

Food Service

Ampia gamma di pasta all'uovo in linea Food Service dedicata alla ristorazione. Rapida da cuocere e dall'ottima resa, per gli usi più creativi in cucina.

Wide range of egg pasta in a Food Service line dedicated to restaurants. Quick to cook and with an excellent yield, for the most creative uses in the kitchen.



MARCOZZI di CAMPOFILONE

Storia

History

L'illustre storia dei "Capelli D'angelo":

The famous history of the "Angel's Hair": the Maccheroncini of Campofilone

I Maccheroncini di Campofilone nascono da una **tradizione artigiana** popolare del borgo medioevale di Campofilone. La storia narra che, anticamente, le uova non erano sempre disponibili. Così le vergare idearono una **pasta fatta in casa**, essiccata per conservare le uova; tagliata in fili sottili, poi lasciata riposare nelle madie e consumabile tutto l'anno. Inizialmente, i Maccheroncini di Campofilone erano un piatto dei giorni di festa, o un dono ricercato per amici illustri. Di essi già si parla nel 1400, in relazione all'Abbazia benedettina di Campofilone. Una specialità che nel 1560 viene servita ai vescovi del Concilio di Trento. Nel '700 diventa protagonista nei ricettari di famiglie nobiliari, per venire poi annoverata da **Giacomo Leopardi** come una delle sue 49 pietanze preferite. Fino ad arrivare ai giorni nostri, in cui ogni anno fin dal 1964 si ripete la "Sagra dei Maccheroncini di Campofilone", irresistibile richiamo per migliaia di turisti.

The Maccheroncini of Campofilone are born from the **craft tradition** of the small medieval town of Campofilone. The story tells that, in the old times, the eggs were not always available. So the housewives came up with a **hand-made egg pasta**, dried in order to preserve the eggs; cut into thin strands, and then kept in the cupboards to be consumed during the year. At first, the Maccheroncini of Campofilone were a dish for the festive days, or a refined gift for distinguished friends. The Maccheroncini of Campofilone has already been known since the '400, related to the Benedictine abbey of Campofilone. They were a speciality that was served to the bishops during the Council of Trent in 1560. During the '700 they became the protagonist of the recipe books of noble families, and they were also mentioned by the poet **Giacomo Leopardi** as one of his 49 favourite dishes. And we arrive to the present day, where every year since 1964 the "Sagra dei Maccheroncini di Campofilone" (Maccheroncini of Campofilone Festival) takes place, lure for thousands of tourists.

Famiglia

Family

Dal paesino di Campofilone alle tavole di tutto il mondo

From the small town of Campofilone to the tables of the whole world

Arriva il momento in cui il sapere artigiano viene tramandato di mano in mano. È stato così anche per la famiglia Marcozzi. Motivati da una forte passione, i tre fratelli Marcozzi – **Gabriele, Barbara e Attilio** – hanno imparato l'arte della pasta all'uovo di Campofilone accogliendo con amore gli antichi segreti di nonna Adelina. Da qui all'apertura del primo laboratorio artigianale Marcozzi a Campofilone, il passo è stato breve. Il consenso del pubblico ha incoraggiato la famiglia a fare il salto di qualità. Così è nato il **pastificio Marcozzi di Campofilone**: un'impresa moderna, dove la cura artigiana si affianca all'evoluzione tecnologica. Una realtà al passo con le nuove esigenze del consumatore, attraverso una gamma di specialità sempre più ampia e diversificata. Anno dopo anno, la pasta Marcozzi ha incrementato la sua notorietà fino a diventare una realtà conosciuta e apprezzata in tutto il mondo.

It comes the moment when the craft has to be passed down to the next generation. It was the same for the Marcozzi family. Driven by a strong passion, the three siblings – **Gabriele, Barbara and Attilio** – learnt the craft of the egg pasta of Campofilone welcoming with love the old secrets of grandma Adelina. From this point to the opening of the Marcozzi first artisanal workshop it was a short step. The success with the public encouraged the family to take the business to the next level. And so the **Marcozzi of Campofilone pasta maker** was born: a modern company, where the artisanal care walks alongside the technological evolution. A company that keeps up with the new needs of the consumers, with a range of specialities that keeps expanding and diversifying. Year after year, the Marcozzi pasta increased its reputation till it became a pasta known and appreciated in the whole world.



