



**WE DO
WHAT
WE LOVE
THE
MOST**

Weil wir lieben, was wir machen
Nous faisons ce que nous aimons le plus

CONTENT

CONTENT / CONTENT

Introduction	3
Einführung / Introduction	
Our pasta	6
Unsere Pasta / Nos pâtes	
Durum pasta	8
Durum-pasta / Pâtes de blé dur	
Egg pasta	16
Eierteigwaren / Pâtes aux oeufs	
Egg pasta with extras	22
Supplémentaires Eierteig mit extras / Pâtes aux oeufs avec extras	
Laminated pasta	28
Laminierter Eierteig / Pâtes aux œufs laminées	
Infused tagliatelle	32
Infudierte Tagliatelle / Tagliatelles infusées	
Die Pasta	40
A soup to remember	44
Eine unvergessliche Suppe / Une soupe inoubliable	
The Marodi method	48
Die Marodi-Methode / La méthode Marodi	
Origin / Herkunft / Origine	50
Selection of wheat / Auswahl des Weizens / Sélection du blé	51
Selection of eggs / Auswahl der Eier / Sélection des Oeufs	52
Production / Herstellung / Production	53
Drying / Trockungsprozess / Séchage	54
Control / Kontrolle / Contrôle	55
Packaging / Verpackung / Emballage	56

Intro duction

Einführung
/ Introduction

**“Tell me what you eat,
and I'll tell you who
you are”, the timeless
saying goes. But at
Marodi, we believe
that what you do
makes you who you
are. Every day, we
strive for excellence,
crafting our pasta to
be a cherished guest
at your family table,
embodying our dedi-
cation to authenticity.**

Das zeitlose Sprichwort lautet: "Sag mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist!" Doch bei Marodi glauben wir, dass es das ist, was du tust, das dich ausmacht. Jeden Tag streben wir nach Exzellenz und stellen unsere Pasta so her, dass sie als geschätzter Gast an Ihrem Familientisch Platz findet und unsere Hingabe an Authentizität verkörpert.

Le dicton intemporel dit : « Dis-moi ce que tu manges, et je te dirai qui tu es ! » Pourtant, chez Marodi, nous croyons que ce que vous faites définit qui vous êtes. Chaque jour, nous visons l'excellence, en confectionnant nos pâtes pour qu'elles soient un invité précieux à votre table familiale, incarnant ainsi notre engagement envers l'authenticité.



Our Unsere Pasta / Nos pâtes pasta

Marodi pasta originates from Međimurje, a region known for its rich cultural legacy. Crafted through family production and careful quality control, Marodi pasta encapsulates tradition, passion, and quality ingredients. It's not just pasta – it's a piece of our heritage served at your table.

Die Marodi-Pasta stammt aus Međimurje, einer Region, die für ihr reiches kulturelles Erbe bekannt ist. Durch familiäre Produktion und sorgfältige Qualitätskontrolle entsteht eine Pasta, die Tradition, Leidenschaft und hochwertige Zutaten vereint. Es ist nicht nur Pasta – es ist ein Stück unseres Erbes, das an Ihrem Tisch serviert wird.

Les pâtes Marodi proviennent de Međimurje, une région réputée pour son riche héritage culturel. Élaborées à travers une production familiale et un contrôle qualité minutieux, les pâtes Marodi incarnent la tradition, la passion et des ingrédients de qualité. Ce ne sont pas seulement des pâtes, c'est un morceau de notre patrimoine servi à votre table.



DURUM PASTA

DURUM-PASTA
PÂTES DE BLÉ DUR



Slow-Dried Pasta

Langsam getrocknete Pasta
/ Pâtes lentement séchées

Hard grain structure

Harte Kornstruktur
/ Structure de grain dure



Fusilli / Penne Rigate / Maccheroni / Pipe Rigate / Chifferi Rigati / Chifferini Rigati
Spaghettini n.3 / Spaghetti n.5 / Mafaldine Corte / Cavatappi

DURUM PASTA

DURUM-PASTA PÂTE DE BLÉ DUR

Steeped in tradition, classic durum pasta shapes like Spaghetti and Penne Rigate are familiar favourites worldwide. Marodi enhances this legacy, using only the highest-grade durum wheat for its pasta. Slow-dried at low temperatures, our pasta retains a naturally yellowish hue and firm texture, preserving its nutritional richness.

In Tradition verwurzelt, sind klassische Hartweizen-Pastaformen wie Spaghetti und Penne Rigate weltweit beliebte Favoriten. Marodi erweitert dieses Erbe, indem es nur den hochwertigsten Hartweizen für seine Pasta verwendet. Langsam bei niedrigen Temperaturen getrocknet, behält unsere Pasta ihren natürlichen gelblichen Farbton und ihre feste Textur bei, wodurch ihr Nährstoffgehalt erhalten bleibt.

Imprégnées de tradition, les formes classiques de pâtes en blé dur telles que les Spaghetti et les Penne Rigate sont des favorites bien connues dans le monde entier. Marodi enrichit cet héritage en utilisant uniquement du blé dur de la plus haute qualité pour ses pâtes. Séchées lentement à basse température, nos pâtes conservent une teinte naturellement jaunâtre et une texture ferme, préservant ainsi leur richesse nutritionnelle.



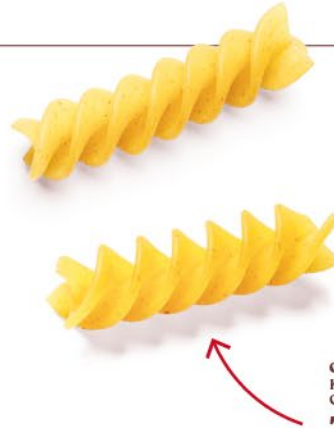


DURUM PASTA
DURUM-PASTA / PÂTES DE BLÉ DUR



Fusilli

The corkscrew shape is ideal for holding thicker sauces and grated cheese.
/ Die Korkenzieherform eignet sich hervorragend zum Festhalten von deftigen Saucen und geriebenem Käse.
/ La forme en tire-bouchon est idéale pour retenir les sauces plus épaisses et le fromage râpé.

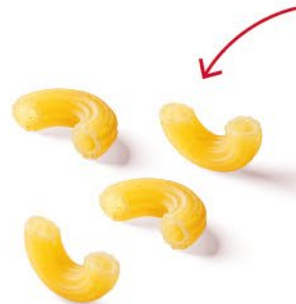


COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
7 min



Chifferini Rigati

Ideal for robust sauces that fill the pasta's ridges and hollow centre. / Diese Form eignet sich hervorragend für kräftige Saucen, die Rillen und das hohle Zentrum ausfüllen.
/ Idéal pour les sauces robustes qui remplissent les rainures et le centre creux des pâtes.



COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
9 min



Chifferi Rigati

The tubular shape effectively holds more substantial sauces. / Die röhrenartige Form eignet sich hervorragend zum Festhalten von deftigen Saucen. / La forme tubulaire retient efficacement les sauces plus consistantes.



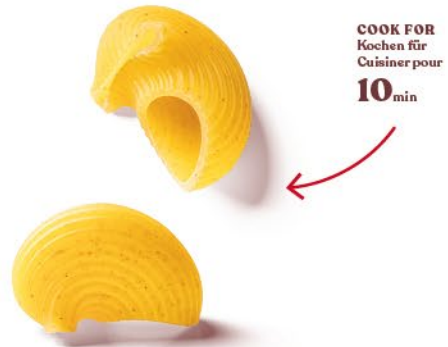
COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
7 min

DURUM PASTA
DURUM-PASTA / PÂTES DE BLÉ DUR



Pipe Rigate

The elbow shape is great for holding thicker, creamy sauces. / Die Ellenbogenform eignet sich hervorragend zum Festhalten von deftigen, cremigen Saucen. / La forme en coude est excellente pour retenir les sauces épaisses et crémeuses.



COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
10 min



Maccheroni

This shape excels at capturing and retaining both hot and cold sauces. / Diese Form eignet sich hervorragend zum Einfangen und zur Aufnahme von heißen sowie kalten Saucen. / Cette forme excelle à capturer et à retenir les sauces chaudes et froides.

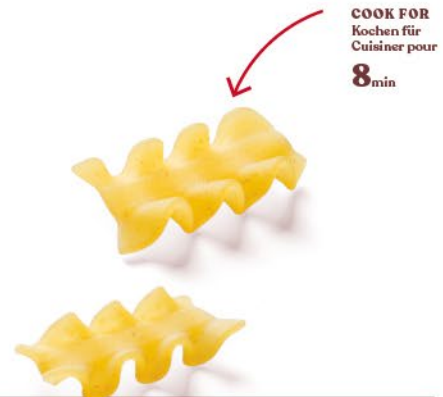


COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
11 min



Mafaldine Corte

Pairs wonderfully with rich, hearty sauces like ragu. / Diese Form eignet sich hervorragend für reiche, deftige Saucen wie Ragu. / Se marie à merveille avec des sauces riches et copieuses comme le ragoût.

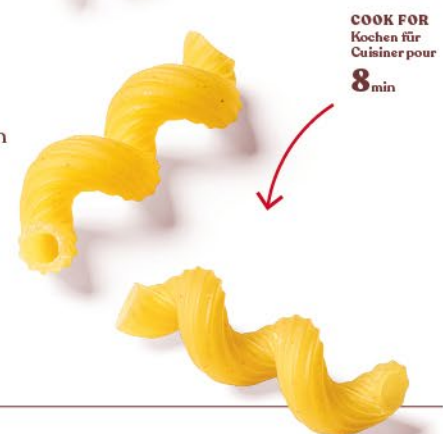


COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
8 min



Cavatappi

Best used in salads with veggies or dishes with creamy cheese sauces. / Diese Form eignet sich hervorragend für Gemüsesalate oder Gerichte mit cremigen Käsesaucen. / Mieux utilisés dans les salades avec des légumes ou les plats avec des sauces crémeuses au fromage.



COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
8 min



Penne Rigate

Carved ridges are perfect for capturing thicker sauces and casseroles. / Die gerillten Rillen eignen sich hervorragend zum Einfangen von deftigen Saucen und Aufläufen. / Les rainures sculptées sont parfaites pour capturer les sauces plus épaisses et les plats en cocotte.



COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
11 min

Fun facts Curiosité / Interessantes

Durum wheat, characterized by its hard texture and high gluten content, is the secret behind pasta's firm texture and rich yellow colour. Thriving in arid climates, this versatile grain is higher in protein and fibre than standard soft wheat flour, making it a nutritious choice for pasta production.

Le blé dur, caractérisé par sa texture ferme et sa teneur élevée en gluten, est le secret derrière la texture ferme et la couleur jaune riche des pâtes. Poussant dans des climats arides, ce grain polyvalent est plus riche en protéines et en fibres que la farine de blé tendre standard, ce qui en fait un choix nutritif pour la production de pâtes.

Durum-Weizen, der sich durch seine harte Konsistenz und den hohen Glutengehalt auszeichnet, sorgt für die feste Struktur und die lebhaft gelbe Farbe der Pasta. In trockenen Klimazonen kultiviert, bietet dieses Getreide mehr Eiweiß und Ballaststoffe als gewöhnliches Weichweizenmehl und ist daher eine nahrhafte Wahl für die Pastaherstellung.





Spaghetti n.5

Perfectly complements
simple olive oil-based
sauces and seafood.
/ Diese Form eignet sich
hervorragend für schnelle
Olivenöl-Saucen und
Meeresfrüchte.
/ Complète parfaitement
les sauces rapides à base
d'huile d'olive et les
fruits de mer.

COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
9 min



Spaghetti n.3

Perfectly complements
simple olive oil-based
sauces and seafood.
/ Diese Form eignet sich
hervorragend für schnelle
Olivenöl-Saucen und
Meeresfrüchte.
/ Complète parfaitement
les sauces rapides
à base d'huile d'olive
et les fruits de mer.

COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
7 min



DURUM PASTA

HARTWEIZEN PASTE PÂTE DE BLÉ DUR

Product name Produktname / Nom du produit	EAN code EAN-Code / Code EAN	Product weight • Quantity per carton Produktgewicht • Anzahl der Stücke im Karton / Poids du produit • Nombre de pièces par carton	Pallet height • Max cartons per pallet Palettenhöhe • Anzahl der Kartons auf der Palette / Hauteur de la palette • Nombre de cartons par palette
Fusilli	3859888666085	400 g • 10	1830 mm • 70
Chifferini Rigati	3859888666054	400 g • 12	1450 mm • 70
Chifferi Rigati	3859888666061	400 g • 12	1830 mm • 70
Pipe Rigate	3859888666078	400 g • 10	1830 mm • 70
Maccheroni	3859888666115	400 g • 12	1830 mm • 70
Cavatappi	3859888666115	400 g • 10	1830 mm • 70
Mafaldine Corte	3859888666047	400 g • 10	1830 mm • 70
Penne Rigate	3859888666382	400 g • 12	1830 mm • 70
Spaghetti n.5	3859888666399	400 g • 24	1262 mm • 80
Spaghettoni n.3	3859893944185	400 g • 24	1262 mm • 80

Average nutritional value per 100g of product
Durchschnittliche Nährwerte je 100g des Produkts
Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g de produit

Energy value / Energiewert / Valeur énergétique	1636 kJ / 385 kcal
Fats / Fette / Matières grasses	1,74 g
- of which saturated fatty acids / davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés	0,41 g
Carbohydrates / Kohlenhydrate / Glucides	78,90 g
- of which sugars / davon Zucker / dont sucres	0,96 g
Protein / Eiweiß / Protéines	13,39 g
Salt / Salz / Sel	0,06 g

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH EGGS. Ingredients: durum wheat semolina, eggs 20%, water. May contain soy, mustard, lupin and molluscs. Store in a dry and closed place. Produced in Croatia. Country of origin of durum wheat semolina: EU | Country of origin of Spaghetti and Spaghettoni: EU / **TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT EIERN.** Zutaten: Hartweizengrieß, Eier 20%, Wasser. Kann Soja, Senf, Lupinen und Weichtiere enthalten. Trocken und geschlossen lagern. Hergestellt in Kroatien. Herkunftsland des Hartweizengrießes: EU | Herkunftsland der Spaghetti und Spaghettoni: EU / **PÂTES DE SEMOULE DE BLÉ DUR AVEC DES ŒUFS.** Ingrédients: semoule de blé dur, œufs 20%, eau. Peut contenir du soja, de la moutarde, du lupin et des mollusques. Conserver dans un endroit sec et fermé. Produit en Croatie. Pays d'origine de la semoule de blé dur: EU | Pays d'origine des Spaghetti et Spaghettoni: EU

Instructions for preparation
Anleitung zur Zubereitung
Instructions de préparation

1.

SALT /
SALZ / SEL
7g

1L 100°

2.

100g

TIME
ZEIT / TEMPS

3.

Drain the pasta in a colander.

The cooking time depends on the type of pasta. / Die Garzeit hängt von der Nudelsorte ab. / Le temps de cuisson dépend du type de pâtes.

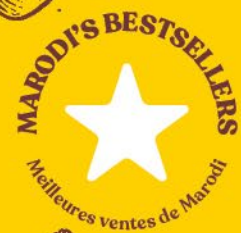


EGG PASTA

EIERTEIGWAREN
PÂTES AUX ŒUFS

*Rich flavour
and creamy texture*

Reicher Geschmack und cremige Textur
/ Saveur riche et texture crémeuse



Slow-dried pasta

Langsam getrocknete Pasta
/ Pâtes lentement séchées

Wavy noodles / Wide noodles / Thin noodles / Quadrucci
Quadretti / Casarecce / Grated pasta

EGG PASTA

EIERTEIGWAREN PÂTES AUX ŒUFS

Traditional pasta shapes, characteristic of Central Europe, are recognizable for their beautiful yellow colour coming from high-quality durum wheat and a high content of liquid eggs. Despite their traditional roots, they blend fantastically into modern cuisine. Egg pasta is nutritionally richer and firmer than the classic eggless pasta, making it a preferred choice for those seeking both taste and texture in their dishes.

Traditionelle Pastaformen, die für Mitteleuropa charakteristisch sind, zeichnen sich durch ihre lebendige gelbe Farbe aus, die auf den hochwertigen Durum-Weizen und den hohen Flüssigei-Gehalt zurückzuführen ist. Trotz ihrer traditionellen Wurzeln fügen sie sich fantastisch in die moderne Küche ein. Eierteigwaren sind ernährungsphysiologisch reichhaltiger und fester als klassische Pasta ohne Ei, was sie zur bevorzugten Wahl für alle macht, die sowohl Geschmack als auch Textur in ihren Gerichten suchen.

Les formes traditionnelles de pâtes, caractéristiques de l'Europe centrale, sont reconnaissables à leur belle couleur jaune provenant du blé dur de haute qualité et à leur teneur élevée en œufs liquides. Malgré leurs racines traditionnelles, elles s'intègrent parfaitement dans la cuisine moderne. Les pâtes aux œufs sont nutritionnellement plus riches et plus fermes que les pâtes classiques sans œufs, ce qui en fait un choix privilégié pour ceux qui recherchent à la fois le goût et la texture dans leurs plats.



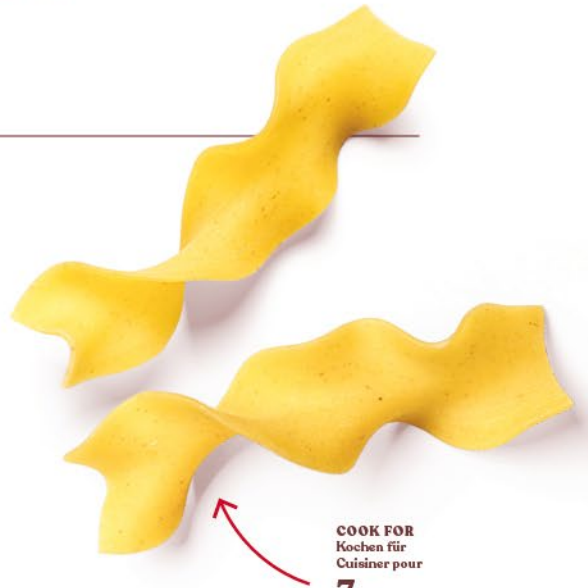




Wavy noodles

Dünne Nudeln / Nouilles fines

Perfect for soaking up rich, creamy sauces, as well as chunky meat or vegetable sauces. / Diese Form eignet sich hervorragend zur Aufnahme von reichhaltigen, cremigen Saucen sowie stückigen Fleisch- oder Gemüsesaucen. / Parfaites pour absorber les sauces riches et crémeuses, ainsi que les sauces à la viande ou aux légumes en morceaux.



COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
7 min



Thin noodles

Dünne Nudeln / Nouilles fines

Ideal for soups as they effortlessly absorb the soup flavours. / Diese Form eignet sich hervorragend zur Aufnahme von Brühenaromen in Suppen. / Idéales pour les soupes car elles absorbent facilement les saveurs du bouillon.



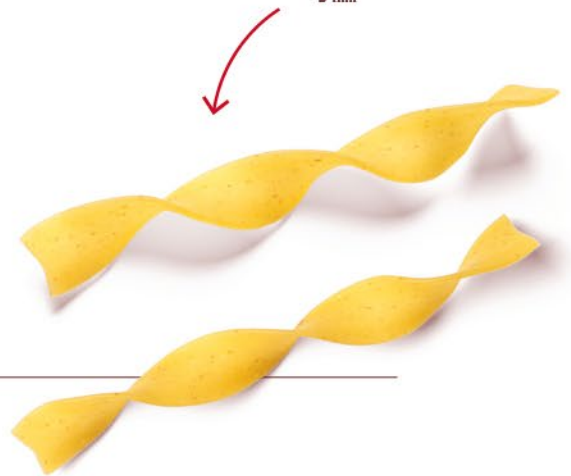
COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
2 min



Wide noodles

Breite Nudeln / Nouilles larges

Their broad surface is ideal for grated cheese, herbs, and other toppings. / Die breite Oberfläche eignet sich hervorragend zur Aufnahme von geriebenem Käse, Kräutern und anderen Toppings. / Leur surface généreuse est idéale pour le fromage râpé, les herbes et autres garnitures.



COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
7 min



Quadretti

Their wide surface is great for holding thick sauces, meat or veggies, and for baked dishes.
/ Die breite Oberfläche eignet sich hervorragend zur Aufnahme von deftigen Saucen, Fleisch oder Gemüse sowie für Ofengerichte.
/ La large surface est parfaite pour retenir les sauces épaisses, la viande ou les légumes, et pour les plats cuits au four.



COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
9 min



Casarecce

This unique shape is perfect for holding rich or chunky sauces.
/ Diese Form eignet sich hervorragend zur Aufnahme von reichhaltigen oder stückigen Saucen. / Cette forme unique est parfaite pour retenir les sauces riches ou avec des morceaux.



COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
10 min



Quadrucci

Designed to provide a sturdy surface for holding sauces, especially thicker or chunky ones. / Diese Form eignet sich hervorragend zur Aufnahme von Saucen durch ihre stabile Oberfläche, insbesondere deftigeren oder stückigen Saucen. / Conçues pour offrir une surface solide pour retenir les sauces, surtout les plus épaisses ou avec des morceaux.



COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
5 min



Grated pasta

Geriebene Pasta / Pâtes râpées

This pasta has a rough surface that enables it to absorb sauces or soups even better.
/ Die raue Oberfläche eignet sich hervorragend zur noch besseren Aufnahme von Saucen oder Suppen. / Ces pâtes ont une surface rugueuse qui leur permet d'absorber encore mieux les sauces ou les soupes.



COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
10 min

EGG PASTA

EIERTEIGWAREN PÂTES AUX ŒUFS

Product name Produktname / Nom du produit	EAN code EAN-Code / Code EAN	Product weight • Quantity per carton Produktgewicht • Anzahl der Stücke im Karton / Poids du produit • Nombre de pièces par carton	Pallet height • Max cartons per pallet Palettenhöhe • Anzahl der Kartons auf der Palette / Hauteur de la palette • Nombre de cartons par palette
Wavy noodles	3859888666221	400 g • 8	1800 mm • 36
Wide noodles	3859893944680	400 g • 8	1800 mm • 36
Thin noodles	3859888666009	400 g • 8	1800 mm • 36
Quadretti	3859888666283	400 g • 10	1830 mm • 70
Quadrucci	3859888666030	400 g • 12	1450 mm • 70
Grated pasta	3859888666092	400 g • 12	1450 mm • 70
Casarecce	3859888666344	400 g • 12	1830 mm • 70

Average nutritional value per 100g of product
Durchschnittliche Nährwerte je 100g des Produkts
Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g de produit

Energy value / Energiewert / Valeur énergétique	1626 kJ / 383 kcal
Fats / Fette / Matières grasses	2,96 g
• of which saturated fatty acids / davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés	0,85 g
Carbohydrates / Kohlenhydrate / Glucides	73,42 g
• of which sugars / davon Zucker / dont sucres	1,44 g
Protein / Eiweiß / Protéines	15,59 g
Salt / Salz / Sel	0,07 g

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH EGGS. Ingredients: durum wheat semolina, eggs 20%, water. May contain soy, mustard, lupin and molluscs. Store in a dry and closed place. Produced in Croatia. Country of origin of durum wheat semolina: EU / **TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT EIERN.** Zutaten: Hartweizengrieß, Eier 20%, Wasser. Kann Soja, Senf, Lupinen und Weichtiere enthalten. Trocken und geschlossen lagern. Hergestellt in Kroatien. Herkunftsland des Hartweizengrießes: EU / **PÂTES DE SEMOULE DE BLÉ DUR AVEC DES ŒUFS.** Ingrédients: semoule de blé dur, œufs 20%, eau. Peut contenir du soja, de la moutarde, du lupin et des mollusques. Conserver dans un endroit sec et fermé. Produit en Croatie. Pays d'origine de la semoule de blé dur.

