


Lavorazione artigianale
Artisanal production



Antica Pasta[®] di Campofilone

Una storia ricca di sapori
A story rich in flavours

Pasta all'uovo di ALTA QUALITA'

High quality egg pasta

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.

Thanks to the quality of the raw materials and to the artisanal production, our pasta keeps the taste of the past.

Porous and rough to absorb and keep every sauce. High yield and always "al dente".



Antica Pasta
Campofilone^{di}

Perché scegliere ANTICA PASTA

Why you should choose Antica Pasta



Maccheroncini
di Campofilone IGP

AZIENDA PLURICERTIFICATA

Organizzazione con sistema
di gestione per la Qualità.

MULTI-CERTIFIED COMPANY

Organisation with Quality
management system.



LAVORAZIONE ARTIGIANALE

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

ARTISANAL PRODUCTION

Bronze die Extrusion for a more
rough and porous pasta.
Slow and gradual drying in order
to preserve the nutritional values.



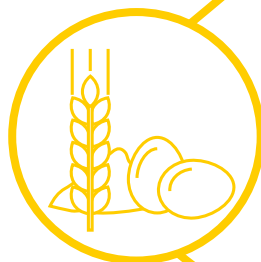
La Vera ed "**UNICA**"
Pasta di Campofilone.

The True and "**ONLY**"
Pasta of Campofilone.

INGREDIENTI

selezionati e di qualità
per una pasta ricca e genuina.

High quality and
selected **INGREDIENTS**
for a rich and genuine pasta.



VASTO ASSORTIMENTO

per soddisfare le richieste
della clientela.

WIDE ASSORTMENT

in order to satisfy the
customer's needs.



Pasta all'uovo

TRADIZIONALE LUNGA

TRADITIONAL LONG egg pasta



Maccheroncini di Campofilone IGP

Maccheroncini of Campofilone PGI



Cod. prodotto Product code	00001
Cottura Cooking time	1/2 minuti 1/2 minutes
Spessore e larghezza Thickness and Width	0,6/0,7 mm - 1 mm 0,6/0,7 mm - 1 mm

Linguine

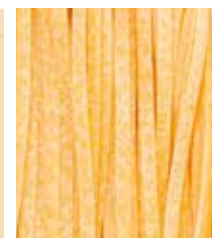
Linguine



Cod. prodotto Product code	00002
Cottura Cooking time	2/3 minuti 2/3 minutes
Spessore e larghezza Thickness and Width	0,7/0,8 mm - 2 mm 0,7/0,8 mm - 2 mm

Fettuccine

Fettuccine



Cod. prodotto Product code	00003
Cottura Cooking time	2/3 minuti 2/3 minutes
Spessore e larghezza Thickness and Width	0,7/0,8 mm - 4 mm 0,7/0,8 mm - 4 mm

Tagliatelle

Tagliatelle



Cod. prodotto Product code	00004
Cottura Cooking time	3/4 minuti 3/4 minutes
Spessore e larghezza Thickness and Width	0,7/0,8 mm - 6 mm 0,7/0,8 mm - 6 mm

Tonnarelli

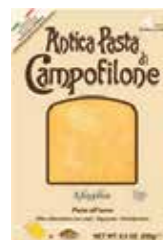
Tonnarelli



Cod. prodotto Product code	00005
Cottura Cooking time	5/6 minuti 5/6 minutes
Spessore e larghezza Thickness and Width	1,5 mm - 1 mm 1,5 mm - 1 mm

Sfoglia

Sfoglia



Cod. prodotto Product code	00006
Cottura Cooking time	3/4 minuti 3/4 minutes
Spessore e larghezza Thickness and Width	0,7/0,8 mm - 13/15 cm 0,7/0,8 mm - 13/15 cm
Lunghezza Length	23/25 cm 23/25 cm

Chitarra

Chitarra



Cod. prodotto Product code	00007
Cottura Cooking time	8/10 minuti 8/10 minutes
Spessore e larghezza Thickness and Width	1,5 mm - 2 mm 1,5 mm - 2 mm

Pappardelle

Pappardelle



Cod. prodotto Product code	00009
Cottura Cooking time	6/8 minuti 6/8 minutes
Spessore e larghezza Thickness and Width	1/1,2 mm - 12 mm 1/1,2 mm - 12 mm



250 g - 4 porzioni
8.8 OZ - 4 servings

Semola di grano duro, uova 35,5%
Durum wheat semolina, egg 35.3%

Trafilatura al bronzo, lenta essiccazione
Bronze die extrusion, slow drying process

