

Antica Pasta®

La pasta all'uovo di Campofilone



Campofilone's maccheroncini of Marcozzi company

Marcozzi company was founded in 1995. This is a family company producing typical egg pasta according to the handcrafted tradition of Campofilone.

The Ministry of Agriculture and Forestry and the Marche Region recognize "maccheroncini of Campofilone" as a traditional local product, thanks

to special characteristics like carefully selection, the best durum wheat semolina and eggs choice, use of bronze drawing, long and low temperature drying and manual packaging.

In addition the Company produces more than 50 different kinds of pasta product combining tradition and new technology such as long pasta, short pasta, special flavoured pasta and emmer pasta (with triticum dicocum). Marcozzi's maccheroncini are different from other egg pasta products. The durum wheat semolina is mixed only with fresh eggs (100% of Italian origin) to obtain a soft, thin pasta sheets with a tasty flavour. The pastry is cut into thin wires, then separated and placed on a sheets of paper using the blade of a knife (a typical feature of Campofilone pasta makers). Then it is dried (from 24 to 36 hours) at low temperature in order to eliminate all the moisture content in the dough.

This exclusive production process, tradition and experience are the secrets that makes Marcozzi product unique in the world in quality and taste.

Consumers appreciate the intense flavour, delicate aroma and golden colour, an healthy and genuine product.

Maccheroncini di campofilone della ditta Marcozzi

La ditta Marcozzi, nata nel 1995, è un'azienda a conduzione familiare produttrice di pasta all'uovo tipica secondo la tradizione artigiana di Campofilone. Accurata selezione e scelta delle migliori semole e di uova, uso della trafila in bronzo, prolungata essiccazione a bassa temperatura, confezionamento manuale, sono alcune delle caratteristiche che conferiscono ai maccheroncini di Campofilone il riconoscimento di prodotto tipico-tradizionale dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e dalla Regione Marche.

Oltre ai maccheroncini di Campofilone, l'Azienda produce, coniugando tradizione e modernità, 50 prodotti diversificati in più linee: pasta lunga, pasta corta, pasta aromatizzata, pasta al farro.

Come tutte le altre specialità della ditta Marcozzi, i maccheroncini si distinguono dalle altre paste alimentari all'uovo perché la semola è impastata con sole uova fresche, di origine italiana 100% per ottenere una sfoglia morbida, sottile e delicata al gusto. La sfoglia viene tagliata in fili sottili poi separati e stesi su fogli di carta utilizzando la lama di un coltello (operazione manuale tipica dei pastai di Campofilone) e l'essiccazione, dalle 24 alle 36 ore, viene fatta a bassa temperatura in modo da eliminare tutta l'umidità contenuta nella pasta.

Questo processo produttivo esclusivo, la tradizione e l'esperienza sono il segreto che rendono le paste Marcozzi prodotti unici al mondo nella qualità e nel gusto.

Prodotti semplici, sani, genuini ed inconfondibili per i consumatori che ne apprezzano il sapore intenso, il profumo delicato ed il colore dorato.

MARCOZZI

Marcozzi Gabriele & C. snc

Via Valdaso 48 - 63016 Campofilone (AP) - Italy - Tel +39 0734 931725 - Fax +39 0734 935325

info@anticapasta.it - www.anticapasta.it