Instructions for preparation
Anleitung zur Zubereitung
Instructions de préparation





EGG PASTA with EXTRAS

SUPPLÉMENTAIRES EIERTEIG mit EXTRAS
PÂTES AUX ŒUFS avec EXTRAS

High-quality durum

Hochwertiger Durum-Weizen
/ Blé dur de haute qualité

Slow-Dried Pasta

Langsam getrocknete Pasta
/ Pâtes séchées lentement



Alfabeto/ Conchigliette / Stelline / Filini / Thin noodles with carrot
/ Grated pasta with carrot / Green noodles

EGG PASTA with EXTRAS

SUPPLÉMENTAIRES EIERTEIG mit EXTRAS PÂTES AUX ŒUFS avec EXTRAS

Our egg pasta with extras blends tradition and innovation. We craft classic egg pasta shapes with a modern twist, incorporating nutritious and colourful ingredients like carrots and spinach. Not only is this unique pasta visually appealing but it also offers a nutritional boost compared to plain egg noodles. It's incredibly versatile, perfect for both everyday meals and special occasions.

Unser Eierteig mit Extras bringt Tradition und Innovation zusammen. Wir fertigen klassische Eierteigformen mit einem modernen Akzent, indem wir gesunde und bunte Zutaten wie Karotten und Spinat einarbeiten. Dieser einzigartige Eierteig ist nicht nur visuell ansprechend, sondern bietet auch einen ernährungsphysiologischen Vorteil gegenüber gewöhnlichen Eierteigwaren. Er ist äußerst vielseitig und eignet sich sowohl für alltägliche Mahlzeiten als auch für besondere Anlässe.

Nos pâtes aux œufs avec ingrédients supplémentaires mélangent tradition et innovation. Nous fabriquons des formes classiques de pâtes aux œufs avec une touche moderne, en incorporant des ingrédients nutritifs et colorés comme les carottes et les épinards. Ces pâtes uniques ne sont pas seulement attrayantes visuellement, mais offrent également un apport nutritionnel supérieur par rapport aux nouilles aux œufs classiques. Elles sont incroyablement polyvalentes, parfaites pour les repas quotidiens et les occasions spéciales.







Thin noodles with carrot

Perfect for enhancing both light and hearty soups without overpowering delicate flavours. / Diese Form eignet sich hervorragend, um sowohl leichte als auch deftige Suppen zu verfeinern, ohne zarte Aromen zu überdecken. / Parfaites pour rehausser les soupes légères et copieuses sans dominer les saveurs délicates.



COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
7 min



Green noodles

Wide, flat pasta perfect for capturing hearty sauces and accentuating delicious toppings. / Diese breite, flache Pasta eignet sich hervorragend zur Aufnahme von deftigen Saucen und zum Akzentuieren von leckeren Toppings. / Pâtes larges et plates parfaites pour capturer les sauces copieuses et mettre en valeur les garnitures délicieuses.



COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
2 min



Grated pasta with carrot

Irregular shapes cling to sauces and ingredients, adding a delightful texture to any dish. / Diese Form hat unregelmäßige Formen, die an Saucen und Zutaten haften und jedem Gericht eine angenehme Textur verleihen. / Les formes irrégulières s'accrochent aux sauces et aux ingrédients, ajoutant une texture délicieuse à tout plat.



COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
7 min



Filini

Ideal for enjoying a variety of soups, from light broths to rich, creamy creations. / Diese Form eignet sich hervorragend für eine Vielzahl von Suppen, von leichten Brühen bis zu reichhaltigen, cremigen Kreationen. / Idéal pour déguster dans une variété de soupes, des bouillons légers aux créations riches et crémeuses.



COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
9 min



Stelline

Star-shaped pasta adds a fun element to soups and broths, holding onto flavours exceptionally well. / Diese sternförmige Pasta bringt ein spielerisches Element in Suppen und Brühen und hält Aromen besonders gut fest. / Les pâtes en forme d'étoile ajoutent un élément amusant aux soupes et aux bouillons, retenant exceptionnellement bien les saveurs.

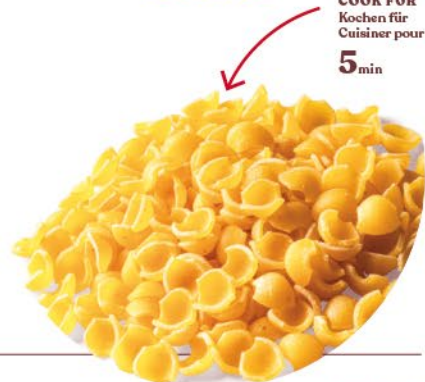


COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
10 min



Conchigliette

A playful pasta that captures bits of meat and vegetables in soups and broths. / Diese Form fängt durch ihr Design Stücke von Fleisch und Gemüse in Suppen und Brühen bestens ein. / Des pâtes ludiques qui capturent des morceaux de viande et de légumes dans les soupes et les bouillons.



COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
5 min



Alfabeto

Every child's favourite pasta, mostly found in soups. / Diese Form ist bei Kindern besonders beliebt und findet sich meist in Suppen. / Les pâtes préférées de tous les enfants, généralement utilisées dans les soupes.



COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
10 min

EGG PASTA with EXTRAS

SUPPLÉMENTAIRES EIERTEIG mit EXTRAS PÂTES AUX ŒUFS avec EXTRAS

Product name Produktname / Nom du produit	EAN code EAN-Code / Code EAN	Product weight · Quantity per carton Produktgewicht · Anzahl der Stücke im Karton / Poids du produit · Nombre de pièces par carton	Pallet height · Max cartons per pallet Palettenhöhe · Anzahl der Kartons auf der Palette / Hauteur de la palette · Nombre de cartons par palette
Alfabeto	3859888666757	400 g · 12	1450 mm · 70
Conchiglette	3859888666740	400 g · 12	1450 mm · 70
Stelline	3859888666771	400 g · 12	1450 mm · 70
Filini	3859888666764	400 g · 12	1450 mm · 70
Thin noodles with carrot	3859888666214	400 g · 8	1800 mm · 36
Grated pasta with carrot	3859888666238	400 g · 12	1450 mm · 70
Green noodles	3859888666726	400 g · 8	1800 mm · 36

Average nutritional value per 100g of product
Durchschnittliche Nährwerte je 100g des Produkts
Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g de produit

	Green noodles	
Energy value / Energiewert / Valeur énergétique	1606 kJ / 378 kcal	1620 kJ / 382 kcal
Fats / Fette / Matières grasses	2,89 g	2,7 g
· of which saturated fatty acids / davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés	0,76 g	0,7 g
Carbohydrates / Kohlenhydrate / Glucides	73,03 g	73,43 g
· of which sugars / davon Zucker / dont sucres	1,02 g	2,78 g
Protein / Eiweiß / Protéines	15,03 g	15,75 g
Salt / Salz / Sel	0,12 g	0,06 g

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH EGGS. Ingredients: durum wheat semolina, eggs 20%, water, dried carrot powder 3%, dried spinach powder 3% (Green noodles). May contain soy, mustard, lupin and molluscs. Store in a dry and closed place. Produced in Croatia. Country of origin of durum wheat semolina: EU / **TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT EIERN.** Zutaten: Hartweizengrieß, Eier 20%, Wasser, getrocknetes Karottenpulver 3%, getrocknetes Spinatpulver 3% (Green noodles). Kann Soja, Senf, Lupinen und Weichtiere enthalten. Trocken und geschlossen lagern. Hergestellt in Kroatien. Herkunftsland des Hartweizengrießes: EU / **PÂTES DE SEMOULE DE BLÉ DUR AVEC DES ŒUFS.** Ingrédients: semoule de blé dur, œufs 20%, eau, poudre de carotte séchée 3%, poudre d'épinard séché 3% (Green noodles). Peut contenir du soja, de la moutarde, du lupin et des mollusques. Conserver dans un endroit sec et fermé. Produit en Croatie. Pays d'origine de la semoule de blé dur.

Instructions for preparation
Anleitung zur Zubereitung
Instructions pour la préparation



The cooking time depends on the type of pasta.
/ Die Garzeit hängt von der Nudelsorte ab. / Le temps de cuisson dépend du type de pâtes.



LAMINATED EGG PASTA

LAMINIERTER EIERTEIG
PÂTES AUX ŒUFS LAMINÉES



Exclusive technological processing

Exklusive technologische Verarbeitung
/ Procédé technologique exclusif



*Enhances
presentation
and flavour*

Verbessert Präsentation
und Geschmack / Améliore
la présentation et la saveur



Structured layers

Strukturierte Schichten
/ Couches structurées

Tagliatelle / Tagliatelle Verdi / Fettuccine / Fuži

LAMINATED EGG PASTA

LAMINIERTER EIERTEIG PÂTES AUX ŒUFS LAMINÉES

These traditional pasta shapes, echoing various cultures, closely resemble hand-made pasta. While they share the composition of egg pasta, their unique mechanical preparation sets them apart. With its specific and intricate processing, laminated pasta belongs to an exclusive pasta family and it is often the pasta of choice for elaborate dishes featuring truffles, seafood, and more.

Diese traditionellen Pastaformen, die unterschiedliche kulturelle Einflüsse widerspiegeln, erinnern an handgemachte Pasta. Während sie dieselbe Zusammensetzung wie Eierteig besitzen, hebt sich diese Pasta durch ihre besondere mechanische Verarbeitung ab. Laminierte Pasta, die sich durch ihre besondere und aufwendige Verarbeitung auszeichnet, zählt zu einer exklusiven Pasta-Kategorie und wird oft für festliche Speisen wie Trüffelgerichte oder Meeresfrüchte verwendet.

Ces formes de pâtes traditionnelles, reflétant diverses cultures, ressemblent étroitement aux pâtes faites à la main. Bien qu'elles partagent la composition des pâtes aux œufs, leur préparation mécanique unique les distingue. Les pâtes laminées, avec leur processus spécifique et complexe, appartiennent à une famille de pâtes exclusive, souvent choisies pour des plats de fête mettant en vedette des truffes, des fruits de mer.





Tagliatelle

Ideal for hearty sauces, this wide pasta can handle robust flavours without being overwhelmed. / Diese Form eignet sich hervorragend für kräftige Saucen; ihre breite Fläche kann robuste Aromen aufnehmen, ohne überwältigt zu werden. / Idéales pour les sauces copieuses, ces pâtes larges peuvent gérer des saveurs robustes sans être submergées.



COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
6 min



Tagliatelle Verdi

This pasta pairs well with seafood sauces, creamy cheese sauces, and flavourful spices like curry or saffron. / Diese Form eignet sich hervorragend für Meeresfrühtesaucen, cremige Käsesaucen und würzige Zutaten wie Curry oder Safran. / S'accordent bien avec les sauces aux fruits de mer, les sauces crémeuses au fromage et les épices savoureuses comme le curry ou le safran.



COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
6 min



Fettuccine

Ideal for meat-based dishes, this pasta also pairs perfectly with seafood like clams or mussels. / Diese Form eignet sich hervorragend für Fleischgerichte und passt auch ausgezeichnet zu Meeresfrüchten wie Muscheln oder Schnecken. / Idéales pour les plats à base de viande, ces pâtes se marient également à merveille avec des fruits de mer comme les palourdes ou les moules.