Tradizione

Tradition

Quando la domenica aveva il sapore della festa

When the Sunday tasted like holiday

C'era un tempo in cui il calore delle emozioni nasceva attorno alla tavola. Quando le massaie si alzavano presto per ripetere un antico rito fatto di gesti semplici e sapienti. C'era un tempo in cui **nonna Adelina**, con le sue mani ruvide e sapienti, impastava la semola di grano duro insieme alle uova. Stendeva la pasta con il mattarello fino ad ottenere sottili, morbide e dorate sfoglie, che faceva riposare in panni di cotone. Tagliava poi la sfoglia in fili sottili sottili, che a guardarli bene sembravano "capelli d'angelo", e li lasciava essiccare in una stanza ventilata. Ecco qui la famosa "pasta della domenica": i **Maccheroncini di Campofilone**.

There was a time when the warmth of the emotions spread from the table. When the housewives got up early in the morning to repeat an old ritual made of simple and skilful gestures. There was a time when **grandma Adelina**, with her rough and expert hands, kneaded the durum wheat semolina and the eggs. She rolled the dough with a wooden rolling pin until she obtained thin, soft, and golden sheets, that she let rest over cotton cloths. She then proceeded to cut the sheet into very thin strands that –on a closer look- seemed like "angel's hair", and she let them dry in an aired room. That's the famous "Sunday pasta": the **Maccheroncini of Campofilone**.



nonna Adelina grandma Adelina

Origine

Origin

Il tipico sapore di una terra autentica

The typical taste of an authentic land

Per la pasta Marcozzi di Campofilone, l'origine è tutto. Perché tutto nasce in un territorio unico per tradizione: **Campofilone**. Qui i segreti del passato si fondono con ingredienti naturali per dare vita a un prodotto sano e genuino. Solo **semola di grano duro** e **uova fresche** no OGM, senza coloranti né conservanti. Una pasta all'uovo trafilata al bronzo e a lenta essiccazione, dalla sfoglia morbida e sottile, veloce da cuocere e dall'ottima resa in cucina. La scelta ideale per le ricette più creative.

For the Marcozzi of Campofilone pasta, the origin is everything. That's because everything is born from a land of unparalleled tradition: **Campofilone**. Here the secrets of the past fuse together with natural ingredients in order to bring a healthy and genuine product to life. Only no-GMO **durum wheat semolina** and **fresh eggs**, without colourants and preservatives. A bronze-die extruded and slowly dried egg-pasta, with a soft and thin dough, quick to cook and with an excellent cooking yield. The ideal choice for the most creative recipes.

Maccheroncini di Campofilone IGP

Maccheroncini of Campofilone PGI

I Maccheroncini di Campofilone hanno il riconoscimento IGP che ne certifica la tipicità, il legame con il territorio, la qualità delle materie prime e la lavorazione artigianale.

The Maccheroncini of Campofilone obtained the PGI mark, showing a consolidated and codified production tradition, an inseparable tie with the area of origin and its craftsmanship.



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 in quaderni di cucina di alcune casate nobili del 1700 e del 1800 come i conti Stelluti-Scala e i conti Vinci. Inoltre il 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.

The history of Maccheroncini

The tradition of Campofilone egg pasta dates back to the 15th century, according to popular both written and oral legends. The first certain documents referring to this pasta as "**angel hair**" date back to the Council of Trent in 1560, in which they are quoted as saying: "so thin as to melt in the mouth", referring to their characteristic of being very thin. The Maccheroncini are also mentioned in cookbooks of some noble families of the 1700s and 1800s such as the Stelluti-Scala counts and the Vinci accounts. In addition, the poet **Giacomo Leopardi** in the list of his 49 most desired dishes listed three different ways in which he preferred Campofilone's egg pasta products as a reminder for his cooks.

