

POURQUOI CHOISIR Antica Pasta ?

Antica Pasta

Garantit une rigoureuse et unique production artisanal allié à une moderne technologie pour vous donner des produit de qualité superieure;

garantit un choix rigoureux des meilleurs ingrédients (sémoule de blé dur et oeufs italiens à 100%) et un séchage prolongé et à basse température;

garantit ses pâtes sans additifs, colorants ou conservateurs;

garantit rigoureux contrôles de production et analyses qualitatives;

garantit une durée de conservation de ses pâtes de 24 mois de la date de production (à peu près 20-23 mois de la date de livraison);

garantit un vaste assortiment de produits (pâtes longues traditionales, pâtes longues aromatiques, pâtes à potage et pâtes courtes) pour bien répondre aux besoins du marché;

garantit un emballage soigné qui réunit tradition et modernité immédiatement reconnaissable par les consommateurs;

Donc beaucoup d'avantages:

- prix compétitifs;
- une excellente qualité;
- vaste assortiment de produits;
- les pâtes Antica Pasta sont très profitables: 250 grammes de pâtes = 4 portions;
- une grande satisfactions des consommateurs, donc fidélisation de la clientèle.



PACKAGING



CATERING



www.anticapasta.it
 www.marcozzidicampofilone.com
 www.marcozzi.ru
 www.pastadifarro.com
 www.cucinatesei.it

MADE IN ITALY



La petite et jolie ville de Campofilone se trouve dans la région Marche, au centre de l'Italie. Sur une riante coline, à 5 kilomètre de la mer Adriatique, pas loin des Apennins, Campofilone conte à peu près 1.400 habitants. Petit centre Médiévale, elle est aujourd'hui connue pour sa séculaire tradition culinaire, celle des pâtes aux oeufs.



Via Valdaso 48 - 63828 Campofilone (FM) Italia
 tel +39 0734/931725 fax +39 0734/935325 fax-online +39 0734/330468
 e-mail commerciale: info@anticapasta.it
 e-mail resp. qualità: qualita@marcozzi.eu

MKTCATANTER13



SPECIALITY PEOPLE & FINE FOOD PHILOSOPHY



Dalla Tradizione di Campofilone

TRADITION ET PASSION



La tradition du passé et la technologie du présent

Le secret des "Maccheroncini" et des autres pâtes aux oeufs Antica Pasta est la production artisanal, avec ses plus naturels traditions qui s'épousent avec la technologie du present. Les produits Antica Pasta sont des pâtes d'une saveur exquise que on ne retrouve pas dans des autres pâtes. La qualité de la sémoule de blé dur et des oeufs, allié à la production artisanal et à une cuisson particulièrement simple, nous donne la possibilité de satisfaire les connaisseurs plus exigeants.



Antica Pasta®

La production artisanal, le respect de la tradition et des nouvelles technologie rendent apprécié dans le monde entier.



LE PARCOURS DE LA QUALITÉ

1 Choisir les ingrédients

Suivant la tradition, on utilise de semoules de blé dur de première qualité et œufs italiens à 100%.

2 Pétrir les pâtes

Chèz nous, on pétrit les pâtes au moins 20 minutes. On le fait doucement jusqu'à obtenir des pâtes homogènes. On n'utilise jamais de l'eau pour pétrir les pâtes!

3 Tréfilage au bronze...

Le tréfilage est fait en faisant passer la pâte au travers des trous de différentes filières en bronze (pour obtenir les différentes formes de pâtes). Tout ça nous donne la possibilité de ne pas abîmer la structure de nos pâtes tandis que la température constante nous permet de ne pas altérer les éléments protéiques et les acides aminés.

4 ...et laminage

Feuilletage extrêmement mince et non homogène. Nous sommes une des très rares entreprises en mesure de laminer à moins de 0,25 mm pour obtenir une pâte fine et délicate au goût.

5 Préparer le « papier » des pâtes

C'est-à-dire disposer les pâtes étendues sur une feuille de papier (étape typique des pâtes de « Campofilone »). Il s'agit d'une étape confiée seulement au personnel le plus chevronné. Nos pâtes sont vraiment un produit artisanal, il ne s'agit pas d'une question d'image!

6 Sécher les pâtes

La tradition nous conte que à l'origine, lors des journées de soleil, le séchage se faisait en plein air dans la campagne. Aujourd'hui nos pâtes sont caractérisées d'un long séchage dans des conditions de température, d'humidité et de ventilation particulier, utilisés exclusivement pour ces produits.

7 Les contrôles...

Il s'agit de l'étape la plus moderne dans la production des pâtes de « Campofilone »: Chaque lot de produits inclut:

- contrôle du poids avec une balance numérique;
- contrôle visuel de chaque « papier » de pâtes réalisées et séchées;
- contrôle chimique et microbiologique sur échantillon;
- essai de cuisson et dégustation.

8 ...et les conditionner

Enfin, l'étape finale de notre parcours. Ça signifie introduire les deux « papiers » de pâtes dans la boîte de carton (opération qu'on fait exclusivement à la main). Le contenu du produit est codé dans la boîte de carton avec la presse de la date d'expiration et beaucoup nécessaire pour la traçabilité des produits.

LES «MACCHERONCINI» DE CAMPOFILONE L'HISTORIE

La tradition des pâtes de «Campofilone» a son commencement, selon des légendes populaires, depuis le XV siècle, tandis que les premiers documents qui mentionnent ces pâtes (également appelées «cheveux d'ange» parce qu'elles sont très fines) date du Concile de Trente (1560) où on les mentionne «si fines qu'elles se fondent dans la bouche».

LES RECONNAISSANCES OFFICIELLES

Les anciennes traditions culinaires italiennes donnent une position de leadership à la ville de «Campofilone». Les vrais «Maccheroncini de Campofilone» ont obtenu des reconnaissances officielles de la part du gouvernement régional des Marche comme «produit typique et traditionnel» et on peut le produire seulement dans la ville de «Campofilone» en se tenant à des règles rigoureuses.

Antica Pasta®
è un marchio registrato

-Pâtes longues-



-Pâtes aromatiques-



-Pâtes courtes d'épeautre-



-Pâtes à potage-



-Pâtes courtes-