Lunghezza 45/55 cm
Lunghezza 45/55 cm

Pasta all'uovo

SPECIALE LUNGA

SPECIAL LONG egg pasta



Fettuccine ai funghi porcini

Porcini mushroom fettuccine



Cod. prodotto
Product code

00011

Ingredienti
Ingredients

Semola di grano duro,
uova 30,3%, funghi porcini 5,6%
* *Boletus edulis e relativo gruppo*
Durum wheat semolina, egg
30.3%, porcini mushroom 5,6%
* *Boletus edulis and related group*

Fettuccine al nero di seppia

Squid ink fettuccine



Cod. prodotto
Product code

00012

Ingredienti
Ingredients

Semola di grano duro,
uova 30,3%, nero di seppia 2%
Durum wheat semolina,
egg 30.3%, squid ink 2%

Fettuccine al peperoncino

Chili pepper fettuccine



Cod. prodotto
Product code

00013

Ingredienti
Ingredients

Semola di grano duro,
uova 30,3%, peperoncino 3,6%
Durum wheat semolina,
egg 30.3%, chili pepper 3,6%

Fettuccine alla castagna

Chestnut Fettuccine



Cod. prodotto
Product code

00014

Ingredienti
Ingredients

Semola di grano duro,
uova 30,3%, farina di castagne 20%
Durum wheat semolina,
egg 30.3%, chestnut flour 20%

Fettuccine alla salvia

Sage fettuccine



Cod. prodotto
Product code

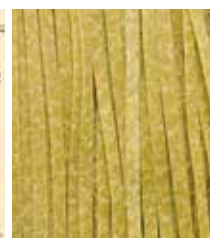
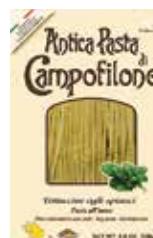
00015

Ingredienti
Ingredients

Semola di grano duro,
uova 30,3%, salvia 2,3%
Durum wheat semolina,
egg 30.3%, sage 2,3%

Fettuccine agli spinaci

Spinach fettuccine



Cod. prodotto
Product code

00016

Ingredienti
Ingredients

Semola di grano duro,
uova 30,3%, spinaci 1,9%
Durum wheat semolina,
egg 30.3%, spinach 1,9%

Fettuccine paglia e fieno

Straw and hay fettuccine



Cod. prodotto
Product code

00017

Ingredienti
Ingredients

Semola di grano duro,
uova 30,3%, spinaci 1,9%
Durum wheat semolina,
egg 30.3%, spinach 1,9%

Fettuccine all'ortica

Nettle fettuccine



Cod. prodotto
Product code

00018

Ingredienti
Ingredients

Semola di grano duro,
uova 30,3%, ortica 3,2%
Durum wheat semolina,
egg 30.3%, nettle 3,2%

Fettuccine al limone

Lemon fettuccine



Cod. prodotto
Product code

00081

Ingredienti
Ingredients

Semola di grano duro,
uova 30,3%, limone 5,3%
Durum wheat semolina,
egg 30.3%, lemon 5,3%

Fettuccine al pomodoro

Tomato fettuccine



Cod. prodotto
Product code

00082

Ingredienti
Ingredients

Semola di grano duro,
uova 30,3%, pomodoro 5,3%
Durum wheat semolina,
egg 30.3%, tomato 5,3%

Fettuccine al cacao

Cocoa fettuccine



Cod. prodotto
Product code

00083

Ingredienti
Ingredients

Semola di grano duro,
uova 30,3%, cacao 3,6%
Durum wheat semolina,
egg 30.3%, cocoa 3,6%

Fettuccine al tartufo

Truffle fettuccine



Cod. prodotto
Product code

00071

Ingredienti
Ingredients

Semola di grano duro,
uova 23%, tartufo 3,6%
Durum wheat semolina,
egg 23%, truffle 3,6%

250 g - 4 porzioni
8.8 OZ - 4 servings

Trafilatura al bronzo, lenta essiccazione
Bronze die extrusion, slow drying process

