Lavorazione artigiana
Handverarbeitet

Antica Pasta® di Campofilone

Una storia ricca di sapori

Eine Geschichte voller Geschmack

Pasta all'uovo di ALTA QUALITA'

Hochwertige Eiernudeln

Grazie alla qualità delle materie prime e alla lavorazione artigianale, la nostra pasta conserva i sapori di un tempo.
Porosa e ruvida per assorbire e trattenere ogni sugo. Alta resa e ottima tenuta della cottura.

Dank der Qualität von den hochwertigen Rohstoffen und Handverarbeitung, bleibt der Geschmack wie damals. Der Teig bleibt porös und gibt an den Nudeln eine raue Oberfläche, so dass die Saucen fest haften.

Antica Pasta di Campofilone

Perché scegliere ANTICA PASTA

Warum Antica Pasta wählen

Maccheroncini
di Campofilone IGP

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

HANDVERARBEITETES PRODUKT
Hergestellt mit Bronze-Matrizen für
poröse un raue Nudeln. Langsame
Trocknung um die Nährwerte zu halten.

AZIENDA PLURICERTIFICATA
Organizzazione con sistema
di gestione per la Qualità.

ZERTIFIZIERTES UNTERNEHMEN
organisiert mit eigenen Qualitätsleiter.

La Vera ed "**UNICA**"
Pasta di Campofilone.

Die Echte und "**EINZIGE**"
Pasta von Campofilone.

INGREDIENTI
selezionati e di qualità
per una pasta ricca e genuina.

Hochwertige **ZUTATEN** für eine
gesunde Pasta.

VASTO ASSORTIMENTO
per soddisfare le richieste
della clientela.

BREITES SORTIMENT
für verschiedene
Geschmacksrichtungen.

Pasta all'uovo
TRADIZIONALE LUNGA
TRADITIONELLE LANGE Eiernudeln

Maccheroncini di Campofilone IGP
Maccheroncini von Campofilone g.g.A

Cod. prodotto Produkt Code	00001
Cottura Kochzeit	1/2 minuti 1/2 Minuten
Spessore e larghezza Dicke und Breite	0,6/0,7 mm - 1 mm 0,6/0,7 mm - 1 mm

Linguine
Linguine

Cod. prodotto Produkt Code	00002
Cottura Kochzeit	2/3 minuti 2/3 Minuten
Spessore e larghezza Dicke und Breite	0,7/0,8 mm - 2 mm 0,7/0,8 mm - 2 mm

Fettuccine
Fettuccine

Cod. prodotto Produkt Code	00003
Cottura Kochzeit	2/3 minuti 2/3 Minuten
Spessore e larghezza Dicke und Breite	0,7/0,8 mm - 4 mm 0,7/0,8 mm - 4 mm

Tagliatelle
Tagliatelle

Cod. prodotto Produkt Code	00004
Cottura Kochzeit	3/4 minuti 3/4 Minuten
Spessore e larghezza Dicke und Breite	0,7/0,8 mm - 6 mm 0,7/0,8 mm - 6 mm

Tonnarelli
Tonnarelli

Cod. prodotto Produkt Code	00005
Cottura Kochzeit	5/6 minuti 5/6 Minuten
Spessore e larghezza Dicke und Breite	1,5 mm - 1 mm 1,5 mm - 1 mm

Sfoglia
Sfoglia

Cod. prodotto Produkt Code	00006
Cottura Kochzeit	3/4 minuti 3/4 Minuten
Spessore e larghezza Dicke und Breite	0.7/0,8 mm - 13/15 cm 0,7/0,8 mm - 13/15 cm
Lunghezza Länge	23/25 cm 23/25 cm

Chitarra
Chitarra

Cod. prodotto Produkt Code	00007
Cottura Kochzeit	8/10 minuti 8/10 Minuten
Spessore e larghezza Dicke und Breite	1,5 mm - 2 mm 1,5 mm - 2 mm

Pappardelle
Pappardelle

Cod. prodotto Produkt Code	00009
Cottura Kochzeit	6/8 minuti 6/8 Minuten
Spessore e larghezza Dicke und Breite	1/1,2 mm - 12 mm 1/1,2 mm - 12 mm

Antica Pasta di Campofilone

250 g - 4 porzioni
250 g - 4 Portionen

Semola di grano duro, uova 35,5%
Hartweizengrieß, Eier 35,5%

Trafilatura al bronzo, lenta essiccazione
Mit Bronze-Matrizen hergestellt, langsame Trocknung

Lunghezza 45/55 cm
Länge 45/55 cm

Pasta all'uovo
SPECIALE LUNGA
SPEZIELLE LANGE Eiernudeln

Fettuccine ai funghi porcini
Fettuccine mit Steinpilze

Cod. prodotto Produkt Code	00011
Ingredienti Zutaten	Semola di grano duro, uova 30,3%, funghi porcini 5,6% Hartweizengrieß, Eier 30,3%, Steinpilze 5,6% * *Boletus edulis und verwandte Gruppe*

