

Food Service

Ampia gamma di pasta all'uovo in linea Food Service dedicata alla ristorazione. Sottile, porosa, rapida da cuocere e dall'ottima resa in cottura, per gli usi più creativi in cucina. Fatta oggi come una volta, con ingredienti semplici e genuini, e con una lenta e graduale essiccazione a bassa temperatura. Solo semola di grano duro e uova, per un sapore delicato ed inconfondibile.

Wide range of egg pasta in FoodService line dedicated to catering. Thin, porous, quick to cook and with excellent cooking performance, for the most creative uses in the kitchen. Made today as in the past, with simple and genuine ingredients, and with slow and gradual drying at low temperature. Only durum wheat semolina and eggs, for a delicate and unmistakable flavor.



MARCOZZI di CAMPOFILONE

Storia

History

Famiglia

Family

L'illustre storia dei "Capelli D'angelo": i Maccheroncini di Campofilone

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 1400s, related to the Benedictine abbey of Campofilone. They were a speciality served to the bishops during the Council of Trent in 1560. During the 1700s they became the prominent role of the recipe books of noble families, and they were also mentioned by the poet **Giacomo Leopardi** as one of his 49 favourite dishes. Since 1964, the yearly "Sagra dei Maccheroncini di Campofilone" (a food-country festival dedicated to Maccheroncini di Campofilone) takes place in the center of the medieval town, attracting thousands of genuine admirers.

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. Therefore 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 has increased its reputation till it became a pasta known and appreciated all over the world.



Tradizione

Tradition

Quando la domenica aveva il sapore della festa

When Sundays tasted as family celebration

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's 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 rigorosamente di origine 100% Italia senza coloranti, conservanti e OGM. Una pasta all'uovo ruvida e porosa, essiccata lentamente a bassa temperatura, la sua sfoglia morbida e sottile, veloce da cuocere. La scelta ideale per le ricette più creative.

For the Marcozzi of Campofilone pasta, the origin means everything. That's because everything is born from a land of unparalleled tradition: **Campofilone**. Here the secrets of the past blend with natural ingredients in order to bring a healthy and genuine product to life. Only GMO free natural ingredients rigorously 100% Italian origin, durum wheat semolina and fresh eggs, without colourants and preservatives. A rough, porous, slowly dried at low temperatures egg pasta, its 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 di 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 di Campofilone obtained the PGI mark, showing a consolidated and codified production tradition, an indivisible 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 both to popular 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 "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 earls and the Vinci earls. Also 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 chefs.

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 di 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 production guideline**. 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 GMO free cereals. Durum wheat semolina obtained from Italian wheat fields.

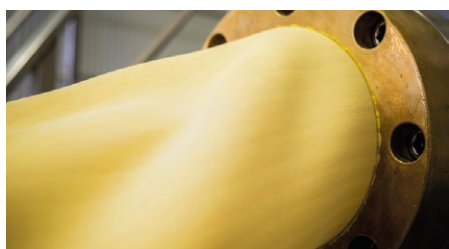


2 - Impasto morbido

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

Grazie alla trafilatura l'impasto assume un aspetto ruvido e poroso, ideale per legarsi perfettamente ad ogni condimento.

Drawing

Thanks to the drawing process, the dough takes on a rough and porous appearance, ideal for perfectly blending with any sauce and condiment.

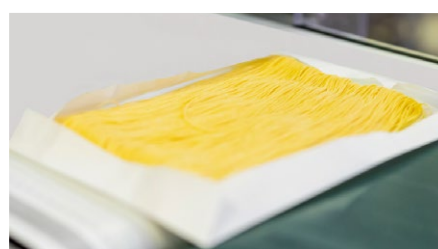


4 - Sfoglia sottile e delicata

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 be proud of 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 (24-34 ore) a bassa temperatura (28°-55°). 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 (24-34 hours) at low temperature (28°-55°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 solar energy powered.



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.

Meticulous 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

16 foglietti da 125 g di pasta all'uovo essiccata vengono inseriti manualmente all'interno della confezione. Le indicazioni legali vengono stampate su una etichetta adesiva applicata internamente alla confezione per garantire la rintracciabilità del prodotto e una trasparenza totale.

Packaging

16 sheets of 125g each dried egg pasta are manually inserted inside the package. The legal information is printed on an adhesive label applied internally to the package to ensure product traceability and total transparency.