Maccheroncini di Campofilone

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**.

Maccheroncini of Campofilone

November 13th 2013 is a historic day for the village of **Campofilone**: the famous Maccheroncini received the Protected Geographical Indication **PGI** European recognition. PGI is a mark of origin that is awarded by the European Union to those agricultural products and foodstuffs which are produced in a specific geographical area according to a **rigorous guideline for the production**. Maccheroncini di Campofilone PGI can only be produced in the municipality of Campofilone.



Filiera produttiva

Production chain



1 - Uova e semola di grano duro

Uova fresche da galline italiane che razzolano a terra all'interno di allevamenti non intensivi, nutrite con cereali privi di OGM. Semola di grano duro selezionata, proveniente da campi di grano italiani.

Fresh eggs and durum wheat semolina

Free-range fresh eggs from non-intensive farms from hens fed with no-GMO cereals. Durum wheat semolina obtained from Italian wheat fields.



2 - Impasto morbido

La semola di grano duro viene impastata lentamente con le uova (35% sul totale) per almeno 30-40 minuti, fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.

Soft dough

The durum wheat semolina is slowly kneaded with the eggs (35% of the total) for at least 30-40 minutes, until the dough is soft and elastic.



3 - Trafilatura al bronzo

L'impasto viene lavorato utilizzando trafile in bronzo. Questo dona alla pasta un aspetto ruvido e poroso, ideale per legarsi bene ad ogni condimento.

Bronze die extrusion

The dough is processed with bronze dies. This gives the pasta a rough and porous look, ideal for binding with every sauce.



4 - Sfoglia sottile e delicata

Sfogliatura sottile della pasta che, nel caso dei Maccheroncini, garantisce uno spessore inferiore a 0,7 mm. Un primato che pochissimi in Italia possono vantare e che si traduce in una maggiore velocità di cottura, in un gusto delicato e un'alta digeribilità.

Thin and delicate sheet

The pasta dough is rolled into thin sheets that, in the case of the Maccheroncini, are less than 0.7mm thick. A thinness only few can obtain, that allows a faster cooking time, a delicate taste, and a pasta easier to digest.



5 - Caratteristico foglietto

Operazione tipica dei pastai di Campofilone, ancora oggi affidata solo al nostro personale più abile. Consiste nel disporre manualmente i fili di pasta su fogli di carta con la lama di un coltello. I bordi dei fogli di carta vengono poi piegati per proteggere il prodotto.

The characteristic paper sheets

It's a typical operation of the Campofilone pasta makers, still entrusted to our most skilled personnel. It consists in manually laying the pasta strands on paper sheets with the blade of a knife. The sides of the paper are then folded in order to protect the product.



6 - Lenta e graduale essiccazione

I foglietti con la pasta fresca vengono adagiati in appositi telai, per poi passare alla prolungata essiccazione (20-36 ore) a bassa temperatura (28°-54°). L'essiccazione viene personalizzata in relazione all'umidità e alla ventilazione per ogni formato. Nell'ottica di una produzione eco-sostenibile, gli essiccatoi sono alimentati da energia solare.

Slow and gradual drying process

The paper sheets with the fresh pasta are laid on specific frames and then slowly dried (20-36 hours) at low temperatures (28°-54°C). The drying process is personalized for every shape depending on the humidity and ventilation. Regarding the eco-friendliness of our production, our dryers are powered with photovoltaic energy.



7 - Controlli rigorosi

Controllo del peso con bilancia digitale. Esame visivo di ogni foglietto realizzato e asciugato. Controllo dell'umidità con termobilancia. Prova cottura e assaggio a campione. Verifica dell'eventuale presenza di particelle metalliche sul prodotto confezionato tramite metal detector. Analisi chimica e microbiologica a campione.

