidor (TV) Italia
Tel. +39 (0) 423 98 77 67



www.laspigabio.it
info@laspigabio.it