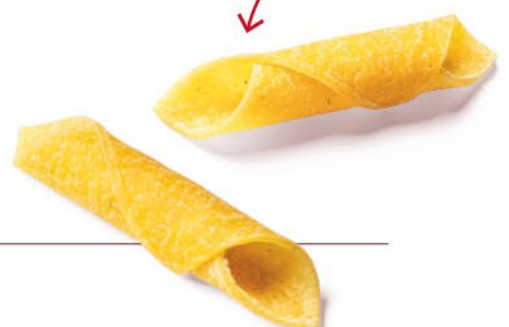


COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
6 min



Fuži

Designed to capture and hold a variety of sauces, from rich meat and tomato-based sauces to lighter, creamier options. / Diese Form eignet sich hervorragend, um eine Vielzahl von Saucen einzufangen und festzuhalten, von kräftigen Fleisch und Tomatensaucen bis hin zu leichteren, cremigen Optionen. / Conçus pour capturer et retenir une variété de sauces, des riches sauces à la viande et à base de tomates aux options plus légères et crémeuses.



COOK FOR
Kochen für
Cuisiner pour
11 min

LAMINATED EGG PASTA

LAMINIERTER EIERTEIG PÂTES AUX ŒUFS LAMINÉES

Product name Produktname / Nom du produit	EAN code EAN-Code / Code EAN	Product weight • Quantity per carton Produktgewicht • Anzahl der Stücke im Karton / Poids du produit • Nombre de pièces par carton	Pallet height • Max cartons per pallet Palettenhöhe • Anzahl der Kartons auf der Palette / Hauteur de la palette • Nombre de cartons par palette
Tagliatelle	3859893944352	400 g • 8	1800 mm • 36
Tagliatelle Verdi	3859893944352	400 g • 8	1800 mm • 36
Fettuccine	3859893944369	400 g • 8	1800 mm • 36
Fuži	3859888666405	400 g • 10	1830 mm • 70

Average nutritional value per 100g of product
Durchschnittliche Nährwerte je 100g des Produkts
Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g de produit

Energy value / Energiewert / Valeur énergétique	1626 kJ / 383 kcal
Fats / Fette / Matières grasses	2,96 g
• of which saturated fatty acids / davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés	0,85 g
Carbohydrates / Kohlenhydrate / Glucides	73,42 g
• of which sugars / davon Zucker / dont sucres	1,44 g
Protein / Eiweiß / Protéines	15,59 g
Salt / Salz / Sel	0,07 g

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH EGGS. Ingredients: durum wheat semolina, eggs 20%, water, dried spinach powder 3% (Tagliatelle Verdi). May contain soy, mustard, lupin and molluscs. Store in a dry and closed place. Produced in Croatia. Country of origin of durum wheat semolina: EU / **TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT EIERN.** Zutaten: Hartweizengrieß, Eier 20%, Wasser, getrocknetes Spinatpulver 3% (Tagliatelle Verdi). Kann Soja, Senf, Lupinen und Weichtiere enthalten. Trocken und geschlossen lagern. Hergestellt in Kroatien. Herkunftsland des Hartweizengrießes: EU / **PÂTES DE SEMOULE DE BLÉ DUR AVEC DES ŒUFS.** Ingrédients: semoule de blé dur, œufs 20%, eau, poudre d'épinard séché 3% (Tagliatelle Verdi). Peut contenir du soja, de la moutarde, du lupin et des mollusques. Conserver dans un endroit sec et fermé. Produit en Croatie. Pays d'origine de la semoule de blé dur.

Instructions for preparation
Anleitung zur Zubereitung
Instructions de préparation

1.

SALT /
SALZ / SEL
7g

2.

100 g

3.

TIME
ZEIT / TEMPS

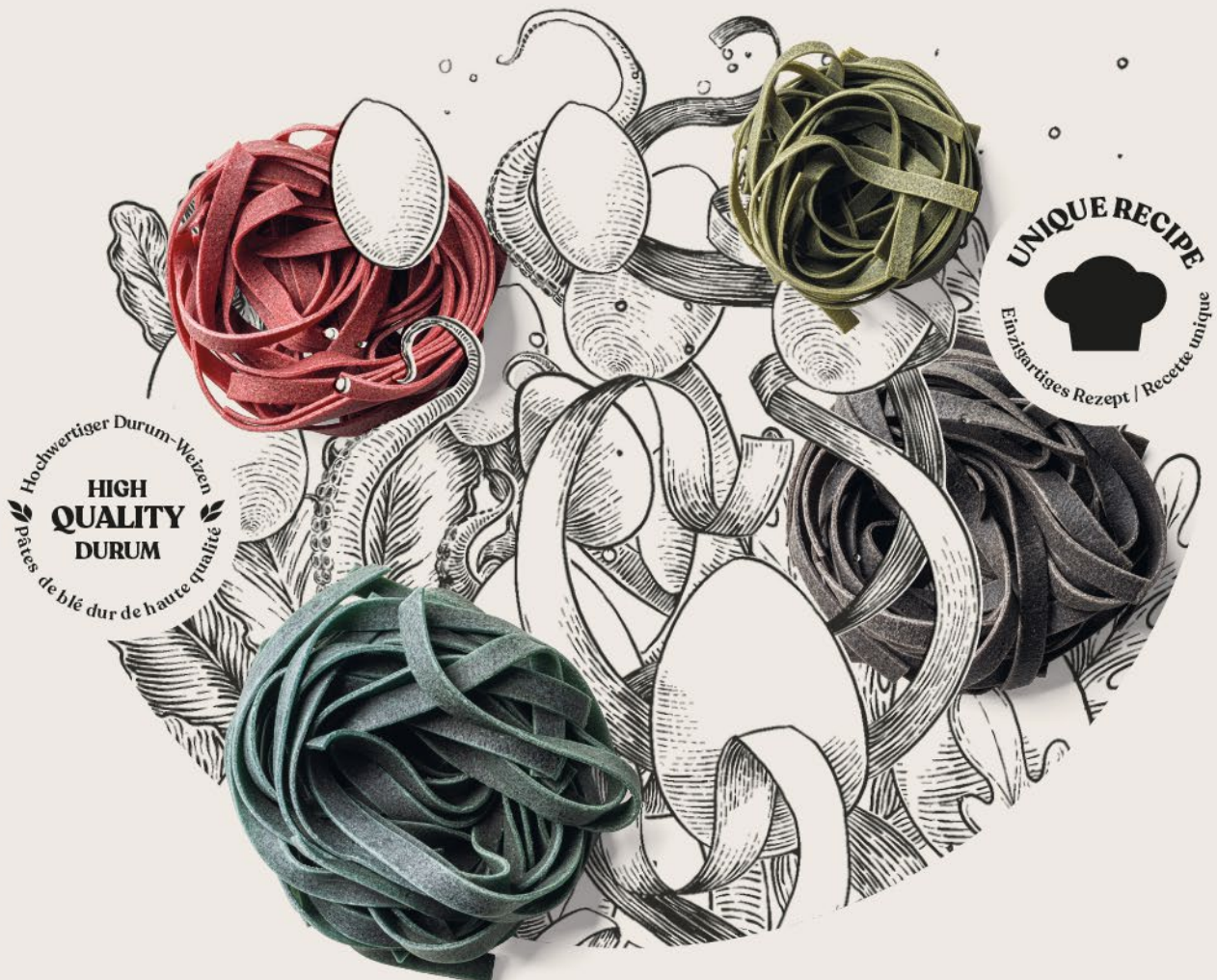
The cooking time depends on the type of pasta. / Die Garzeit hängt von der Nudelsorte ab. / Le temps de cuisson dépend du type de pâtes.



INFUSED TAGLIATELLE

INFUNDIERTE TAGLIATELLE TAGLIATELLES INFUSÉES

Experience the indulgence of high-quality pasta.
Découvrez l'indulgence de pâtes de haute qualité.
Erleben Sie den Genuss von hochwertiger Pasta.



Spirulitelle / Chlorelle / Sepiatelle / Rossotelle

INFUSED TAGLIATELLE

INFUNDIERTE TAGLIATELLE TAGLIATELLES INFUSÉES

Our Superfoodie pasta line is a testament to years of meticulous research and development. We've taken the best from all our products and production lines, adding carefully chosen ingredients that set this pasta apart. This unique blend, characterized by its distinct recipe, high nutritional values, and vibrant colours that persist even after cooking, represents the pinnacle of Marodi's commitment to quality and innovation.

Unsere Superfoodie-Pasta-Linie ist ein Zeugnis jahrelanger sorgfältiger Forschung und Entwicklung. Wir haben die besten Elemente aus all unseren Produkten und Produktionslinien zusammengeführt und sorgfältig ausgewählte Zutaten hinzugefügt, die diese Pasta zu etwas Besonderem machen. Diese spezielle Mischung, die durch ein einzigartiges Rezept, hohe Nährwerte und lebendige Farben besticht, die auch nach dem Kochen erhalten bleiben, stellt den Höhepunkt von Marodis Engagement für Qualität und Innovation dar.

Notre gamme de pâtes Superfoodie est le fruit de plusieurs années de recherche et développement méticuleux. Nous avons tiré le meilleur de tous nos produits et lignes de production, ajoutant des ingrédients soigneusement choisis qui distinguent ces pâtes. Ce mélange unique, caractérisé par sa recette distincte, ses valeurs nutritionnelles élevées et ses couleurs vives qui persistent même après la cuisson, représente l'apogée de l'engagement de Marodi envers la qualité et l'innovation.





The concept behind Superfoodie is to redefine pasta as we know it. We envisioned a product that would not only cater to the most discerning palates and luxurious restaurants but also be accessible to everyone. The idea was to create a perfect pasta dish that's both delicious and nutritious with minimal additions, allowing the pasta itself to take centre stage. Whether it's lightly tossed in tomato sauce or drizzled with olive oil and salt, or paired with a few pieces of tuna, Superfoodie promises a complete and satisfying meal.

Das Konzept hinter Superfoodie ist es, Pasta neu zu definieren. Wir haben uns ein Produkt vorgestellt, das nicht nur den anspruchsvollsten Gaumen und luxuriösen Restaurants gerecht wird, sondern auch für jedermann zugänglich ist. Unser Ziel war es, ein perfektes Pastagericht zu schaffen, das sowohl köstlich als auch nährstoffreich ist und mit minimalen Zusätzen auskommt, sodass die Pasta den Hauptakzent bildet. Ob leicht in Tomatensauce geschwenkt, mit Olivenöl und Salz beträufelt oder mit ein paar Stückchen Thunfisch kombiniert, Superfoodie verspricht eine vollständige und zufriedenstellende Mahlzeit.

Le concept derrière Superfoodie est de redéfinir les pâtes telles que nous les connaissons. Nous avons imaginé un produit qui répondrait non seulement aux palais les plus exigeants et aux restaurants de luxe, mais qui serait également accessible à tous. L'idée était de créer un plat de pâtes parfait, à la fois délicieux et nutritif avec un minimum d'ajouts, permettant aux pâtes elles-mêmes de se retrouver sur le devant de la scène. Qu'elles soient légèrement mélangées dans une sauce tomate, arrosées d'huile d'olive et de sel, ou accompagnées de quelques morceaux de thon, Superfoodie promet un repas complet et satisfaisant.

foodie

Exclusive technological processing

Exklusive technologische Verarbeitung
/ Traitement technologique exclusif

Results of long research and development

Ergebnis langjähriger Forschung und Entwicklung
/ Résultat de longues recherches et développement

Carefully selected additions

Sorgfältig ausgewählte Zusätze
/ Ajouts soigneusement sélectionnés

CHLORELLE

Superfoodie Tagliatelle pasta, infused with chlorella, stands out with its deep green hue and silky texture. It is ideal for Mediterranean dishes, with a protein content of more than 18% and other important nutrients like iron and vitamin B12. The pasta's broad surface effectively absorbs both light and rich sauces, providing a visually appealing and nutritious dining experience.