Strict controls

Weight control with a digital scale. Visual control of every produced and dried sheet. Humidity control with a thermobalance. Cooking test and tasting of samples of every batch. Control of the potential presence of metallic particles in the packed product with a metal detector. Chemical and microbiological analysis of samples.



8 - Confezionamento

Due foglietti di pasta all'uovo essiccata vengono inseriti manualmente all'interno della confezione. Le indicazioni del lotto e della data di scadenza vengono stampate sulla confezione per garantire la rintracciabilità del prodotto e una trasparenza totale.

Packaging

Two paper sheets with the dried pasta are manually placed in the case. The lot number and the expiration date are printed on the case in order to guarantee the product traceability.

Lunga Tradizionale

Traditional Long

Semola e uova 100% Italia
100% Italian eggs and durum wheat semolina

Confezione

Packaging

2 Kg
70.5 OZ.

Tipologia

Type

Pasta all'uovo
di Campofilone
Egg pasta of
Campofilone

Ingredienti

Ingredients

Semola di grano duro,
uova 35,3%
Durum wheat semolina,
eggs 35.3%

Lavorazione

Manufacturing

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

Maccheroncini di Campofilone IGP

Maccheroncini of Campofilone PGI



Cod. prodotto Product code	00301
Cottura Cooking time	1/2 minuti 1/2 minutes
Spessore Thickness	0,6/0,7 mm 0.6/0.7 mm
Larghezza Width	1 mm 1 mm
Lunghezza Length	45-55 cm 45-55 cm

Linguine di Campofilone

Linguine of Campofilone



Cod. prodotto Product code	00302
Cottura Cooking time	2/3 minuti 2/3 minutes
Spessore Thickness	0,7/0,8 mm 0.7/0.8 mm
Larghezza Width	2 mm 2 mm
Lunghezza Length	45-55 cm 45-55 cm

Fettuccine di Campofilone

Fettuccine of Campofilone



Cod. prodotto Product code	00303
Cottura Cooking time	2/3 minuti 2/3 minutes
Spessore Thickness	0,7/0,8 mm 0.7/0.8 mm
Larghezza Width	4 mm 4 mm
Lunghezza Length	45-55 cm 45-55 cm

Tagliatelle di Campofilone

Tagliatelle of Campofilone



Cod. prodotto Product code	00304
Cottura Cooking time	3/4 minuti 3/4 minutes
Spessore Thickness	0,7/0,8 mm 0.7/0.8 mm
Larghezza Width	6 mm 6 mm
Lunghezza Length	45-55 cm 45-55 cm

Tonnarelli di Campofilone

Tonnarelli of Campofilone



Cod. prodotto Product code	00305
Cottura Cooking time	4/6 minuti 4/6 minutes
Spessore Thickness	1,2/1,5 mm 1.2/1.5 mm
Larghezza Width	1 mm 1 mm
Lunghezza Length	45-55 cm 45-55 cm

Chitarra di Campofilone

Chitarra of Campofilone



Cod. prodotto Product code	00307
Cottura Cooking time	8/10 minuti 8/10 minutes
Spessore Thickness	1,5 mm 1.5 mm
Larghezza Width	2 mm 2 mm
Lunghezza Length	45-55 cm 45-55 cm

Pappardelle di Campofilone

Pappardelle of Campofilone



Cod. prodotto Product code	00309
Cottura Cooking time	6/8 minuti 6/8 minutes
Spessore Thickness	1/1,2 mm 1/1.2 mm
Larghezza Width	12 mm 12 mm
Lunghezza Length	45-55 cm 45-55 cm

Sfoglia di Campofilone

Sfoglia of Campofilone



Cod. prodotto Product code	00306
Cottura Cooking time	3/4 minuti 3/4 minutes
Spessore Thickness	0,7/0,8 mm 0.7/0.8 mm
Larghezza Width	13/15 cm 13/15 cm
Lunghezza Length	23-25 cm 23-25 cm

Confezione con all'interno 16 foglietti
da 125 g ciascuno, adagiati uno sull'altro
e di facile porzionamento.

Package with 16 paper sheets with 125 g of pasta
each, laid on top of another and easy to portion.



