

Rav Dr. Umberto Avraham Piperno הרב אברהם פיפירנו

Kosher Certificate

I hereby certify, after thorough inspection of production and packing process, that the **15 fifteen** products listed in attached document of 1 one page with our seal produced by the factory **NACTAROME S.R.L.**

situated in **ORNAGO** (Italy), are

KOSHER PARVE except Passover

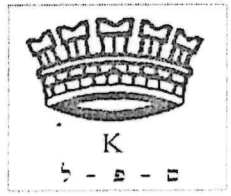
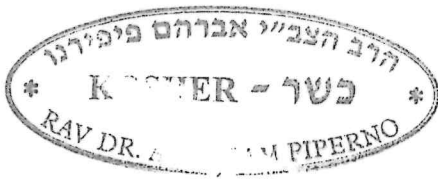
This certificate is valid until **18 AUGUST 2026**

Rabbi Dr. Umberto Piperno

הרב אברהם פיפירנו
א.פ.כ.נ. יוסף פיפירנו נ"ל



KASHER כשר
הרב הצב"י אברהם פיפירנו
Rav Dr. **UMBERTO PIPERNO**
הרב הראשי של ק"ק ליבורנו
RABBINO DI LIVORNO



Rav Dr. Umberto Avraham Piperno

אברהם פיפירנו

תעודת כשרות

הח"מ מאשר בזה כי ביקרתי ב מפעל נקטארומה באורנאגו

NACTAROME S.R.L. in ORNAGO, ITALY

המייצר חמשה עשר

שמות מוצרים בדף א-ג ונוכחתי לראות כי

אחרי בדיקות מסוימות אין שום איסור

או שום חשש של תולעים

המוצרים לא מכילים ולא באים במגע עם כל דבר שהוא שאינו כשר.

חמשה עשר מוצרים בדף א'

הנם

כשר פרווה פרט לימי פסח

תוקף תעודה זו עד ה' אלול תשפ"ו

הרב אברהם בן יוסף פיפירנו



הרב הצב"א אברהם בן יוסף פיפירנו

KASHER כשר
הרב הצב"א אברהם פיפירנו
Rav Dr. UMBERTO PIPERNO
הרב הראשי דק"ק ליורנו
RABBINO DI LIVORNO

	NACTAROME STABILIMENTO DI ORNAGO	ELENCO PRODOTTI KOSHER	
	Codice	Ricetta	Descrizione
1	PBG1_____7__B	Farina biologica, Sale.	PANE GRATTUGIATO BIOLOGICO SENZA LIEVITO scadenza 6 mesi /sono possibili diverse tipologie di confezionamento e granulometria.
2	PBG1_____6__B	Farina biologica, Sale.	PANE GRATTUGIATO BIOLOGICO SENZA LIEVITO scadenza 6 mesi /sono possibili diverse tipologie di confezionamento e granulometria.
3	PBG1_____1__B	Farina biologica, Sale.	PANE GRATTUGIATO BIOLOGICO SENZA LIEVITO scadenza 12 mesi /sono possibili diverse tipologie di confezionamento e granulometria.
4	PBG2_____6__B	Farina biologica, Sale, Lievito.	PANE GRATTUGIATO BIOLOGICO scadenza 6 mesi /sono possibili diverse tipologie di confezionamento e granulometria.
5	PBG2_____1__B	Farina biologica, Sale, Lievito.	PANE GRATTUGIATO BIOLOGICO scadenza 12 mesi /sono possibili diverse tipologie di confezionamento e granulometria.
6	PBG1_____7__C	Farina, sale.	PANE GRATTUGIATO SENZA LIEVITO scadenza 6 mesi /sono possibili diverse tipologie di confezionamento e granulometria.
7	PBG1_____6__C	Farina, sale.	PANE GRATTUGIATO SENZA LIEVITO scadenza 6 mesi /sono possibili diverse tipologie di confezionamento e granulometria.
8	PBG1_____1__C	Farina, sale.	PANE GRATTUGIATO SENZA LIEVITO scadenza 12 mesi /sono possibili diverse tipologie di confezionamento e granulometria.
9	PBG2_____6__C	Farina, sale, lievito.	PANE GRATTUGIATO scadenza 6 mesi /sono possibili diverse tipologie di confezionamento e granulometria.
10	PBG2_____1__C	Farina, sale, lievito.	PANE GRATTUGIATO scadenza 12 mesi /sono possibili diverse tipologie di confezionamento e granulometria.
11	PBG0_____7__C	Farina	PANE GRATTUGIATO SENZA SALE E SENZA LIEVITO scadenza 6 mesi /sono possibili diverse tipologie di confezionamento e granulometria.
12	PBG0_____6__C	Farina	PANE GRATTUGIATO SENZA SALE E SENZA LIEVITO scadenza 6 mesi /sono possibili diverse tipologie di confezionamento e granulometria.
13	PBG0_____1__C	Farina	PANE GRATTUGIATO SENZA SALE E SENZA LIEVITO scadenza 12 mesi /sono possibili diverse tipologie di confezionamento e granulometria.
14	PBG3_____6__C	Farina, Lievito.	PANE GRATTUGIATO SENZA SALE CON LIEVITO scadenza 6 mesi /sono possibili diverse tipologie di confezionamento e granulometria.
15	PBG3_____1__C	Farina, Lievito.	PANE GRATTUGIATO SENZA SALE CON LIEVITO scadenza 12 mesi /sono possibili diverse tipologie di confezionamento e granulometria.