Die Superfoodie-Tagliatelle-Pasta, angereichert mit Chlorella, besticht durch ihre tiefgrüne Farbe und ihre seidige Textur. Für mediterrane Gerichte bestens geeignet, liefert sie über 18 % Protein und enthält bedeutende Nährstoffe wie Eisen und Vitamin B12. Die breite Oberfläche der Pasta nimmt sowohl leichte als auch kräftige Saucen effektiv auf und bietet so ein optisch ansprechendes und nährstoffreiches Geschmackserlebnis.

Les tagliatelles Superfoodie infusées de chlorelle se distinguent par leur teinte vert foncé et leur texture soyeuse. Idéales pour les plats méditerranéens, elles contiennent plus de 18% de protéines et d'autres nutriments importants comme le fer et la vitamine B12. La large surface des pâtes absorbe efficacement les sauces légères et riches, offrant une expérience culinaire visuellement attrayante et nutritive.

Chlorella

Chlorella, a unique alga, contains various vitamins, minerals, and proteins, offering numerous dietary advantages.

Chlorella, eine einzigartige Alge, ist reich an Vitaminen, Mineralien und Proteinen und bietet eine breite Palette an ernährungsphysiologischen Vorteilen.

La chlorelle, une algue unique, contient diverses vitamines, minéraux et protéines, offrant de nombreux avantages diététiques.



ROSSOTELLE

Our beetroot-infused Tagliatelle, known for its vibrant red hue and smooth texture, boasts a protein content of more than 17%. Ideal for capturing both light and rich sauces, not only does it offer a visually appealing dining experience but it also contributes to increased athletic endurance, making it a healthy and delicious choice.

Unsere mit Rote Bete angereicherte Tagliatelle, bekannt für ihre lebhafte rote Farbe und ihre glatte Textur, enthält über 17 % Protein. Ideal zur Aufnahme sowohl leichter als auch kräftiger Saucen, bietet sie nicht nur ein visuell ansprechendes Speiseerlebnis, sondern trägt auch zur Steigerung der sportlichen Ausdauer bei, was sie zu einer gesunden und köstlichen Wahl macht.

Nos tagliatelles infusées de betterave, connues pour leur teinte rouge vif et leur texture lisse, contiennent plus de 17% de protéines. Idéales pour capturer les sauces légères et riches, elles offrent non seulement une expérience culinaire visuellement attrayante, mais contribuent également à une endurance athlétique accrue, ce qui en fait un choix sain et délicieux.

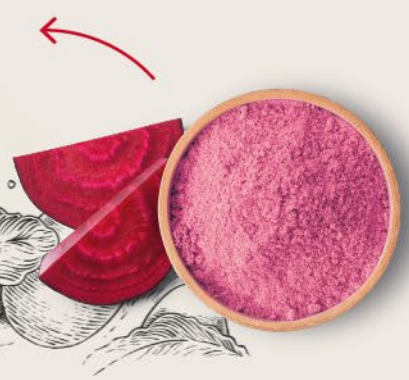


Beetroot

Beetroot, low in calories but high in fibre, delivers a flavourful blend of different vitamins, minerals, and antioxidant benefits.

Rote Bete, kalorienarm und ballaststoffreich, liefert eine wertvolle Kombination aus Vitaminen, Mineralien und antioxidativen Vorteilen.

La betterave, pauvre en calories et riche en fibres, offre un mélange savoureux de différentes vitamines, minéraux et avantages antioxydants.



SPIRULITELLE

Renowned for its vibrant green-blue hue, our spirulina-infused Tagliatelle is more than just visually appealing. With a protein content larger than 17% and various nutrients, this pasta combines the earthy flavour of spirulina with robust durability, making it a deliciously nutritious choice.

Bekannt für ihre lebendige grün-blaue Farbe bietet unsere mit Spirulina angereicherte Tagliatelle mehr als nur optische Anziehungskraft. Mit über 17 % Protein und einer Vielzahl an Nährstoffen kombiniert diese Pasta den erdigen Geschmack von Spirulina mit robuster Haltbarkeit und ist somit eine köstlich nahrhafte Wahl.

Connues pour leur teinte vert-bleu vif, nos tagliatelles infusées de spiruline offrent plus qu'un simple attrait visuel. Avec plus de 17% de protéines et une multitude de nutriments variés, ces pâtes combinent la saveur terreuse de la spiruline avec une robustesse durable, en faisant un choix délicieusement nutritif.



Spirulina

Spirulina, a distinctive alga, is a great dietary choice thanks to the proteins, vitamins, and minerals it brings to the table.

Spirulina, eine außergewöhnliche Alge, bietet durch ihre Proteine, Vitamine und Mineralien wertvolle ernährungsphysiologische Vorteile.

La spiruline, une algue distinctive, est un excellent choix alimentaire grâce aux protéines, vitamines et minéraux qu'elle apporte.

SEPIATELLE

This unique pasta, known for its striking black hue and smooth texture, boasts a protein content of more than 16%. Perfectly crafted to absorb seafood-based sauces, it provides a visually appealing dining experience while evoking the aroma of the sea and Mediterranean cuisine, making it a culinary delight.

Diese einzigartige Pasta, bekannt für ihre auffällige schwarze Farbe und ihre glatte Textur, enthält über 16 % Protein. Sie ist perfekt darauf ausgelegt, Saucen auf Basis von Meeresfrüchten aufzunehmen, und bietet ein visuell ansprechendes Speiseerlebnis, das den Duft des Meeres und der mediterranen Küche in sich trägt und somit zu einem kulinarischen Genuss wird.

Cette pâte unique, connue pour sa teinte noire frappante et sa texture lisse, contient plus de 16% de protéines. Parfaitement conçue pour absorber les sauces à base de fruits de mer, elle offre une expérience culinaire visuellement attrayante tout en évoquant l'arôme de la mer et de la cuisine méditerranéenne, en faisant un délice culinaire.



Cuttlefish ink

Cuttlefish ink, a sea-derived ingredient with a unique nutritional composition, offers a distinctive experience.

Tintenfisch-Tinte, eine besondere Zutat aus dem Meer mit einzigartigem Nährstoffprofil, verleiht ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

L'encre de calmar, un ingrédient dérivé de la mer avec une composition nutritionnelle unique, offre une expérience distinctive

INFUSED TAGLIATELLE

AUFGEGOSSENE NUDELN NOUILLES INFUSÉES

Product name Produktname / Nom du produit	EAN code EAN-Code / Code EAN	Product weight · Quantity per carton Produktgewicht · Anzahl der Stücke im Karton / Poids du produit · Nombre de pièces par carton	Pallet height · Max cartons per pallet Palettenhöhe · Anzahl der Kartons auf der Palette / Hauteur de la palette · Nombre de cartons par palette
Chlorella	3859894191137	250 g · 8	1800 mm · 56
Rossotelle	3859894191151	250 g · 8	1800 mm · 56
Spirulitelle	3859894191120	250 g · 8	1800 mm · 56
Sepiatelle	3859894191144	250 g · 8	1800 mm · 56

Average nutritional value per 100g of product
Durchschnittliche Nährwerte je 100g des Produkts
Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g de produit

	Chlorella	Rossotelle	Spirulitelle	Sepiatelle
Energy value / Energiewert / Valeur énergétique	1546 kJ / 365 kcal	1550 kJ / 366 kcal	1546 kJ / 365 kcal	1555 kJ / 367 kcal
Fats / Fette / Matières grasses	3,0 g	2,8 g	3,1 g	2,9 g
· of which saturated fatty acids / davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés	0,9 g	0,8 g	0,9 g	0,8 g
Carbohydrates / Kohlenhydrate / Glucides	64,8 g	66,3 g	65,4 g	67,2 g
· of which sugars / davon Zucker / dont sucres	1,5 g	1,7 g	1,1 g	1,5 g
Protein / Eiweiß / Protéines	18,4 g	17,7 g	17,3 g	16,8 g
Salt / Salz / Sel	0,17 g	0,2 g	0,19 g	0,24 g

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH EGGS. Ingredients: Durum wheat semolina, eggs 28%, water, dried chlorella powder 3% (Chlorella) | dried beetroot powder 5% (Rossotelle) | dried spirulina powder 3% (Spirulitelle) | dried squid ink powder 3% (Sepiatelle). May contain soy, mustard, lupin and molluscs. Store in a dry and closed place. Produced in Croatia. Country of origin of durum wheat semolina: EU / **TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT EIERN.** Zutaten: Hartweizengrieß, Eier 20%, Wasser, getrocknetes Chlorellapulver 3% (Chlorella) | getrocknetes Rübenpulver 5% (Rossotelle) | getrocknetes Spirulinapulver 3% (Spirulitelle) | getrocknetes Tintenfischpulver 3% (Sepiatelle). Kann Soja, Senf, Lupinen und Weichtiere enthalten. Trocken und geschlossen lagern. Hergestellt in Kroatien. Herkunftsland des Hartweizengrießes: EU / **PÂTES DE SEMOULE DE BLÉ DUR AVEC DES ŒUFS.** Ingrédients: semoule de blé dur, œufs 20%, eau, chlorelle séchée en poudre 3% (Chlorella) | poudre de betterave séchée 5% (Rossotelle) | spiruline séchée en poudre 3% (Spirulitelle) | encre de seiche en poudre 3% (Sepiatelle). Peut contenir du soja, de la moutarde, du lupin et des mollusques. Conserver dans un endroit sec et fermé. Produit en Croatie. Pays d'origine de la semoule de blé dur. | Pays d'origine des Spaghetti et Spaghettini : UE

Instructions for preparation
Anleitung zur Zubereitung
Instructions pour la préparation



The cooking time depends on the type of pasta.
/ Die Garzeit hängt von der Nudelsorte ab. / Le temps de cuisson dépend du type de pâtes.



DIE PASTA

DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH, SCHWEIZ



*Schonend
getrocknete*

Slow-dried pasta
/ Pâtes lentement séchées

*Reicher Geschmack
und cremige Textur*

Rich flavour and creamy texture
/ Saveur riche et texture crémeuse

Wellennudeln / Bandnudeln / Fadennudeln

DIE PASTA

DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH, SCHWEIZ

Diese traditionellen Pastaformen, die in Deutschland, Österreich und der Schweiz verbreitet sind, zeichnen sich durch ihre markante gelbe Farbe aus, die dem hochwertigen Durum-Weizen und Flüssigei zu verdanken ist. Verglichen mit gewöhnlichen Eierteigwaren bieten sie aufgrund der langsamen Trocknung bei niedrigen Temperaturen einen höheren Nährwert. Ihre traditionelle Herkunft steht der Integration in die moderne Küche jedoch nicht im Wege.

These traditional pasta shapes, common in Germany, Austria, and Switzerland, are known for their distinctive yellow colour coming from high-quality durum wheat and liquid eggs. They offer more nutritional value than typical eggless pasta, thanks to slow drying at low temperatures. While they have a traditional background, they also fit well into modern cuisine.