Corta Short

Semola e uova 100% Italia
100% Italian eggs and durum wheat semolina

Confezione Packaging

3 Kg
105.8 OZ.

Tipologia Type

Pasta all'uovo di Campofilone
Egg pasta of Campofilone

Ingredienti Ingredients

Semola di grano duro, uova 30,3%
Durum wheat semolina, eggs 30.3%

Lavorazione Manufacturing

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

Strozzapreti



Cod. prodotto Product code	00040
Cottura Cooking time	16/18 minuti 16/18 minutes
Lunghezza Length	5-6 cm 5-6 cm

Riccioli



Cod. prodotto Product code	00041
Cottura Cooking time	10/12 minuti 10/12 minutes
Lunghezza Length	5-6 cm 5-6 cm

Radiatori



Cod. prodotto Product code	00042
Cottura Cooking time	8/10 minuti 8/10 minutes
Lunghezza Length	3-4 cm 3-4 cm

Gramigna bucata



Cod. prodotto Product code	00043
Cottura Cooking time	6/8 minuti 6/8 minutes
Lunghezza Length	5-6 cm 5-6 cm

Cappello da chef



Cod. prodotto Product code	00044
Cottura Cooking time	10/12 minuti 10/12 minutes
Lunghezza Length	3-4 cm 3-4 cm

Fusilli



Cod. prodotto Product code	00045
Cottura Cooking time	12/14 minuti 12/14 minutes
Lunghezza Length	4-5 cm 4-5 cm

Torchietti



Cod. prodotto Product code	00046
Cottura Cooking time	10/12 minuti 10/12 minutes
Lunghezza Length	5-6 cm 5-6 cm

Gigli



Cod. prodotto Product code	00047
Cottura Cooking time	12/14 minuti 12/14 minutes
Lunghezza Length	4-5 cm 4-5 cm

Maltagliati (2kg)



Cod. prodotto Product code	00099
Cottura Cooking time	6/8 minuti 6/8 minutes
Lunghezza Length	8-9 cm 8-9 cm

Confezione con pasta disposta sfusa e racchiusa da un pratico sacchetto.

Package with the pasta arranged in bulk and enclosed in a convenient bag.



Fettuccine speciali

Special Fettuccine

Semola e uova 100% Italia
100% Italian eggs and durum wheat semolina

Confezione Packaging	Lavorazione Manufacturing	Spessore Thickness	Larghezza Width	Lunghezza Length	Cottura Cooking time
2 Kg 70.5 OZ.	Trafilatura al bronzo, lenta essiccazione Bronze die extrusion, slow drying process	0,7/0,8 mm	4 mm	45-55 cm	2/3 minuti 2/3 minutes

Fettuccine ai funghi porcini

Porcini mushroom fettuccine



Cod. prodotto Product code	00311
Tipologia Type	pasta all'uovo con funghi porcini egg pasta with porcini mushrooms
Ingredienti Ingredients	Semola di grano duro, uova 30,3%, funghi porcini* 5,6% * <i>Boletus edulis e relativo gruppo</i> Durum wheat semolina, eggs 30.3%, porcini mushroom* 5.6% * <i>Boletus edulis and related group</i>

Fettuccine al nero di seppia

Squid ink fettuccine



Cod. prodotto Product code	00312
Tipologia Type	pasta all'uovo con nero di seppia egg pasta with squid ink
Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, nero di seppia 2% durum wheat semolina, eggs 30.3%, squid ink 2%

Fettuccine al peperoncino

Chili pepper fettuccine



Cod. prodotto Product code	00313
Tipologia Type	pasta all'uovo con peperoncino egg pasta with chili pepper
Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, peperoncino 3,6% durum wheat semolina, eggs 30.3%, chili pepper 3.6%

Fettuccine alla salvia

Sage fettuccine



Cod. prodotto Product code	00315
Tipologia Type	pasta all'uovo con salvia egg pasta with sage
Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, salvia 2,3% durum wheat semolina, eggs 30.3%, sage 2.3%

