



CAPONI

TUSCANY

dal 1953



Lavorazione Artigianale Italiana



Il **Pastificio Caponi** è un pastificio artigianale toscano, che produce pasta all'uovo essicata dal 1953. L'azienda produce esclusivamente pasta laminata, seguendo un ciclo di lavorazione quasi interamente manuale ed effettuando una meticolosa ricerca delle materie prime.

L'impasto, costituito da semola di grano duro e uova, viene miscelato in un'apposita macchina detta impastatrice.

Dopo la formazione dell'impasto la sfoglia viene ottenuta attraverso il processo di laminazione, richiedendo fino a 10-12 passaggi attraverso le sfogliatrici affinché la sfoglia raggiunga lo spessore richiesto, questo permette al prodotto ottenuto di conservare inalterate le sostanze volatili (profumi) tipiche degli ingredienti utilizzati, preservando la qualità del glutine, così da ottenere una pasta più permeabile ai sughi e dalla masticabilità impareggiabile.

L'intero processo è condotto a temperatura ambiente, per questo motivo la pasta laminata presenta un colore più acceso, in quanto i pigmenti della sfoglia sono termolabili e sono inibiti dalle alte temperature.

Anche l'essiccazione viene condotta a temperatura ambiente per tempi molto lunghi.

Il **Pastificio Caponi**, quindi, porta avanti da oltre cinquant'anni un ciclo di lavorazione il più simile possibile a quello della pasta fatta in casa, per questo motivo non possiamo produrre quantitativi industriali ed i nostri prodotti sono destinati ad una clientela di nicchia, amante del buon cibo e della tradizione culinaria italiana.

Il nostro intento è quello di portare avanti la tradizione che caratterizza il nostro ciclo di produzione ma con un tocco di modernità, attraverso design innovativo e confezioni accattivanti.

*The **Pastificio Caponi** is a Tuscan pasta factory, which produces dried egg pasta since 1953.*

The factory exclusively produces "laminated" pasta, following a processing cycle almost entirely manual, carrying out a meticulous research of raw materials.

The dough, made of durum wheat semolina and eggs, is mixed in a special machine called pasta maker. After the formation of the dough, the lamination process takes up to 10-12 passes through the rolling machine, so that the dough sheet reaches the required thickness, this allows the product to retain unchanged the volatile substances typical of the used ingredients, preserving the quality of gluten, to obtain a pasta more permeable to sauces and characterized by an incomparable chewiness.

The entire process is conducted at room temperature, for this reason, the laminated dough has a brighter color, as the pigments of the dough sheets are thermolabile and are inhibited by high temperatures.

Even the drying is conducted at room temperature for very long times.

*The **Pastificio Caponi** carries on for over fifty years a processing cycle as similar as possible to the tradition of homemaking pasta, so we don't produce industrial quantities and it is for that reason that our products are intended for a customer niche, lover of good taste and Italian culinary traditions.*

Our purpose is to continue the tradition that characterizes our production cycle but with a modern twist, through innovative design and eye-catching packaging.



CAPONI
TUSCANY

Chitarra all'uovo

Impasto di semola di grano duro italiano di qualità superiore e uova fresche provenienti da allevamenti selezionati.

Confezioni: da 250 e 500 g

Cottura: 5 minuti

Condimento: indicati con verdure e sughi di pesce.

Mixture of Italian durum wheat semolina of superior quality and fresh eggs from selected farms.

Packaging: 250 and 500 g

Cooking: 5 minutes

Dressing: indicated with vegetables and fish sauces.



Tagliolini all'uovo

Impasto di semola di grano duro italiano di qualità superiore e uova fresche provenienti da allevamenti selezionati.

Confezioni: da 250 e 500 g

Cottura: 2-3 minuti

Condimento: vengono esaltati da un buon tartufo bianco e nero.

Mixture of Italian durum wheat semolina of superior quality and fresh eggs from selected farms.

Packaging: 250 and 500 g

Cooking: 2-3 minutes

Dressing: they are enhanced by a good white or black truffle.



Tagliatelle all'uovo

Impasto di semola di grano duro italiano di qualità superiore e uova fresche provenienti da allevamenti selezionati.

Confezioni: da 250 e 500 g

Cottura: 2-3 minuti

Condimento: sono definite le regine perché sono ottime con qualsiasi condimento.

Mixture of Italian durum wheat semolina of superior quality and fresh eggs from selected farms.

Packaging: 250 and 500 g

Cooking: 2-3 minutes

Dressing: they are defined as the queens because they are very good with any sauce.



Pappardelle all'uovo

Impasto di semola di grano duro italiano di qualità superiore e uova fresche provenienti da allevamenti selezionati.

Confezioni: da 250 e 500 g

Cottura: 4-5 minuti

Condimento: sono molto indicati con sughi a base di carne, manzo, coniglio, cacciagione come lepre, fagiano, cinghiale.

Mixture of Italian durum wheat semolina of superior quality and fresh eggs from selected farms.

Packaging: 250 and 500 g

Cooking: 4-5 minutes

Dressing: they are good with sauces of meat, beef, rabbit, game such as hare, pheasant, wild boar.



Taglierini all'uovo

Impasto di semola di grano duro italiano di qualità superiore e uova fresche provenienti da allevamenti selezionati.

