



Himmlische Pasta von Campofilone

Seit 2004 verkaufen wir die sagenhafte „Pasta“ der Firma La Campofilone in den Marchen. Der Ort Campofilone liegt nur 60 Km nördlich der Abruzzen.

La Campofilone ist ein Familienbetrieb den es seit 1912 gibt. Die Firma ist der erste Nudelhersteller in Italien, der für die getrocknete Frischeinudel die Bezeichnung DNV ISO 22005:2008 bekommen hat. Diese Bezeichnung ist das höchste Qualitätsmerkmal, das eine Nudel bekommen kann. Die Familie Rossi wurde auch schon in einem Artikel der Süddeutschen Zeitung ausgezeichnet für ihre hervorragende Personalführung. Es ist ein kleiner Betrieb, der trotz seiner Exporte noch bodenständig geblieben ist.

Sie müssen unbedingt La Campofilone Pasta mit einem frischen Sugo oder nur als „Aglio e Olio“ (Knoblauch mit Olivenöl) oder im Herbst mit frischen Steinpilzen oder Pfifferlingen, Olivenöl und Petersilie probieren. Einfach himmlisch!

Pasta all'uovo di Campofilone

TAGLIATELLE

Nach alter Tradition hergestellte Pasta aus Hartweizengrieß und Ei. 250 g

MALTAGLIATE

Diese feinen Nudeln passen zu allen Soßen, zu Gulasch ... aber auch zu Schinkennudeln eignen sie sich hervorragend. 250 g