Fettuccine agli spinaci

Spinach fettuccine



Cod. prodotto Product code	00316
Tipologia Type	pasta all'uovo con spinaci egg pasta with spinach
Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, spinaci 1,9% durum wheat semolina, eggs 30.3%, spinach 1.9%

Fettuccine paglia e fieno

Straw and hay fettuccine



Cod. prodotto Product code	00317
Tipologia Type	pasta all'uovo con spinaci egg pasta with spinach
Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, spinaci 1,9% durum wheat semolina, eggs 30.3%, spinach 1.9%

Fettuccine all'ortica

Nettle fettuccine



Cod. prodotto Product code	00318
Tipologia Type	pasta all'uovo con ortica egg pasta with nettle
Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, ortica 3,2% durum wheat semolina, eggs 30.3%, nettle 3.2%

Fettuccine al limone

Lemon fettuccine



Cod. prodotto Product code	00381
Tipologia Type	pasta all'uovo con limone egg pasta with lemon
Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, limone 5,3% durum wheat semolina, eggs 30.3%, lemon 5.3%

Fettuccine al pomodoro

Tomato fettuccine



Cod. prodotto Product code	00382
Tipologia Type	pasta all'uovo con pomodoro egg pasta with tomato
Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, pomodoro 5,3% durum wheat semolina, eggs 30.3%, tomato 5.3%

Fettuccine al cacao

Cocoa fettuccine



Cod. prodotto Product code	00383
Tipologia Type	pasta all'uovo con cacao egg pasta with cocoa
Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, cacao 3,6% durum wheat semolina, eggs 30.3%, cocoa 3.6%

Fettuccine allo zafferano

Saffron fettuccine



Cod. prodotto Product code	00370
Tipologia Type	pasta all'uovo con zafferano egg pasta with saffron
Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, zafferano 0,2% durum wheat semolina, eggs 30.3%, saffron 0.2%

Fettuccine al tartufo

Truffle fettuccine



Cod. prodotto Product code	00371
Tipologia Type	pasta all'uovo con tartufo egg pasta with truffle
Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 23%, tartufo 3,6%, aroma durum wheat semolina, eggs 23%, truffle 3.6%, aroma

Il Sapore autentico della tradizione

The real taste of tradition



La linea food service dà valore alla tua cucina

Una cucina di ristorazione che si rispetti sa conquistare il cliente al primo assaggio. Per questo è fondamentale utilizzare materie prime di qualità eccellente. La linea Marcozzi di Campofilone Food Service offre una pasta all'uovo con **ingredienti 100% italiani**, trafilata al bronzo per ottenere un prodotto ruvido e poroso, lavorata artigianalmente come una volta, tutt'oggi ancora stesa a mano su fogli di carta alimentare, essiccata lentamente per preservarne i valori nutrizionali. Sfoglia sottile per un gusto delicato. Un valore aggiunto per la dispensa di ogni ristorante e per ogni Chef che voglia portare in tavola il sapore autentico della **tradizione artigianale** di Campofilone, che si rinnova nel tempo con un "**Made in Italy**" conosciuto e richiesto in tutto il mondo.

The Food Service line adds value to your cooking

A respectable catering service knows how to win customers at first bite. That is why it is fundamental to use high-quality raw materials. The Marcozzi di Campofilone Food Service line provides egg pasta with **100% Italian ingredients**, bronze die extruded for a rougher and more porous product, artisanally produced, laid on paper sheets, slowly dried in order to preserve its nutritional values. A thin sheet for a delicate taste. An added value for every kitchen pantry and every chef who wants to discover new tastes of the Campofilone **artisanal tradition** and its excellences "**Made in Italy**".

Il Territorio

Marcozzi punta alla **valorizzazione del territorio**: crede fermamente che la collaborazione e la sinergia tra le varie aziende locali siano fondamentali per crescere, innovare e diffondere la cultura delle tradizioni in Italia e all'estero.