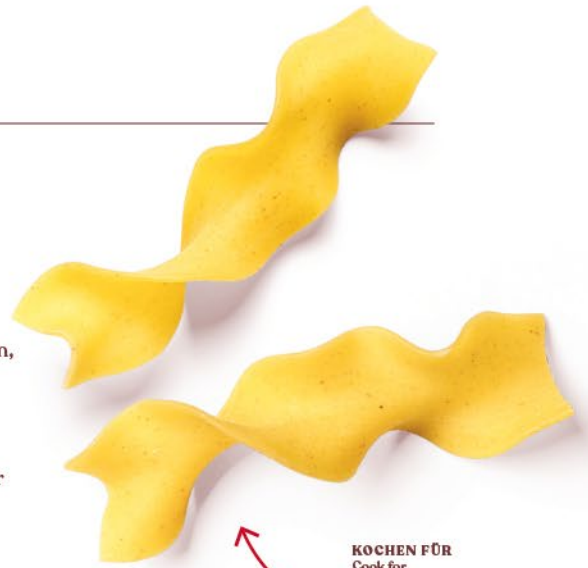
Ces formes traditionnelles de pâtes, courantes en Allemagne, en Autriche et en Suisse, sont connues pour leur couleur jaune distinctive issue du blé dur de haute qualité et des œufs liquides. Elles offrent plus de valeur nutritionnelle que les pâtes typiques sans œufs, grâce à un séchage lent à basse température. Bien qu'elles aient une origine traditionnelle, elles s'intègrent également bien dans la cuisine moderne.





Wellennudeln

Ihre breite, flache Form eignet sich hervorragend zur Aufnahme von reichhaltigen, cremigen oder stückigen Saucen und hält Toppings hervorragend fest. / Its wide, flat shape is perfect for soaking up rich, creamy or chunky sauces and it also holds toppings well. / Sa forme large et plate est parfaite pour absorber les sauces riches, crémeuses ou épaisses et retient bien les garnitures.

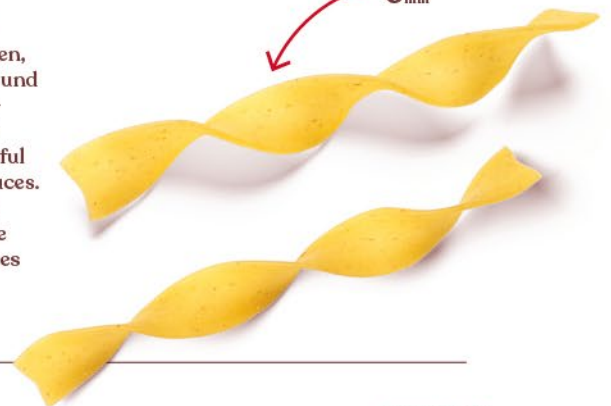


KOCHEN FÜR
Cook for
Cuisiner pour
6 min



Bandnudeln

Diese Form eignet sich hervorragend zur Aufnahme von Fleisch- oder Gemüsesaucen, verbessert jeden geschmackvollen Bissen und ist ideal für Ragu, Bolognese oder Alfredo-Saucen. / Excellent for embracing meat or vegetable sauces, enhancing every flavourful bite. Ideal for Ragu, Bolognese, Alfredo sauces. / Excellentes pour accueillir les sauces à la viande ou aux légumes, rehaussant chaque bouchée savoureuse. Idéales pour les sauces ragu, bolognaise et Alfredo.



KOCHEN FÜR
Cook for
Cuisiner pour
6 min



Fadennudeln

Diese Pasta eignet sich hervorragend zur schnellen Aufnahme von Brühenaromen und bietet eine zarte Textur, die sowohl klare als auch kräftige Suppen ergänzt. / This pasta cooks quickly and absorbs soup flavours well, providing a tender texture that complements both clear and hearty soups. / Ces pâtes cuisent rapidement et absorbent bien les saveurs du bouillon, offrant une texture tendre qui complète les soupes claires et copieuses.



KOCHEN FÜR
Cook for
Cuisiner pour
6 min

DIE PASTA

DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH, SCHWEIZ

Produktname Product name / Nom du produit	EAN-Code EAN code / Code EAN	Produktgewicht · Anzahl der Stücke im Karton Product weight · Quantity per carton / Poids du produit · Nombre de pièces par carton	Palettenhöhe · Anzahl der Kartons auf der Palette Pallet height · Max cartons per pallet / Hauteur de la palette · Nombre de cartons par palette
Wellennudeln	3859894191250	400 g · 8	1800 mm · 36
Bandnudeln	3859894191267	400 g · 8	1800 mm · 36
Fadennudeln	3859894191243	400 g · 8	1800 mm · 36

Durchschnittliche Nährwerte je 100g des Produkts
Average nutritional value per 100g of product
Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g de produit

Energiewert / Energy value / Valeur énergétique	1626 kJ / 383 kcal
Fette / Fats / Matières grasses	2,96 g
· davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fatty acids / dont acides gras saturés	0,85 g
Kohlenhydrate / Carbohydrates / Glucides	73,42 g
· davon Zucker / of which sugars / dont sucres	1,44 g
Eiweiß / Protein / Protéines	15,59 g
Salz / Salt / Sel	0,07 g

TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT EIERN. Zutaten: Hartweizengrieß, Eier 20%, Wasser. Kann Soja, Senf, Lupinen und Weichtiere enthalten. Trocken und geschlossen lagern. Hergestellt in Kroatien. Herkunftsland des Hartweizengrießes: EU / **DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH EGGS.** Ingredients: durum wheat semolina, eggs 20%, water. May contain soy, mustard, lupin and molluscs. Store in a dry and closed place. Produced in Croatia. Country of origin of durum wheat semolina: EU / **PÂTES DE SEMOULE DE BLÉ DUR AVEC DES ŒUFS.** Ingrédients: semoule de blé dur, œufs 20%, eau. Peut contenir du soja, de la moutarde, du lupin et des mollusques. Conserver dans un endroit sec et fermé. Produit en Croatie. Pays d'origine de la semoule de blé dur.

Anleitung zur Zubereitung
Instructions for preparation
Instructions de préparation

1

SALZ /
SALZ / SEL
7g

2

100 g
ZEIT /
TIME / TEMPS

3

Die Garzeit hängt von der Nudelsorte ab. / The cooking time depends on the type of pasta. / Le temps de cuisson dépend du type de pâtes.



A SOUP TO REMEMBER

EINE UNVERGESSLICHE SUPPE
UNE SOUPE INOUBLIABLE

Special project / Spezialprojekt / Projet spécial



This story is our contribution to preserving Medimurje folk songs for future generations.

Diese Geschichte ist unser Beitrag zur Bewahrung der Volkslieder aus Medimurje für zukünftige Generationen.

Cette histoire est notre contribution à la préservation des chansons folkloriques de Medimurje pour les générations futures.

A soup to remember

Eine unvergessliche Suppe
Une soupe inoubliable

To keep tradition of Međimurska Popevka folksongs alive, we turned to an unlikely hero - the alphabet pasta. We crafted a unique collection of five books, each filled with pasta letters that spelled out the verses of a specific folksong. It was time to start cooking a soup to remember!

Um die Tradition der Međimurska Popevka-Volkslieder fortzusetzen, haben wir einen ganz ungewöhnlichen Helden eingesetzt – die Buchstabennudeln. Wir schufen eine einzigartige Sammlung von fünf Büchern, die jeweils mit Nudelbuchstaben gefüllt sind, die die Verse eines bestimmten Volksliedes buchstabieren. Es war an der Zeit, eine Suppe zu kochen, um sich zu erinnern!

Pour maintenir vivante la tradition des chansons folkloriques de Međimurska Popevka, nous nous sommes tournés vers un héros improbable : les pâtes alphabet. Ensemble, nous avons créé une collection unique de cinq livres, chacun rempli de lettres de pâtes formant les vers d'une chanson folklorique spécifique. Il était temps de commencer à cuisiner une soupe mémorable !





Five books, one purpose

Fünf Bücher, ein Ziel
/ Cinq livres, un seul but

Food for the soul

Nahrung für die Seele
/ Nourriture pour l'âme

Food has a unique ability to bring people together. That's exactly what we aimed for by intertwining pasta with traditional folksongs. We created a shared experience for all generations to connect over the kitchen table and sing in tune.

Essen hat die einzigartige Fähigkeit, Menschen zusammenzubringen. Genau das war unser Ziel, als wir Pasta mit traditionellen Volksliedern verknüpften. Wir haben ein gemeinsames Erlebnis geschaffen, bei dem sich alle Generationen am Küchentisch verbinden und gemeinsam im Einklang singen können.

La nourriture a une capacité unique à rassembler les gens. C'est exactement ce que nous avons visé en mêlant les pâtes aux chansons folkloriques traditionnelles. Nous avons créé une expérience partagée pour que toutes les générations se connectent autour de la table de cuisine et chantent en harmonie.



Leaving a tasty mark

Ein geschmackvoller Eindruck
En laissant une empreinte savoureuse

The campaign not only boosted our pasta sales, but also achieved its primary goal – reigniting appreciation for Međimurska Popevka. The government's declaration of “Popevka Day” and the campaign's recognition with a Cannes Bronze Lion, a Red Dot Award, and a KIAF award are testaments to our success.

Die Kampagne hat nicht nur unsere Pasta-Verkäufe gesteigert, sondern auch ihr Hauptziel erreicht – die Wertschätzung für die Međimurska Popevka neu zu entfachen. Die Ausrufung des “Tages der Popevka” durch die Regierung und die Auszeichnung der Kampagne mit einem Cannes Bronze Lion, einem Red Dot Award und einem KIAF Award sind Belege für unseren Erfolg.

La campagne n'a pas seulement stimulé les ventes de nos pâtes, mais a également atteint son objectif principal : raviver l'appréciation pour la Međimurska Popevka. La déclaration gouvernementale du « Jour de la Popevka » et la reconnaissance de la campagne avec un Lion de Bronze à Cannes, un Red Dot Award et un KIAF Award témoignent de notre succès.



Declaration of “Popevka Day”

Ausrufung des “Tages der Popevka” / Déclaration du “Jour de la Popevka”

- 90%** reached on SM in Međimurje region
Reichweite in den sozialen Netzwerken in der Region von Međimurje / de portée sur les réseaux sociaux dans la région de Međimurje
- 80%** of the national population reached
der nationalen Bevölkerung erreicht / de la population nationale atteinte
- 19%** Marodi pasta sale increase
Anstieg der Marodi-Pasta-Verkäufe / Augmentation des ventes de pâtes Marodi de 19 %



The Marodi method

Die Marodi-Methode
/ La méthode Marodi

At Marodi, our work is a blend of dedication, tradition, and innovation. Guided by slow production and attention to detail, we use our unique in-house method to create pasta that brings joy to your table.

Bei Marodi ist unsere Arbeit eine Mischung aus Hingabe, Tradition und Innovation. Geleitet von langsamer Produktion und Liebe zum Detail verwenden wir unsere einzigartige hauseigene Methode, um Pasta herzustellen, die Freude an Ihren Tisch bringt.

Chez Marodi, notre travail est un mélange de dévouement, de tradition et d'innovation. Guidés par une production lente et une attention aux détails, nous utilisons notre méthode unique interne pour créer des pâtes qui apportent de la joie à votre table.

The Marodi method

Die Marodi-Methode / La méthode Marodi

ORIGIN

Our passion for quality is best reflected in our approach to making pasta. We take our time, focus on every detail, and carefully monitor each step. This meticulous process helps us preserve the value of top-notch ingredients, ensuring our pasta stands out as beautiful, elegant, and unique. Our goal is to make your cooking experience irresistible and to enhance the enjoyment of your meals.

HERKUNFT

Unsere Leidenschaft für Qualität zeigt sich am deutlichsten in unserem Ansatz zur Pastaherstellung. Wir nehmen uns die Zeit, auf jedes Detail zu achten und überwachen jeden Schritt mit größter Sorgfalt. Durch diesen akribischen Prozess bewahren wir den vollen Wert unserer erstklassigen Zutaten, sodass unsere Pasta wunderschön, elegant und einzigartig bleibt. Unser Ziel ist es, Ihr Kocherlebnis unwiderstehlich zu gestalten und den Genuss Ihrer Mahlzeiten zu maximieren.