Fettuccine al nero di seppia
Fettuccine mit Tintenfischtinte

Cod. prodotto Produkt Code	00012
Ingredienti Zutaten	Semola di grano duro, uova 30,3%, nero di seppia 2% Hartweizengrieß, Eier 30,3%, Tintenfischtinte 2%

Fettuccine al peperoncino
Fettuccine mit Chilischoten

Cod. prodotto Produkt Code	00013
Ingredienti Zutaten	Semola di grano duro, uova 30,3%, peperoncino 3,6% Hartweizengrieß, Eier 30,3%, Chili 3,6%

Fettuccine alla castagna
Fettucine mit Kastanien

Cod. prodotto Produkt Code	00014
Ingredienti Zutaten	Semola di grano duro, uova 30,3%, farina di castagne 20% Hartweizengrieß, Eier 30,3%, Kastanien Mehl 20%

Fettuccine alla salvia
Fettuccine mit Salbei

Cod. prodotto Produkt Code	00015
Ingredienti Zutaten	Semola di grano duro, uova 30,3%, salvia 2,3% Hartweizengrieß, Eier 30,3%, Salbei 2,3%

Fettuccine agli spinaci
Fettuccine mit Blattspinat

Cod. prodotto Produkt Code	00016
Ingredienti Zutaten	Semola di grano duro, uova 30,3%, spinaci 1,9% Hartweizengrieß, Eier 30,3%, Blattspinat 1,9%

Fettuccine paglia e fieno
Fettuccine Stroh und Heu

Cod. prodotto Produkt Code	00017
Ingredienti Zutaten	Semola di grano duro, uova 30,3%, spinaci 1,9% Hartweizengrieß, Eier 30,3%, Blattspinat 1,9%

Fettuccine all'ortica
Fettuccine mit Brennnessel

Cod. prodotto Produkt Code	00018
Ingredienti Zutaten	Semola di grano duro, uova 30,3%, ortica 3,2% Hartweizengrieß, Eier 30,3%, Brennnessel 3,2%

Fettuccine al limone
Fettuccine mit Zitronen

Cod. prodotto Produkt Code	00081
Ingredienti Zutaten	Semola di grano duro, uova 30,3%, limone 5,3% Hartweizengrieß, Eier 30,3%, Zitronen 5,3%

Fettuccine al pomodoro
Fettuccine mit Tomaten

Cod. prodotto Produkt Code	00082
Ingredienti Zutaten	Semola di grano duro, uova 30,3%, pomodoro 5,3% Hartweizengrieß, Eier 30,3%, Tomaten 5,3%

Fettuccine al cacao
Fettuccine mit Kakao

Cod. prodotto Produkt Code	00083
Ingredienti Zutaten	Semola di grano duro, uova 30,3%, cacao 3,6% Hartweizengrieß, Eier 30,3%, Kakao 3,6%

Fettuccine al tartufo
Fettuccine mit Trüffel

Cod. prodotto Produkt Code	00071
Ingredienti Zutaten	Semola di grano duro, uova 23%, tartufo 3,6% Hartweizengrieß, Eier 23%, Trüffel 3,6%

250 g - 4 porzioni
250 g - 4 Portionen

Trafilatura al bronzo, lenta essiccazione
Mit Bronze-Matrizen hergestellt, langsame Trocknung