The territory

Marcozzi aims at **enhancing the territory**: it firmly believes that the collaboration and synergy between the various local companies are essential to grow, innovate and spread the culture of traditions in Italy and abroad.

La dieta mediterranea

Marcozzi si impegna nella divulgazione delle proprietà della **dieta mediterranea**, riconosciuta dall'UNESCO come bene protetto e inserito nella lista dei patrimoni immateriali dell'umanità. Infatti, un'alimentazione sana e genuina aiuta a mantenere uno stato di salute e benessere ottimale.

The Mediterranean diet

Marcozzi engages in the promotion of the properties of the **Mediterranean diet**, recognised by UNESCO as a protected asset, included in the list of Intangible Cultural Heritage of Humanity. In fact, a healthy and genuine diet helps to maintain an optimal state of health and well-being.



Marcozzi e Sostenibilità Ambientale

The Marcozzi pasta factory and environmental sustainability



La nostra pasta rispetta l'ambiente

Da tempo Marcozzi si impegna a mantenere e migliorare la qualità dell'ambiente in cui opera, riducendo al minimo l'impatto ambientale della sua filiera produttiva utilizzando **energie rinnovabili**. Grazie ai 2 impianti fotovoltaici installati sul tetto del proprio stabilimento della portata di 100 kWp e 20 kWp, è in grado di ottimizzare l'energia elettrica con una consistente **riduzione dell'impatto ambientale**.

Our pasta respects the environment

Marcozzi has long been committed to maintaining and improving quality of the environment in which it operates, minimizing the impact of the environmental aspects of its production chain using **renewable energies**. Thanks to the 2 photovoltaic systems installed on the roof of its own plant with a capacity of 100 kWp and 20 kWp, it is able to optimize the electrical energy with a substantial **reduction of the environmental impact**.

Il nostro Packaging

Il packaging food service Marcozzi di Campofilone è stato ideato per essere esposto grazie al suo **design raffinato ed elegante**. Inoltre, è realizzato con **materiali completamente riciclabili** per tutelare la natura e agevolare pratiche ecosostenibili.

Our Packaging

The Food Service packaging has been designed to be on display thanks to its **refined and elegant design**. Moreover, it is made with **completely recyclable materials** in order to protect nature and to facilitate practices with a low environmental impact.

Alta qualità made in Italy

The High Quality of Made in Italy

Azienda Pluricertificata

Organizzazione con **sistema di gestione per la Qualità**.
L'azienda Marcozzi aderisce ai principi etici della **SA 8000**.

Multi-certified Company

Organisation with **Quality management system**.
The Marcozzi company adheres to the ethical principles of the **SA 8000**.

Lavorazione artigianale

Trafilatura al bronzo per una pasta più ruvida e porosa.
Lenta e graduale essiccazione per preservare i valori nutrizionali.
Sfoglia sottile per un gusto delicato.

Artisanal production

Bronze die extrusion for a rougher and more porous pasta.
Slow drying process in order to preserve the nutritional values.
A thin sheet for a delicate taste.



Prodotto eccellente

La vera e unica Pasta di Campofilone, Pasta all'uovo artigianale di **altissima qualità**, eccellenza produttiva del **"Made in Italy"**.

Excellent product

The one and only Pasta of Campofilone, Artisan egg pasta of the **highest quality**, a **"Made in Italy"** productive excellence.

Ingredienti

Ingredienti selezionati e di qualità: solo **semola di grano duro e uova 100% Italia**, per una pasta ricca e genuina.

Ingredients

High quality and selected ingredients: only **100% Italian durum wheat semolina and eggs**, for a rich and genuine pasta.

Resa e tempi di cottura

Tempi di cottura per la maggior parte delle nostre paste **inferiori a 5 minuti**.
Ottima resa: 1 kg equivale a circa 16 porzioni.

Yield and cooking times

The cooking time for the majority of our pasta is **less than 5 minutes**.
Great yield: 1 kg corresponds to 16 servings.



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



www.marcozzidicampofilone.it



MK.T.CATMDC.IT/UK