ORIGINE

Notre passion pour la qualité se reflète le mieux dans notre approche de la fabrication des pâtes. Nous prenons notre temps, nous nous concentrons sur chaque détail et surveillons attentivement chaque étape. Ce processus méticuleux nous aide à préserver la valeur des ingrédients de premier choix, garantissant que nos pâtes se distinguent par leur beauté, leur élégance et leur unicité. Notre objectif est de rendre votre expérience culinaire irresistible et d'améliorer le plaisir de vos repas.

*At the crossroads
of continental and
Mediterranean
European cuisine*

An der Schnittstelle von kontinentaleuropäischer und mediterraner Küche / Au carrefour de la cuisine européenne continentale et méditerranéenne

*Tradition
since 1992*

Eine Tradition seit 1992
/ Une tradition depuis 1992



*Inspired by local cuisine
that has been present
for generations*

Inspiriert von einer regionalen Küche, die seit Generationen gepflegt wird / Inspiré par une cuisine locale présente depuis des générations



ORIGIN / HERKUNFT / ORIGINE

SELECTION OF WHEAT / AUSWAHL DES WEIZENS / SÉLECTION DU BLÉ

SELECTION OF EGGS / AUSWAHL DER EIER / SÉLECTION DES ŒUFS

PRODUCTION / HERSTELLUNG / PRODUCTION

DRYING / TROCKNUNGSPROZESS / SÉCHAGE

CONTROL / KONTROLLE / CONTRÔLE

PACKAGING / VERPACKUNG / EMBALLAGE

MARODI METHODS
MARODI METHODEN / MÉTHODES MARODI

SELECTION OF WHEAT

All our products are made from top-quality raw materials that we carefully select. Each harvest brings a unique gift from the fields which millers turn into flour. Therefore, each season we meticulously choose the mills from which we will source durum wheat flour.

We source our wheat from areas geographically closest to our region

Unser Weizen stammt aus geografisch nahegelegenen Regionen/ Nous prenons du blé des zones géographiques / Nous nous approvisionnons en blé dans les zones géographiques les plus proches de notre région.



AUSWAHL DES WEIZENS

Unsere Produkte werden ausschließlich aus hochwertigen Rohstoffen hergestellt, die wir mit großer Sorgfalt auswählen. Jede Ernte bringt ein einzigartiges Geschenk von den Feldern, das die Müller in feines Mehl verwandeln. Deshalb wählen wir in jeder Saison mit Bedacht die Mühlen aus, von denen wir unseren Hartweizengrieß beziehen.



We only use durum semolina with a high protein content

Wir verwenden ausschließlich Hartweizengrieß mit hohem Proteingehalt / Nous utilisons uniquement de la semoule de blé dur à haute teneur en protéines

SÉLECTION DU BLÉ

Tous nos produits sont fabriqués à partir de matières premières de qualité supérieure que nous sélectionnons avec soin. Chaque récolte apporte un cadeau unique des champs, après transformé en farine par les meuniers. C'est pourquoi, chaque saison, nous choisissons méticuleusement les moulins d'où nous allons nous approvisionner en farine de blé dur.

We test our durum semolina with each delivery to prevent any potential issues

Jede Lieferung unseres Hartweizengrießes wird sorgfältig getestet, um mögliche Probleme zu vermeiden / Nous testons notre semoule de blé dur à chaque livraison afin de prévenir tout problème potentiel

SELECTION OF WHEAT / AUSWAHL DES WEIZENS / SÉLECTION DU BLÉ

SELECTION OF EGGS / AUSWAHL DER EIER / SÉLECTION DES ŒUFS

PRODUCTION / HERSTELLUNG / PRODUCTION

DRYING / TROCKUNGSPROZESS / SÉCHAGE

CONTROL / KONTROLLE / CONTRÔLE

PACKAGING / VERPACKUNG / EMBALLAGE

SELECTION OF EGGS

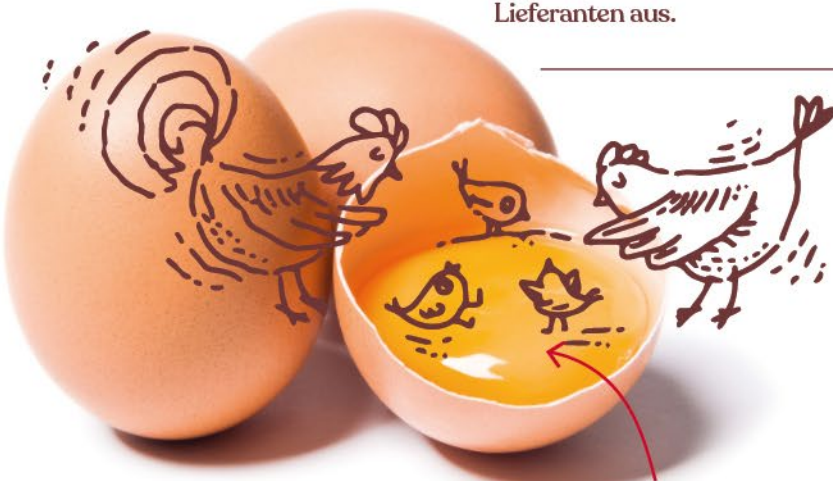
Our egg pasta is enriched with top-quality eggs. Eggs are nutritionally valuable and we strive to select a supplier of healthy and high-quality eggs. Before deciding on a supplier, we thoroughly inspect their production facilities, exhaustively study their documentation, test raw materials, conduct laboratory tests, and only then do we choose the supplier.

AUSWAHL DER EIER

Unsere Eiernudeln werden mit erstklassigen Eiern angereichert. Da Eier ernährungsphysiologisch wertvoll sind, legen wir großen Wert darauf, einen Lieferanten zu wählen, der gesunde und hochwertige Eier liefert. Bevor wir uns für einen Lieferanten entscheiden, führen wir eine gründliche Inspektion der Produktionsstätten durch, prüfen die Dokumentation sorgfältig, testen die Rohstoffe und führen umfangreiche Labortests durch. Erst nach diesem umfassenden Prozess wählen wir den passenden Lieferanten aus.

SÉLECTION DES ŒUFS

Nos pâtes aux œufs sont enrichies avec des œufs de première qualité. Les œufs sont d'une grande valeur nutritionnelle, et nous nous efforçons de choisir un fournisseur d'œufs sains et de haute qualité. Avant de sélectionner un fournisseur, nous inspectons en détail leurs installations de production, étudions de manière exhaustive leur documentation, testons les matières premières, réalisons des analyses en laboratoire, et ce n'est qu'alors que nous choisissons le fournisseur.



We only use liquid eggs that are briefly pasteurized at 65 degrees Celsius to ensure maximum safety of the raw material

Wir verwenden ausschließlich flüssige Eier, die kurzzeitig bei 65 Grad Celsius pasteurisiert werden, um die maximale Sicherheit des Rohstoffs zu gewährleisten / Nous utilisons uniquement des œufs liquides brièvement pasteurisés à 65 degrés Celsius pour garantir la sécurité maximale des matières premières

Our eggs also come from areas closest to our region.

Unsere Eier stammen ebenfalls aus geografisch nahegelegenen Regionen / Nos œufs proviennent également des régions les plus proches de la nôtre

Under no circumstances do we use powdered eggs!

Eipulver kommt für uns unter keinen Umständen in Frage / Nous n'utilisons en aucun cas des œufs en poudre



SELECTION OF EGGS / AUSWAHL DER EIER / SÉLECTION DES ŒUFS

PRODUCTION / HERSTELLUNG / PRODUCTION

DRYING / TROCKUNGSPROZESS / SÉCHAGE

CONTROL / KONTROLLE / CONTRÔLE

PACKAGING / VERPACKUNG / EMBALLAGE

MARODI METHODS
MARODI METHODEN / MÉTHODES MARODI

PRODUCTION

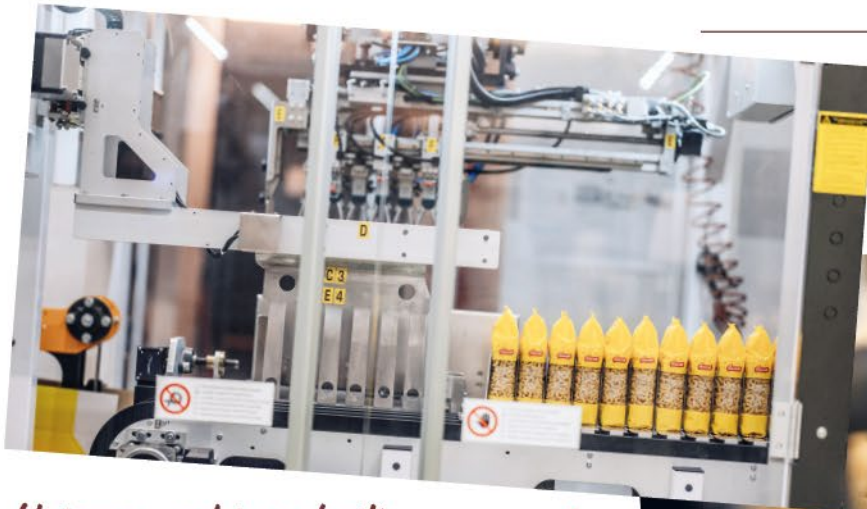
Here is where we merge tradition, experience, science, and modern technology. We blend the finest ingredients into dough that will transform into perfect pasta. Modern technology enables us to mix carefully, mimicking the hands of our ancestors, and shape the pasta. Daily, we conduct nearly 50 measurements to ensure consistency and perfection, staying as close as possible to the traditional handcrafted methods once used in homes.

HERSTELLUNG

Hier vereinen wir Tradition, Erfahrung, Wissenschaft und moderne Technologie. Wir mischen die besten Zutaten zu einem Teig, der sich in perfekte Pasta verwandelt. Moderne Technologie erlaubt es uns, den Teig mit derselben Sorgfalt zu kneten, wie es die Hände unserer Vorfahren taten, und die Pasta präzise zu formen. Jeden Tag führen wir fast 50 Messungen durch, um Konsistenz und Perfektion sicherzustellen, und kommen damit den traditionellen handwerklichen Methoden, die einst in den Haushalten verwendet wurden, so nahe wie möglich.

PRODUCTION

C'est ici que nous fusionnons tradition, expérience, science et technologie moderne. Nous mélangeons les meilleurs ingrédients pour obtenir une pâte qui transformera en pâtes parfaites. La technologie moderne nous permet de mélanger soigneusement, en imitant les gestes de nos ancêtres, et de modeler les pâtes. Nous réalisons près de 50 mesures quotidiennes pour garantir la constance et la perfection, en restant aussi proches que possible des méthodes artisanales traditionnelles autrefois utilisées dans les foyers.



