

Lavorazione artigianale
Production artisanale



Antica Pasta[®] di Campofilone

Una storia ricca di sapori
Une histoire riche de saveur

Pasta all'uovo di ALTA QUALITA'

Pâtes aux œufs de haute qualité



Grazie alla qualità delle materie prime 100% italiane e alla lavorazione artigianale, la nostra pasta conserva i sapori di un tempo.

Ruvida e porosa per assorbire e trattenere ogni sugo. Ottima resa, perfetta tenuta in cottura e di alta digeribilità.

Grâce à la qualité de matières premières 100% italiennes et au traitement artisanal, nos pâtes gardent les saveurs du passé.

Rugueuses et poreuses pour absorber et retenir toutes les sauces. Excellent rendement, haute étanchéité à la cuisson et haute digestion.



La disposizione dei fili di pasta con la lama di un coltello su fogli di carta è un'operazione tipica della lavorazione di Campofilone.

La disposition des fils de pâtes avec la lame d'un couteau sur des feuilles de papier, est une opération typique du traitement de Campofilone.

Maccheroncini di Campofilone IGP

Maccheroncini di Campofilone IGP



La storia dei Maccheroncini

La tradizione della pasta all'uovo di Campofilone inizia secondo leggende popolari parlate e scritte fin dal 1400. I primi documenti certi che si riferiscono a questa pasta denominata anche "**capelli d'angelo**" risalgono al Concilio di Trento del 1560 in cui vengono citati con la dicitura "così sottile da sciogliersi in bocca" rifacendosi alla loro caratteristica di essere molto sottili. I Maccheroncini sono anche citati nei quaderni di cucina del poeta **Giacomo Leopardi** nei suoi 49 piatti che più desiderava, elencava tre modi diversi in cui preferiva i prodotti di pasta all'uovo di Campofilone come promemoria per i suoi cuochi.

Il 13 novembre 2013 i famosi Maccheroncini di Campofilone hanno ricevuto il riconoscimento IGP: un marchio d'origine che viene attribuito dall'Unione Europea a quelle tipicità agricole ed alimentari che sono prodotte in un'area geografica determinata, in questo caso a Campofilone. I Maccheroncini di Campofilone IGP possono essere prodotti soltanto nel comune di Campofilone rispettando un rigido disciplinare di produzione.

L'histoire des Maccheroncini

La tradition des pâtes aux œufs de Campofilone, selon les légendes populaires orales et écrites, commence depuis le XVème siècle. Les premiers documents sûrs qui se réfèrent à ces pâtes, appelées aussi "**cheveux d'anges**", remontent au Concile de Trente du 1560, où elles sont mentionnées avec l'inscription "si minces à fondre dans la bouche" se référant à leur caractéristique d'être très fines. Les Maccheroncini de Campofilone sont mentionnés également par le poète **Giacomo Leopardi** qui les cite parmi ses 49 plats préférés, il y indiquait trois manières différentes dans lesquelles il préférait les pâtes aux œufs de Campofilone, comme rappel pour ses cuisiniers.

Le 13 Novembre 2013, les célèbres Maccheroncini de Campofilone ont obtenu la reconnaissance IGP: un marquage d'origine attribué par l'Union Européenne à ces spécialités agricoles et alimentaires, produites dans une zone géographique spécifique; dans notre cas la ville de Campofilone. Les Maccheroncini de Campofilone IGP, ne peuvent être produits uniquement que dans la ville de Campofilone, en respectant un strict disciplinaire de production.

Pasta all'uovo TRADIZIONALE LUNGA Pâtes aux œufs LONGUES TRADITIONNELLES

Maccheroncini di Campofilone IGP

Maccheroncini di Campofilone IGP



I Maccheroncini di Campofilone

ha ottenuto il marchio **IGP**, unica pasta all'uovo nel panorama produttivo italiano. Un legame senza tempo tra la storia e la cultura del territorio d'origine e l'artigianalità che è patrimonio della famiglia Marcozzi.

Les **Maccheroncini de Campofilone** ont obtenu la reconnaissance **IGP**, uniques pâtes aux œufs dans le panorama Italien. Un lien intemporel entre l'histoire et la culture du territoire d'origine allié à l'artisanalité qui est le patrimoine de la famille Marcozzi.