Cottura 2/3 minuti
Cottura 2/3 minuti

Spessore e larghezza 0,7/0,8 - 4 mm
Thickness and Width 0,7/0,8 - 4 mm

Lunghezza 45/55 cm
Lunghezza 45/55 cm

Pasta all'uovo CORTA

SHORT egg pasta



Strozzapreti



Cod. prodotto
Product code

00050

Cottura
Cooking time

16/18 minuti
16/18 minutes

Riccioli



Cod. prodotto
Product code

00051

Cottura
Cooking time

10/12 minuti
10/12 minutes

Radiatori



Cod. prodotto
Product code

00052

Cottura
Cooking time

8/10 minuti
8/10 minutes

Gramigna bucata



Cod. prodotto
Product code

00053

Cottura
Cooking time

6/8 minuti
6/8 minutes

Cappello da chef



Cod. prodotto
Product code

00054

Cottura
Cooking time

10/12 minuti
10/12 minutes

Fusilli



Cod. prodotto
Product code

00055

Cottura
Cooking time

12/14 minuti
12/14 minutes

Torchietti



Cod. prodotto
Product code

00056

Cottura
Cooking time

10/12 minuti
10/12 minutes

Gigli



Cod. prodotto
Product code

00057

Cottura
Cooking time

12/14 minuti
12/14 minutes

Maltagliati quadrati

Square maltagliati



Cod. prodotto
Product code

00199

Cottura
Cooking time

6/8 minuti
6/8 minutes

Maltagliati lunghi

Long maltagliati



Cod. prodotto
Product code

00190

Cottura
Cooking time

6/8 minuti
6/8 minutes

Ditaloni



Cod. prodotto
Product code

00059

Cottura
Cooking time

8/10 minuti
8/10 minutes

Conchigliette



Cod. prodotto
Product code

00060

Cottura
Cooking time

9/11 minuti
9/11 minutes

Pasta all'uovo per MINESTRE

Egg pasta for BROTHS

Stelline



Cod. prodotto
Product code 0027

Ingredienti
Ingredients semola di grano duro,
uova 30,3%
Durum wheat semolina,
fresh egg 30.3%

Cottura
Cooking time 6/7 minuti
6/7 minutes

Cubetti



Cod. prodotto
Product code 0029

Ingredienti
Ingredients semola di grano duro,
uova 30,3%
Durum wheat semolina,
fresh egg 30.3%

Cottura
Cooking time 2/3 minuti
2/3 minutes

Mini quadrelli



Cod. prodotto
Product code 0031

Ingredienti
Ingredients semola di grano duro,
uova 30,3%
Durum wheat semolina,
fresh egg 30.3%

Cottura
Cooking time 2/3 minuti
2/3 minutes

Sillini

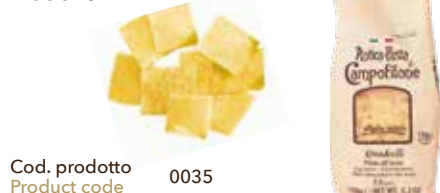


Cod. prodotto
Product code 0033

Ingredienti
Ingredients semola di grano duro,
uova 30,3%
Durum wheat semolina,
fresh egg 30.3%

Cottura
Cooking time 4/6 minuti
4/6 minutes

Quadrelli



Cod. prodotto
Product code 0035

Ingredienti
Ingredients semola di grano duro,
uova 30,3%
Durum wheat semolina,
fresh egg 30.3%

Cottura
Cooking time 2/3 minuti
2/3 minutes

Maxi quadrelli



Cod. prodotto
Product code 0036

Ingredienti
Ingredients semola di grano duro,
uova 30,3%
Durum wheat semolina,
fresh egg 30.3%

Cottura
Cooking time 3/4 minuti
3/4 minutes

Mini quadrelli tricolore



Cod. prodotto
Product code 0032

Ingredienti
Ingredients Semola di grano duro, uova 30,3%,
pomodoro 5,3%, spinaci 1,9%
Durum wheat semolina, eggs
30.3%, tomato 5.3%, spinach 1.9%

Cottura
Cooking time 2/3 minuti
2/3 minutes

Sillini tricolore



Cod. prodotto
Product code 0034

Ingredienti
Ingredients Semola di grano duro, uova 30,3%,
pomodoro 5,3%, spinaci 1,9%
Durum wheat semolina, eggs
30.3%, tomato 5.3%, spinach 1.9%

Cottura
Cooking time 4/6 minuti
4/6 minutes

Quadrelli tricolore



Cod. prodotto
Product code 0037

Ingredienti
Ingredients Semola di grano duro, uova 30,3%,
pomodoro 5,3%, spinaci 1,9%
Durum wheat semolina, eggs
30.3%, tomato 5.3%, spinach 1.9%

Cottura
Cooking time 2/3 minuti
2/3 minutes

Maxi quadrelli tricolore



Cod. prodotto
Product code 0038

Ingredienti
Ingredients Semola di grano duro, uova 30,3%,
pomodoro 5,3%, spinaci 1,9%
Durum wheat semolina, eggs
30.3%, tomato 5.3%, spinach 1.9%

Cottura
Cooking time 3/4 minuti
3/4 minutes

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

Trafilatura al bronzo, lenta essiccazione
Bronze die extrusion, slow drying process

Antica Pasta
di
Campofilone



Il Gusto di essere Primi



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