Unique machines built specifically for Marodi pasta-making needs

Einzigartige Maschinen, die speziell für die Bedürfnisse der Marodi-Pasta-Herstellung entwickelt wurden
/ Machines uniques conçues spécifiquement pour les besoins de fabrication des pâtes Marodi

Cutting-edge technology

Modernste Technologie
/ Technologie de pointe

Highest quality machines

Maschinen von höchster Qualität
/ Machines de la plus haute qualité



PRODUCTION / HERSTELLUNG / PRODUCTION

DRYING / TROCKUNGSPROZESS / SÉCHAGE

CONTROL / KONTROLLE / CONTRÔLE

PACKAGING / VERPACKUNG / EMBALLAGE

DRYING

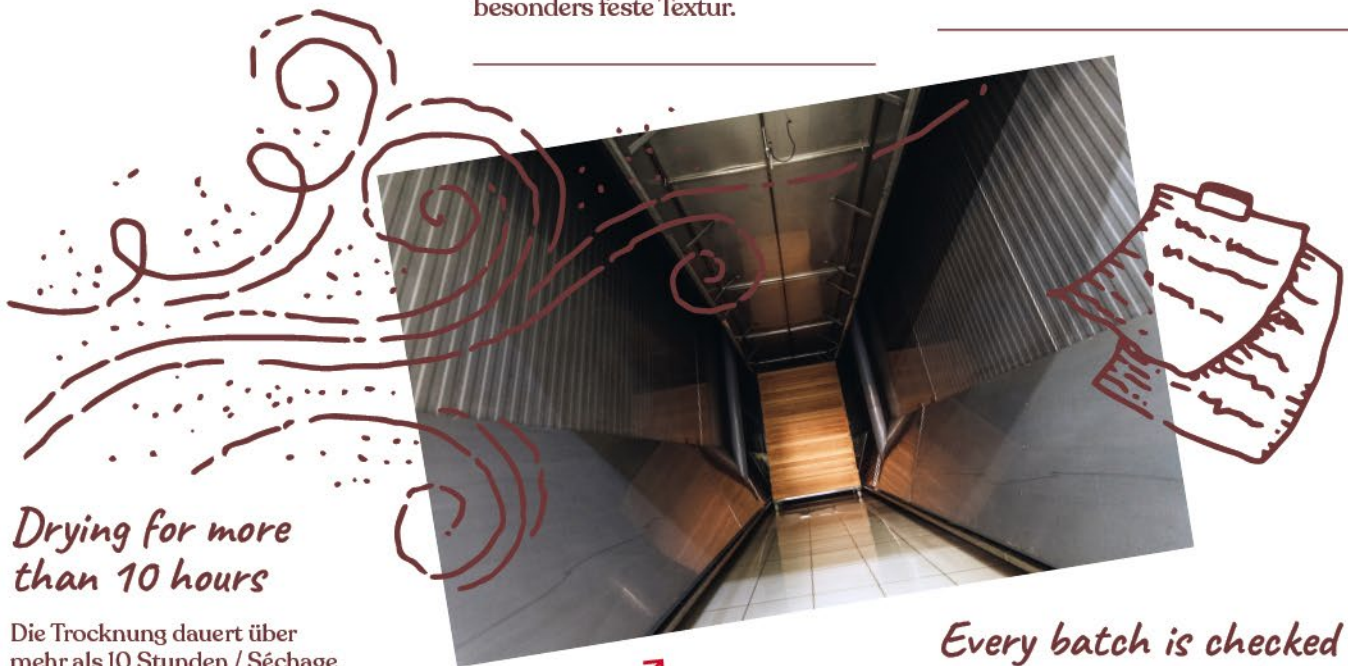
What makes our production unique is our pasta drying process, a crucial step in crafting top-quality pasta. We use slow and extended drying at low temperatures, much like the traditional air-drying methods of the past. This method allows the pasta to get its natural yellow color; it also preserves its nutritional value and ensures a firm texture.

TROCKUNGSPROZESS

Was unsere Produktion einzigartig macht, ist unser Pastatrocknungsprozess – ein entscheidender Schritt bei der Herstellung hochwertiger Pasta. Wir setzen auf eine langsame und langanhaltende Trocknung bei niedrigen Temperaturen, ähnlich den traditionellen Lufttrocknungsmethoden der Vergangenheit. Diese Methode verleiht der Pasta ihre natürliche goldgelbe Farbe, bewahrt ihre Nährstoffe und sorgt für eine besonders feste Textur.

SÉCHAGE

Ce qui rend notre production unique, c'est notre processus de séchage des pâtes, une étape cruciale pour fabriquer des pâtes de première qualité. Nous utilisons un séchage lent et prolongé à basse température, similaire aux méthodes traditionnelles de séchage à l'air d'autrefois. Cette méthode permet aux pâtes de prendre une couleur jaune naturelle, de préserver leur valeur nutritionnelle et d'assurer une texture ferme.



Drying for more than 10 hours

Die Trocknung dauert über mehr als 10 Stunden / Séchage de plus de 10 heures

Some products are dried for up to 24 hours

Einige Produkte werden bis zu 24 Stunden getrocknet / Certains produits sont séchés jusqu'à 24 heures

Drying takes place at low temperatures

Die Trocknung erfolgt bei niedrigen Temperaturen / Séchage à basse température

Every batch is checked 3-4 times during the drying process

Jede produzierte Charge wird während des Trocknungsprozesses 3-4-mal kontrolliert / Chaque lot produit est vérifié 3 à 4 fois pendant le processus de séchage

DRYING / TROCKUNGSPROZESS / SÉCHAGE

CONTROL / KONTROLLE / CONTRÔLE

PACKAGING / VERPACKUNG / EMBALLAGE

MARODI METHODS
MARODI METHODEN / MÉTHODES MARODI

CONTROL

To ensure your exceptional Marodi pasta experience, we've implemented a comprehensive quality and safety management system.

We meticulously perform countless analyses and measurements according to a precisely defined plan. Each batch undergoes a minimum of 20 control measurements before delivery. Our dedicated employees regularly participate in extensive training programs. We value all feedback and use it to improve continually.

Regular meetings with experts, workers, suppliers, and customers foster collaboration and innovation. This way, nothing happens by accident at Marodi.

KONTROLLE

Um sicherzustellen, dass Ihr Marodi-Pasta-Erlebnis außergewöhnlich ist, haben wir ein umfassendes Qualitäts- und Sicherheitsmanagementsystem implementiert.

Wir führen akribisch zahlreiche Analysen und Messungen nach einem klar definierten Plan durch. Jede produzierte Charge wird vor der Auslieferung mindestens 20 Kontrollmessungen unterzogen. Unsere engagierten Mitarbeiter nehmen regelmäßig an umfassenden Schulungsprogrammen teil. Wir schätzen jedes Feedback und nutzen es, um uns kontinuierlich zu verbessern.

Regelmäßige Treffen mit Experten, Mitarbeitern, Lieferanten und Kunden fördern die Zusammenarbeit und Innovation. Bei Marodi geschieht nichts dem Zufall.

CONTRÔLE

Pour garantir que votre expérience avec les pâtes Marodi soit exceptionnelle, nous avons mis en place un système complet de gestion de la qualité et de la sécurité.

Nous effectuons minutieusement d'innombrables analyses et mesures selon un plan défini avec précision. Chaque lot produit subit un minimum de 20 mesures de contrôle avant livraison. Nos employés dévoués participent régulièrement à des programmes de formation approfondis. Nous valorisons tous les retours d'expérience et les utilisons pour une amélioration continue.

Des réunions régulières avec des experts, des travailleurs, des fournisseurs et des clients favorisent la collaboration et l'innovation. Ainsi, rien ne se fait par hasard chez Marodi.



CONTROL / KONTROLLE / CONTRÔLE

PACKAGING / VERPACKUNG / EMBALLAGE

MARODI METHODS
MARODI METHODEN / MÉTHODES MARODI

PACKAGING

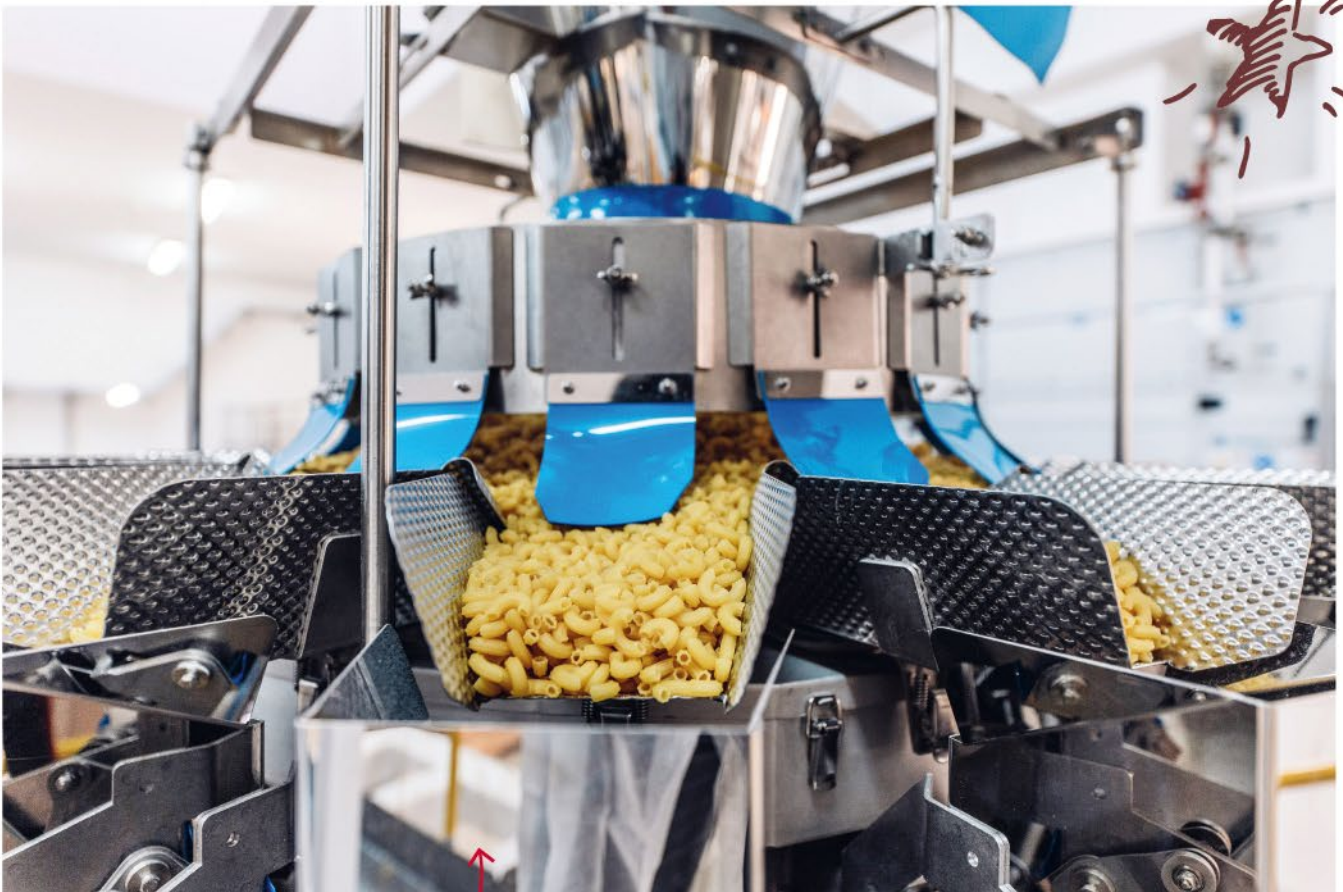
We package our products using the most advanced technology, which not only allows us to perfectly measure each bag, but it also enables us to safely package all our products without any human touch in specially selected bags for each product.

VERPACKUNG

Wir verpacken unsere Produkte mit modernster Technologie, die es uns ermöglicht, jede Tüte präzise abzumessen und unsere Produkte sicher, ohne jeglichen menschlichen Kontakt, in speziell ausgewählte Verpackungen für jedes Produkt zu verpacken.

EMBALLAGE

Nous emballons nos produits en utilisant les technologies les plus avancées, ce qui nous permet non seulement de mesurer parfaitement chaque sachet, mais aussi d'emballer en toute sécurité tous nos produits sans aucune intervention humaine dans des sachets spécialement sélectionnés pour chaque produit.



*Automation, security,
record-keeping*

Automatisierung, Sicherheit, Aufzeichnungen / Automatisation, sécurité, tenue des registres

We owe it all to eggs, flour, and water!

**Wir verdanken alles den Eiern,
dem Mehl und dem Wasser!
/ Un hommage aux œufs,
à la farine et à l'eau !**



📍 Gospodarska ulica 5, 40305 Nedelišće
Croatia / Hrvatska / Kroatien / Croatie

☎ +385 (0)40 364 344
✉ marodi@marodi.hr

🌐 marodi.com