Cod. prodotto Code produit	00001
Cottura Temps de cuisson	1/2 minuti 1/2 minutes
Spessore e larghezza Épaisseur et largeur	0,6/0,7 mm - 1 mm 0,6/0,7 mm - 1 mm

Linguine Linguine



Cod. prodotto Code produit	00002
Cottura Temps de cuisson	2/3 minuti 2/3 minutes
Spessore e larghezza Épaisseur et largeur	0,7/0,8 mm - 2 mm 0,7/0,8 mm - 2 mm

Fettuccine Fettuccine



Cod. prodotto Code produit	00003
Cottura Temps de cuisson	2/3 minuti 2/3 minutes
Spessore e larghezza Épaisseur et largeur	0,7/0,8 mm - 4 mm 0,7/0,8 mm - 4 mm

Tagliatelle Tagliatelle



Cod. prodotto Code produit	00004
Cottura Temps de cuisson	3/4 minuti 3/4 minutes
Spessore e larghezza Épaisseur et largeur	0,7/0,8 mm - 6 mm 0,7/0,8 mm - 6 mm

Tonnarelli

Tonnarelli - Spaghetti épais typiques de Rome



Cod. prodotto Code produit	00005
Cottura Temps de cuisson	5/6 minuti 5/6 minutes
Spessore e larghezza Épaisseur et largeur	1,5 mm - 1 mm 1,5 mm - 1 mm

Chitarra

Chitarra - Spaghetti carrés



Cod. prodotto Code produit	00007
Cottura Temps de cuisson	8/10 minuti 8/10 minutes
Spessore e larghezza Épaisseur et largeur	1,5 mm - 2 mm 1,5 mm - 2 mm

Pappardelle

Pappardelle



Cod. prodotto Code produit	00009
Cottura Temps de cuisson	6/8 minuti 6/8 minutes
Spessore e larghezza Épaisseur et largeur	1/1,2 mm - 12 mm 1/1,2 mm - 12 mm

Pasta all'uovo SPECIALE LUNGA Pâtes aux œufs LONGUES SPÉCIALES

Fettuccine ai funghi porcini

Fettuccine aux cèpes



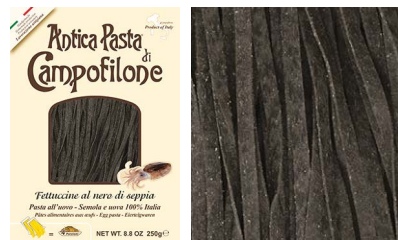
Cod. prodotto
Code produit 00011

Ingredienti
Ingrédients

Semola di grano duro,
uova 30,3%, funghi porcini* 5,6%
**Boletus edulis e relativo gruppo*
Semoule de blé dur, œufs 30,3%,
cèpes 5,6%
**Boletus edulis et son groupe*

Fettuccine al nero di seppia

Fettuccine à l'encre de seiche



Cod. prodotto
Code produit 00012

Ingredienti
Ingrédients

Semola di grano duro,
uova 30,3%, nero di seppia 2%
Semoule de blé dur, œufs 30,3%,
encre de seiche 2%

Fettuccine al peperoncino

Fettuccine au piment



Cod. prodotto
Code produit 00013

Ingredienti
Ingrédients

Semola di grano duro,
uova 30,3%, peperoncino 3,6%
Semoule de blé dur, œufs 30,3%,
piment 3,6%

Fettuccine alla salvia

Fettuccine à la sauge



Cod. prodotto
Code produit 00015

Ingredienti
Ingrédients

Semola di grano duro,
uova 30,3%, salvia 2,3%
Semoule de blé dur, œufs 30,3%,
sauge 2,3%

Fettuccine agli spinaci

Fettuccine aux épinards



Cod. prodotto
Code produit 00016

Ingredienti
Ingrédients

Semola di grano duro,
uova 30,3%, spinaci 1,9%
Semoule de blé dur, œufs 30,3%,
épinards 1,9%

Fettuccine paglia e fieno

Fettuccine paille et foin



Cod. prodotto
Code produit 00017

Ingredienti
Ingrédients

Semola di grano duro,
uova 30,3%, spinaci 1,9%
Semoule de blé dur, œufs 30,3%,
épinards 1,9%

Fettuccine all'ortica

Fettuccine à l'ortie



Cod. prodotto
Code produit 00018

Ingredienti
Ingrédients

Semola di grano duro,
uova 30,3%, ortica 3,2%
Semoule de blé dur, œufs 30,3%,
ortie 3,2%

Fettuccine al tartufo

Fettuccine à la truffe



Cod. prodotto
Code produit 00071

Ingredienti
Ingrédients

Semola di grano duro,
uova 23%, tartufo 3,6%, aroma
Semoule de blé dur, œufs 23%,
truffe 3,6%, arôme

Fettuccine al limone

Fettuccine au citron



Cod. prodotto
Code produit 00081

Ingredienti
Ingrédients

Semola di grano duro,
uova 30,3%, limone 5,3%
Semoule de blé dur, œufs 30,3%,
citron 5,3%

250 g - 4 porzioni
8.8 OZ - 4 portions

Cottura 2/3 minuti
Cuisson en 2/3 min.