Lunga Tradizionale

Traditional Long Pasta

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

Ingredienti Ingredients	Odore Smell	Sapore Flavor	Consistenza Consistency	Allergeni Allergens	Lavorazione Manufacturing
Semola di grano duro, uova 35,3% Durum wheat semolina, eggs 35.3%	Delicato profumo di semola e uova Delicate fragrance of semolina and eggs	Tipico della pasta, morbido e corposo Typical of pasta, soft and full-bodied	Ottima, tenace ed elastica Excellent, tough and elastic	Grano, uova, può contenere soia e senape Wheat, eggs, may contain soy and mustard	Ruvida e porosa, essiccata lentamente a bassa temperatura (28°-55°C) Rough and porous, slowly dried at low temperature (28°-55°C)

Maccheroncini di Campofilone IGP

Maccheroncini di 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 di 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 di 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 di 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 di 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 di 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 di 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

Confezioni da **2 kg** con all'interno **16 foglietti**
da 125 g ciascuno, adagiati uno sull'altro
e di facile porzionamento.



2 kg package with **16 sheets** of 125 g each,
laid one on top of the other and easy to portions.

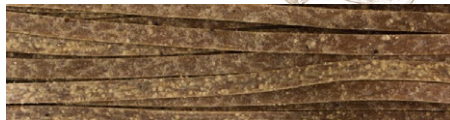
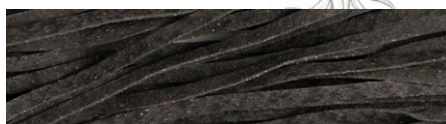


Fettuccine speciali

Special Fettuccine

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

Cottura 2/3 minuti
Cooking time 2/3 minutes

Odore Smell	Sapore Flavor	Consistenza Consistency	Allergeni Allergens	Lavorazione Manufacturing	
Delicato profumo di semola, uova e dell'ingrediente caratterizzante Delicate fragrance of semolina, eggs and the ingredient characterizing	Tipico della pasta, morbido e corposo e dell'ingrediente caratterizzante Typical of pasta, soft and full-bodied and the ingredient characterizing	Ottima, tenace ed elastica Excellent, tough and elastic	Grano, uova, può contenere soia e senape (molluschi e crostacei in fettuccine al nero di seppia) Wheat, eggs, may contain soy and mustard (crustaceans and shellfish in the squid ink fettuccine)	Ruvida e porosa, essiccata lentamente a bassa temperatura (28°-55°C) Rough and porous, slowly dried at low temperature (28°-55°C)	
Fettuccine allo zafferano Saffron fettuccine 	Fettuccine al tartufo Truffle fettuccine 	Fettuccine ai funghi porcini Porcini mushroom fettuccine 			
Cod. prodotto Product code	00370	Cod. prodotto Product code	00371	Cod. prodotto Product code	00311
Tipologia Type	pasta all'uovo con zafferano egg pasta with saffron	Tipologia Type	pasta all'uovo con tartufo egg pasta with truffle	Tipologia Type	pasta all'uovo con funghi porcini egg pasta with porcini mushrooms
Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, zafferano 0,2% durum wheat semolina, eggs 30.3%, saffron 0.2%	Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 23%, tartufo 3,6%, aroma durum wheat semolina, eggs 23%, truffle 3.6%, aroma	Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, funghi porcini* 5,6% * <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo durum wheat semolina, eggs 30.3%, porcini mushroom* 5.6% * <i>Boletus edulis</i> and related group
Fettuccine al nero di seppia Squid ink fettuccine 	Fettuccine al peperoncino Chili pepper fettuccine 	Fettuccine alla salvia Sage fettuccine 			
Cod. prodotto Product code	00312	Cod. prodotto Product code	00313	Cod. prodotto Product code	00315
Tipologia Type	pasta all'uovo con nero di seppia egg pasta with squid ink	Tipologia Type	pasta all'uovo con peperoncino egg pasta with chili pepper	Tipologia Type	pasta all'uovo con salvia egg pasta with sage
Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, nero di seppia 2% durum wheat semolina, eggs 30.3%, squid ink 2%	Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, peperoncino 3,6% durum wheat semolina, eggs 30.3%, chili pepper 3.6%	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 	Fettuccine all'ortica Nettle fettuccine 	Fettuccine al limone Lemon fettuccine 			
Cod. prodotto Product code	00316	Cod. prodotto Product code	00318	Cod. prodotto Product code	00381
Tipologia Type	pasta all'uovo con spinaci egg pasta with spinach	Tipologia Type	pasta all'uovo con ortica egg pasta with nettle	Tipologia Type	pasta all'uovo con limone egg pasta with lemon
Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, spinaci 1,9% durum wheat semolina, eggs 30.3%, spinach 1.9%	Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, ortica 3,2% durum wheat semolina, eggs 30.3%, nettle 3.2%	Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, limone 5,3% durum wheat semolina, eggs 30.3%, lemon 5.3%

Confezioni da **2 kg** con all'interno **16 foglietti** da 125 g ciascuno, adagiati uno sull'altro e di facile porzionamento.