Cottura 2/3 minuti
Kochzeit 2/3 Minuten

Spessore e larghezza 0,7/0,8 - 4 mm
Dicke und Breite 0,7/0,8 - 4 mm

Lunghezza 45/55 cm
Länge 45/55 cm

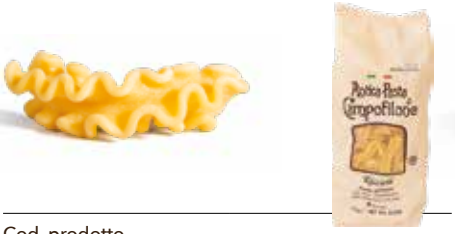
Pasta all'uovo CORTA

KURZE Eiernudeln

Strozzapreti

Cod. prodotto Produkt Code	00050
Cottura Kochzeit	16/18 minuti 16/18 Minuten

Riccioli



Cod. prodotto Produkt Code	00051
Cottura Kochzeit	10/12 minuti 10/12 Minuten

Radiatori

Cod. prodotto Produkt Code	00052
Cottura Kochzeit	8/10 minuti 8/10 Minuten

Gramigna bucata

Cod. prodotto Produkt Code	00053
Cottura Kochzeit	6/8 minuti 6/8 Minuten

Cappello da chef

Cod. prodotto Produkt Code	00054
Cottura Kochzeit	10/12 minuti 10/12 Minuten

Fusilli

Cod. prodotto Produkt Code	00055
Cottura Kochzeit	12/14 minuti 12/14 Minuten

Torchietti

Cod. prodotto Produkt Code	00056
Cottura Kochzeit	10/12 minuti 10/12 Minuten

Gigli

Cod. prodotto Produkt Code	00057
Cottura Kochzeit	12/14 minuti 12/14 Minuten

Maltagliati quadrati

Viereckige Maltagliati

Cod. prodotto Produkt Code	00199
Cottura Kochzeit	6/8 minuti 6/8 Minuten

Maltagliati lunghi

Lange Maltagliati

Cod. prodotto Produkt Code	00190
Cottura Kochzeit	6/8 minuti 6/8 Minuten

Ditaloni

Cod. prodotto Produkt Code	0059
Cottura Kochzeit	8/10 minuti 8/10 Minuten

Conchigliette

Cod. prodotto Produkt Code	0060
Cottura Kochzeit	9/11 minuti 9/11 Minuten

250 g - 4 porzioni
250 g - 4 Portionen

Semola di grano duro, uova 30,3%
Hartweizengrieß, Eier 30,3%

Trafilatura al bronzo, lenta essiccazione
Mit Bronze-Matrizen hergestellt, langsame Trocknung

Pasta all'uovo per MINESTRE

Eiernudeln für SUPPEN

Stelline

Cod. prodotto Produkt Code	0027
Ingredienti Zutaten	semola di grano duro, uova 30,3% Hartweizengrieß, Eier 30,3%
Cottura Kochzeit	6/7 minuti 6/7 Minuten

Cubetti

Cod. prodotto Produkt Code	0029
Ingredienti Zutaten	semola di grano duro, uova 30,3% Hartweizengrieß, Eier 30,3%
Cottura Kochzeit	2/3 minuti 2/3 Minuten

Mini quadrelli

Cod. prodotto Produkt Code	0031
Ingredienti Zutaten	semola di grano duro, uova 30,3% Hartweizengrieß, Eier 30,3%
Cottura Kochzeit	2/3 minuti 2/3 Minuten

Sillini

Cod. prodotto Produkt Code	0033
Ingredienti Zutaten	semola di grano duro, uova 30,3% Hartweizengrieß, Eier 30,3%
Cottura Kochzeit	4/6 minuti 4/6 Minuten

Quadrelli

Cod. prodotto Produkt Code	0035
Ingredienti Zutaten	semola di grano duro, uova 30,3% Hartweizengrieß, Eier 30,3%
Cottura Kochzeit	2/3 minuti 2/3 Minuten

Maxi quadrelli

Cod. prodotto Produkt Code	0036
Ingredienti Zutaten	semola di grano duro, uova 30,3% Hartweizengrieß, Eier 30,3%
Cottura Kochzeit	3/4 minuti 3/4 Minuten

Mini quadrelli tricolore

Cod. prodotto Produkt Code	0032
Ingredienti Zutaten	Semola di grano duro, uova 30,3%, pomodoro 5,3%, spinaci 1,9% Hartweizengrieß, Eier 30.3%, Tomaten 5.3%, Spinat 1,9%
Cottura Kochzeit	2/3 minuti 2/3 Minuten

Sillini tricolore

Cod. prodotto Produkt Code	0034
Ingredienti Zutaten	Semola di grano duro, uova 30,3%, pomodoro 5,3%, spinaci 1,9% Hartweizengrieß, Eier 30.3%, Tomaten 5.3%, Spinat 1,9%
Cottura Kochzeit	4/6 minuti 4/6 Minuten

Quadrelli tricolore

Cod. prodotto Produkt Code	0037
Ingredienti Zutaten	Semola di grano duro, uova 30,3%, pomodoro 5,3%, spinaci 1,9% Hartweizengrieß, Eier 30.3%, Tomaten 5.3%, Spinat 1,9%
Cottura Kochzeit	2/3 minuti 2/3 Minuten

Maxi quadrelli tricolore

Cod. prodotto Produkt Code	0038
Ingredienti Zutaten	Semola di grano duro, uova 30,3%, pomodoro 5,3%, spinaci 1,9% Hartweizengrieß, Eier 30.3%, Tomaten 5.3%, Spinat 1,9%
Cottura Kochzeit	3/4 minuti 3/4 Minuten

150 g - 3/4 porzioni
150 g - 4 Portionen

Trafilatura al bronzo, lenta essiccazione
Mit Bronze-Matrizen hergestellt, langsame Trocknung

Antica Pasta di Campofilone

Il Gusto di essere Primi

MARCOZZI®
FINE FOOD PHILOSOPHY

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

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

UNI EN ISO 9001 CERTIQUALITY SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO — CERTIQUALITY È MEMBRO DELLA FEDERAZIONE CISQ — IQNet

DENOMINAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

IFS Food

MK.T.CATANT.IT+DE19