Spessore e larghezza 0,7/0,8 - 4 mm
Épaisseur et largeur 0,7/0,8 - 4 mm

Lunghezza 45/55 cm
Longueur 45/55 cm

Pasta all'uovo per MINESTRE Pâtes aux œufs pour soupes

Stelline



Cod. prodotto
Code produit 0027

Ingredienti
Ingrédients Semola di grano duro, uova 30,3%
Semoule de blé dur, oeufs 30,3%

Cottura
Temps de cuisson 6/7 minuti
6/7 minutes

150 g - 3/4 porzioni
5.2 OZ - 3/4 portions

Mini quadrelli



Cod. prodotto
Code produit 0031

Ingredienti
Ingrédients Semola di grano duro, uova 30,3%
Semoule de blé dur, oeufs 30,3%

Cottura
Temps de cuisson 2/3 minuti
2/3 minutes

150 g - 3/4 porzioni
5.2 OZ - 3/4 portions

Mini quadrelli tricolore



Cod. prodotto
Code produit 0032

Ingredienti
Ingrédients Semola di grano duro, uova 30,3%,
pomodoro 5,3%, spinaci 1,9%
Semoule de blé dur, oeufs 30,3%
tomate 5,3%, épinards 1,9%

Cottura
Temps de cuisson 2/3 minuti
2/3 minutes

150 g - 3/4 porzioni
5.2 OZ - 3/4 portions

Sillini



Cod. prodotto
Code produit 0033

Ingredienti
Ingrédients Semola di grano duro, uova 30,3%
Semoule de blé dur, oeufs 30,3%

Cottura
Temps de cuisson 4/6 minuti
4/6 minutes

150 g - 3/4 porzioni
5.2 OZ - 3/4 portions

Sillini tricolore



Cod. prodotto
Code produit 0034

Ingredienti
Ingrédients Semola di grano duro, uova 30,3%,
pomodoro 5,3%, spinaci 1,9%
Semoule de blé dur, oeufs 30,3%
tomate 5,3%, épinards 1,9%

Cottura
Temps de cuisson 4/6 minuti
4/6 minutes

150 g - 3/4 porzioni
5.2 OZ - 3/4 portions

Quadrelli



Cod. prodotto
Code produit 0035

Ingredienti
Ingrédients Semola di grano duro, uova 30,3%
Semoule de blé dur, oeufs 30,3%

Cottura
Temps de cuisson 2/3 minuti
2/3 minutes

150 g - 3/4 porzioni
5.2 OZ - 3/4 portions

Maxi quadrelli



Cod. prodotto
Code produit 0036

Ingredienti
Ingrédients Semola di grano duro, uova 30,3%
Semoule de blé dur, oeufs 30,3%

Cottura
Temps de cuisson 3/4 minuti
3/4 minutes

150 g - 3/4 porzioni
5.2 OZ - 3/4 portions

Quadrelli tricolore



Cod. prodotto
Code produit 0037

Ingredienti
Ingrédients Semola di grano duro, uova 30,3%,
pomodoro 5,3%, spinaci 1,9%
Semoule de blé dur, oeufs 30,3%
tomate 5,3%, épinards 1,9%

Cottura
Temps de cuisson 2/3 minuti
2/3 minutes

150 g - 3/4 porzioni
5.2 OZ - 3/4 portions

Maxi quadrelli tricolore



Cod. prodotto
Code produit 0038

Ingredienti
Ingrédients Semola di grano duro, uova 30,3%,
pomodoro 5,3%, spinaci 1,9%
Semoule de blé dur, oeufs 30,3%
tomate 5,3%, épinards 1,9%

Cottura
Temps de cuisson 3/4 minuti
3/4 minutes

150 g - 3/4 porzioni
5.2 OZ - 3/4 portions

Pasta all'uovo da FORNO Pâtes aux œufs pour four

Maltagliati lunghi

Maltagliati longs



Cod. prodotto
Code produit 00190

Ingredienti
Ingrédients Semola di grano duro, uova 30,3%
Semoule de blé dur, oeufs 30,3%

Cottura
Temps de cuisson 4/6 minuti
4/6 minutes

250 g - 4 porzioni
8.8 OZ - 4 portions

Maltagliati quadrati

Maltagliati carrés



Cod. prodotto
Code produit 00199

Ingredienti
Ingrédients Semola di grano duro, uova 30,3%
Semoule de blé dur, oeufs 30,3%

Cottura
Temps de cuisson 4/6 minuti
4/6 minutes

250 g - 4 porzioni
8.8 OZ - 4 portions

Sfoglia

Feuilles de lasagnes 250 g - 6/7 sfoglie
8.8 OZ - 6/7 feuilles



Cod. prodotto
Code produit 00006

Ingredienti
Ingrédients Semola di grano duro, uova 35,3%
Semoule de blé dur, oeufs 35,3%

Cottura
Temps de cuisson 3/4 minuti
3/4 minutes

Spessore e larghezza
Épaisseur et largeur 0.7/0.8 mm - 13/15 cm
0.7/0.8 mm - 13/15 cm

Lunghezza
Longueur 23/25 cm
23/25 cm

Perché scegliere ANTICA PASTA

Pourquoi choisir Antica Pasta

LAVORAZIONE ARTIGIANALE

trafilatura al bronzo per una pasta più ruvida e porosa. Lenta e graduale essiccazione per preservare i valori nutrizionali.

