Pastificio Casoni

PASTIFICIO CASONI di ILARI e FORESI snc
Via Mar Caspio, 9 Porto Sant'Elpidio (AP)
Tel. 0734-996162
LABORATORIO: Via Tirreno, 21/B
Porto Sant'Elpidio (AP)
Tel. e Fax 0734-991359
www.pastificiocasoni.it
e-mail: pastificiocasoni@libero.it

Pastificio Casoni

LA BUONA PASTA DI UNA VOLTA

Enrico e Vittoria Foresi

Pastificio Casoni

La Storia

Il Pastificio Casoni prende il nome dalla Famiglia Foresi (soprannominata Casoni) le cui origini provengono da un paesino sulle colline marchigiane, a 3 Km dal mare, CAMPOFILONE. Siamo nati e cresciuti in questo paese noto per una tradizione secolare documentata già nel XVI secolo per i famosi "Maccheroncini di Campofilone", sottilissimi fili di pasta all'uovo. Il Pastificio Casoni è sinonimo di Qualità ed è un'azienda a conduzione familiare, che da generazioni ha ereditato passione ed esperienza. Nel corso del tempo il Pastificio Casoni è riuscito a proporre e mantenere un prodotto di eccellente qualità usando solo materie prime di 1° scelta, quali, farine speciali, semole e uova freschissime. Il Pastificio Casoni, inoltre, pone attenzione e rispetto alle tradizionali fasi lavorative, come: le uova sgusciate al momento, la stesura della pasta, la piegatura delle porzioni, il confezionamento finale, tutto in modo manuale. I titolari del pastificio Casoni, Alberto e Stefania, sono parte integrante nella lavorazione, curano i minimi particolari nelle fasi produttive, così da ottenere prodotti di alta qualità. Non a caso la Pasta Casoni è una vera Specialità all'uovo "BUONA COME QUELLA FATTA IN CASA DI UNA VOLTA".

CAMPOFILONE

Pastificio Casoni

Pastificio Casoni

Preparazione

Ogni mattina, al canto del gallo, nel nostro laboratorio artigianale siamo già all'opera. È la passione che guida le delicate operazioni di preparazione per la produzione delle specialità CASONI. La scelta delle materie prime, l'osservanza di regole antiche, l'esperienza tramandata da generazioni, il rispetto della tradizione, fanno si che la nostra pasta non perda mai quella genuinità e bontà che la contraddistingue da sempre.

Farina, Semola, Uova freschissime, ecco le vere FARINELLE ALL'UOVO

Come Lavoriamo

1

2

3

4

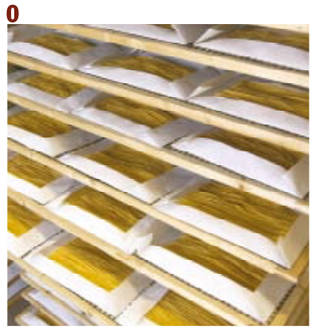
5

6

7

8

9

10


11

12

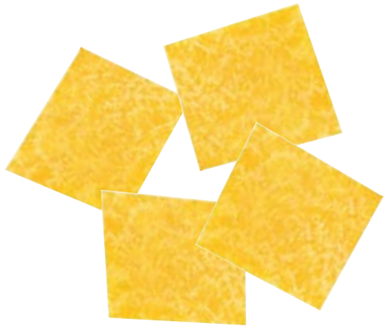
1) Impastatrice 2/3/4) L'impasto con uova fresche 5) La trafila
6) Taglio meccanico 7/8) Stesura in fogli 9/10) Essiccazione naturale
11) Confezionamento 12) Punto vendita.

Pastificio Casoni

Linea Prodotti: Tagli

Pasta Corta e Minestre

Maltagliati



Quadrelli Grandi

Dimensioni reali

Pasta Lunga

Maccheroncini

Chitarra

Linguine

Dimensioni reali

Pasta Lunga

Tagliolini

Fettuccine

Tagliatelle

Pappardelle

Pastificio Casoni

Linea Prodotti:

Le Specialità

Su richiesta:

Chitarroni al Cioccolato

Chitarroni Acqua e Farina

Chitarroni con Aglio e Prezzemolo

Chitarroni alla Castagna

Fettuccine al Pepe

Fettuccine al farro con uova di Quaglia

Fettuccine alla fava

Fettuccine all' Orzo

Dimensioni reali

Pastificio Casoni

Lo chef FABRIZIO MERCURI del
ristorante “Amici del gatto”
di Civitanova Marche consiglia...

RICETTA
Fettuccine alla Castagna

Castagne bollite,
Seppie macinate e
a tocchetti,
aglio, sale, pepe, vino
e olio extra vergine.

Il sommelier consiglia
◄ Falerio dei Colli Ascolani
dell’azienda agricola
CASTELLO FAGETO
Pedaso (AP)

Pastificio Casoni

RICETTA
Fettuccine alla Fava

Pecorino di Fossa, Speak,
salsiccia, mentuccia,
olio Extravergine,
vino bianco, brodo di
carne.

Il sommelier consiglia
Fiore, Rosso Piceno ►
dell’azienda agricola
CASTELLO FAGETO
Pedaso (AP)

Lo chef **FABRIZIO MERCURI** del ristorante “Amici del gatto” di Civitanova Marche consiglia...

Pastificio Casoni

Ricetta
Chitarroni al Cioccolato

Gamberetti sgusciati, mazzancolle, teste di calamaro, vino, burro, granulare.

Il sommelier consiglia ◄ Bianco di Elisena dell’azienda agricola CASTELLO FAGETO Pedaso (AP)

Pastificio Casoni

Ricetta
Chitarroni Aglio e Prezzemolo

Vongole, pancetta, finocchio, aglio, vino.

Il sommelier consiglia Pecorino Fanèsia ► dell’azienda agricola CASTELLO FAGETO Pedaso (AP)

Pastificio Casoni

Confezioni per Ristorazione

PASTA LUNGA IN CONFEZIONE da 1Kg

PASTA LUNGA IN CONFEZIONE da 1Kg

PASTA LUNGA IN CONFEZIONE da 5Kg / 8Kg

ESPOSITORE DA TERRA PER PUNTI VENDITA

Le Linee

LINEA PASTIFICIO CASONI

LINEA LA CASARECCIA

LINEA VECCHIO PASTIFICIO

SU RICHIESTA DEL CLIENTE POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZARE LA CONFEZIONE DA 250 g.