2 kg package with **16 sheets** of 125 g each, laid one on top of the other and easy to portions.



Tradizionale

Traditional Pasta

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

Ingredienti Ingredients	Odore Smell	Sapore Flavor	Consistenza Consistency	Allergeni Allergens	Lavorazione Manufacturing
Sfoglia: semola di grano duro, uova 35,3% Sheets: durum wheat semolina, eggs 35.3% Maltagliati: semola di grano duro, uova 30,3% Maltagliati: durum wheat semolina, eggs 30.3%	Delicato profumo di semola e uova Delicate fragrance of semolina and eggs	Tipico della pasta, morbido e corposo Typical of pasta, soft and full-bodied	Ottima, tenace ed elastica Excellent, tough and elastic	Grano, uova, può contenere soia e senape Wheat, eggs, may contain soy and mustard	Ruvida e porosa, essiccata lentamente a bassa temperatura (28°-55°C) Rough and porous, slowly dried at low temperature (28°-55°C)

Sfoglia per lasagne di Campofilone

Wide flat sheets - lasagne di 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

Confezioni da **2 kg** - 32 porzioni

Le nostre lasagne sono realizzate in sottili sfoglie porose.
Nessuna precottura, basta seguire la tua ricetta e cuocere!

2 kg package - 32 portions

Our Lasagne are made in thin porous sheets.

No pre-cooking, just follow your recipe and bake!



Maltagliati

Maltagliati



Cod. prodotto Product code	00099
Cottura Cooking time	4/6 minuti 4/6 minutes
Spessore Thickness	0,7/0,8 mm 0.7/0.8 mm
Larghezza* Width*	3-5 cm 3-5 cm
Lunghezza* Length*	3-5 cm 3-5 cm

Confezioni da **2 kg** - 32 porzioni

Come da tradizione, vengono ancora tagliati a mano*.

I maltagliati sono ideali per pasta al forno, brodo, zuppe e per qualsiasi ricetta.

2 kg package - 32 portions

As per tradition, are still cut by hand.

Maltagliati are ideal for baked pasta, broth, soups and for any recipe.



Il Sapore autentico della tradizione

The authentic 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**, per ottenere un prodotto dall'aspetto ruvido e poroso, lavorata artigianalmente come una volta, tutt'oggi ancora stesa a mano su fogli di carta alimentare, essiccata lentamente a bassa temperatura 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 enhance value to your cooking

A valuable and distinctive catering service knows how to win customer 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**, rough and porous, artisanally produced, laid on paper sheets, slowly dried at low temperature in order to preserve its nutritional values. A thin sheet for a delicate taste. A value added for every kitchen pantry and every chef who wants to bring on 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**: we firmly believe 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 features and benefits of the **Mediterranean diet**, recognised by UNESCO as a protected asset, included in the list of Intangible Cultural Heritage of Humanity. As a matter of 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**.

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 pasta respects the environment

Marcozzi has ever since been committed to maintaining and improve the quality of the environment in which it operates, minimizing the impact of the environmental aspects of its production chain by 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 tangible **reduction of the environmental impact**.

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

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

Multi-certified Company

with a strict management system to ensure the highest score of quality and safety, for a pasta without compromise.

Lavorazione artigianale

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

Artisanal production

Bronze die extrusion for a more rough and porous pasta.
Slow and gradual drying at low temperature to preserve nutritional values.
Thin dough 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"**.

Il nome di "Campofilone" nel tuo menù è sinonimo di **Garanzia e Sicurezza**.

Excellent product

The true and unique Campofilone pasta, Artisanal egg pasta of the **highest quality**, production excellence of the **"Made in Italy"**.

The name of "Campofilone" on your menu is synonymous with **Guarantee and Safety**.

Ingredienti

Ingredienti selezionati e di qualità per una pasta ricca e genuina.
Semola di grano duro e uova 100% Italia.

Ingredients

High quality and selected ingredients: **Italian origin 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**.
Excellent yield: 1 kg corresponds to 16 servings.

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.marcozzidicampofilone.it