TRAITEMENT ARTISANAL

extrusion au bronze pour des pâtes plus rugueuses et poreuses. Séchage lent et graduel pour préserver les valeurs nutritionnelles.

ALTA RESA IN COTTURA E FACILMENTE DIGERIBILE

di facile e veloce preparazione. Sostiene il regolare funzionamento fisiologico del nostro organismo.

RENDEMENT ÉLEVÉ EN CUISSON ET FACILE À DIGÉRER

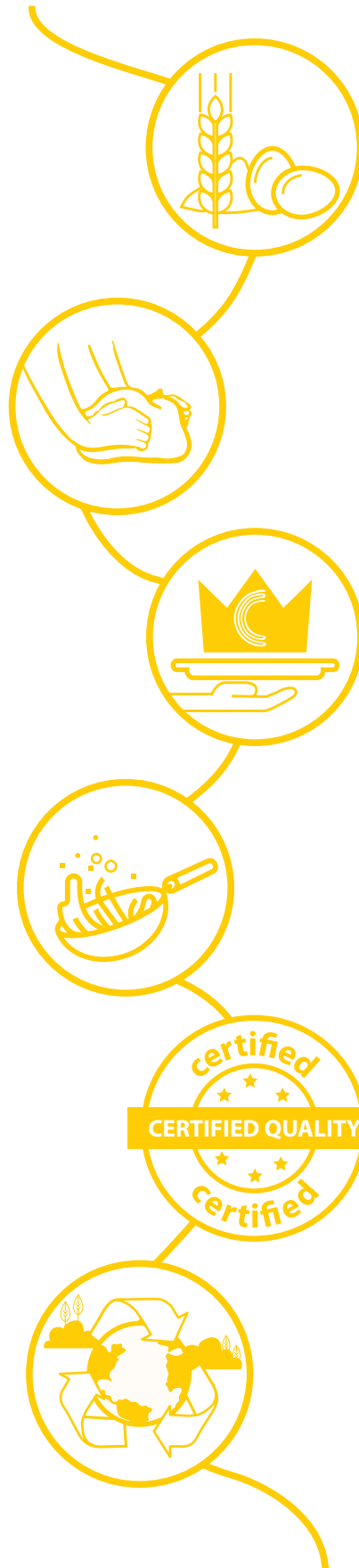
Rapide et facile à préparer. Soutien le fonctionnement physiologique régulier de notre organisme.

RISPETTO DELL'AMBIENTE

il nostro packaging è "amico dell'ambiente": completamente riciclabile, produzione alimentata anche con energia verde rinnovabile.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Nos emballages sont "respectueux de l'environnement" entièrement recyclables, production alimentée par énergie renouvelable



INGREDIENTI

selezionati e di qualità per una pasta ricca, genuina e bilanciata a livello nutrizionale. Semola e uova 100% Italia.

INGRÉDIENTS

sélectionnés, de haute qualité et certifiés pour des pâtes authentiques, riches, saines et équilibrées. Oeufs et semoule blé dur 100% italiens.

La VERA

PASTA DI CAMPOFILONE, prodotta nel nostro stabilimento a Campofilone. Godetevi l'arte e la tradizione gastronomica di Marcozzi.

Les SEULES ET UNIQUES PÂTES DE CAMPOFILONE

produites dans notre usine de Campofilone. Appréciez l'art et la tradition gastronomique de Marcozzi

AZIENDA PLURICERTIFICATA

con un rigoroso sistema di gestione per garantire il massimo livello di qualità e sicurezza, per una pasta senza compromessi.

ENTREPRISE MULTI-CERTIFIÉE

avec un système de gestion strict pour garantir le niveau le plus élevé de qualité et de sécurité, pour des pâtes sans compromis



Il Gusto di essere Primi
Le Goût d'être premiers



Marcozzi s.r.l.

Contrada Valdaso, 47/a 63828 Campofilone (FM)
T. +39 0734-931725 - E. info@marcozzibrand.it
P.Iva e Cod. Fiscale 01621930443
www.marcozzibrand.it



www.instagram.com/#pastamarcozzi
www.facebook.com/#marcozzibrand