Confezioni: da 250 e 500 g

Cottura: 2 minuti

Condimento: possono essere fatti in brodo oppure conditi con poco burro e olio extra vergine di oliva.

Mixture of Italian durum wheat semolina of superior quality and fresh eggs from selected farms.

Packaging: 250 and 500 g

Cooking: 2 minutes

Dressing: can be made into soup, or dressed with a little butter and extra virgin olive oil.



Maltagliati all'uovo

Impasto di semola di grano duro italiano di qualità superiore e uova fresche provenienti da allevamenti selezionati.

Confezioni: da 250 e 500 g

Cottura: 6-7 minuti

Condimento: sono molto indicati con sughi a base di carne, pesce o verdure.

Mixture of Italian durum wheat semolina of superior quality and fresh eggs from selected farms.

Packaging: 250 and 500 g

Cooking: 6-7 minutes

Dressing: they are good with sauces of meat, fish or vegetables.



Lasagne all'uovo

Impasto di semola di grano duro italiano di qualità superiore e uova fresche provenienti da allevamenti selezionati.

Confezioni: 500 g

Cottura: 10-12 minuti

Condimento: sono molto indicate con sughi a base di carne, pesce o verdure come funghi o pomodoro.

Mixture of Italian durum wheat semolina of superior quality and fresh eggs from selected farms.

Packaging: 500 g

Cooking: 10-12 minutes

Dressing: they are good with sauces of meat, fish or vegetables such as mushrooms or tomatoes.



Fiammiferi di semola di grano duro

Impasto di semola di grano duro italiano di qualità superiore.

Confezioni: da 250 g

Cottura: 8/9 minuti

Condimento: ideali con un sugo cacio e pepe, che ne esalta la qualità e consistenza.

Mixture of superior quality Italian durum wheat semolina.

Packaging: 250 g

Cooking: 8/9 minutes

Dressing: perfect with a "cacio e pepe" sauce, which enhances its quality and consistency.



Maltagliati di semola di grano duro

Impasto di semola di grano duro italiano di qualità superiore

Confezioni: da 250 g

Cottura: 6/7 minuti

Condimento: ideali con sughi di carne, pesce o verdure.

Mixture of superior quality Italian durum wheat semolina

Packaging: 250 g

Cooking: 6/7 minutes

Dressing: perfect with meat, fish or vegetable sauces.



Chitarre di semola di grano duro

Impasto di semola di grano duro italiano di qualità superiore.

Confezioni: da 250 g

Cottura: 5/6 minuti

Condimento: ideali con sughi di carne, pesce o verdure

Mixture of superior quality Italian durum wheat semolina.

Packaging: 250 g

Cooking: 5/6 minutes

Dressing: perfect with meat, fish or vegetable sauces.



Pici di semola di grano duro

Impasto di semola di grano duro italiano di qualità superiore

Confezioni: da 250 g

Cottura: 11/12 minuti

Condimento: la perfetta combinazione con sughi a base di cacciagione e sughi di carne.

Mixture of superior quality Italian durum wheat semolina.

Packaging: 250 g

Cooking: 11/12 minutes

Dressing: the perfect combination with game-based and meat sauces.



Maccheroni

Specialità Gastronomica a base di Mais e Riso "Gluten Free"

Confezioni: da 250 g

Cottura: 8/9 minuti

Condimento: sono buoni con la salsa di carne come manzo, maiale, salsiccia o verdure.

Gastronomic speciality based on corn and rice "Gluten Free"

Packaging: 250 g

Cooking: 8/9 minutes

Dressing: they are good with sauces of meet, like beef, pork, sausage or vegetable.

Fusilli

Specialità Gastronomica a base di Mais e Riso "Gluten Free"

Confezioni: da 250 g

Cottura: 7/8 minuti

Condimento: possono essere serviti con salse fatte con verdure di stagione ed erbe aromatiche

Gastronomic speciality based on corn and rice "Gluten Free"

Packaging: 250 g

Cooking: 7/8 minutes

Dressing: can be served with sauces made with seasonal vegetables and herbs.

Tagliatelle

Specialità Gastronomica a base di Mais e Riso "Gluten Free"

Confezioni: da 250 g

Cottura: 8/9 minuti

Condimento: sono buoni con qualsiasi salsa noi vi consigliamo ragù alla bolognese, funghi o pomodoro.

Gastronomic speciality based on corn and rice "Gluten Free"

Packaging: 250 g

Cooking: 8/9 minutes

Dressing: they are good with any sauces, we suggest bolognese, mushroom or tomato.

Tagliolini

Specialità Gastronomica a base di Mais e Riso "Gluten Free"

Confezioni: da 250 g

Cottura: 7/8 minuti

Condimento: possono essere serviti con un po' di burro e olio extra vergine di oliva oppure con salse di pesce

Gastronomic speciality based on corn and rice "Gluten Free"

Packaging: 250 g

Cooking: 7/8 minutes

Dressing: can be served with a little butter and extra virgin olive or seafood sauces.





Via della Virgola, 14/16/18 | 56025 Pontedera (PI) | Tel. 0587.52532
info@pastacaponi.it | www.pastacaponi.it



Pastificio Caponi



pastificiocaponi