PASTA
Canepina
FANELLI

LABORATORIO DI PRODUZIONE:
01030 CANEPINA (VT) ITALIA
VIA P.BRACCINI, 18

TUSCIA
VITERBESE

PRODUZIONE DI PASTA SECCA, PASTA ALL' UOVO
ED ALTRE SPECIALITA' TIPICHE CANEPINESI

IL PASTIFICIO FANELLI SI TROVA
NEL CUORE DEI MONTI CIMINI,
TERRA DI ANTICHI SAPORI,
PIU' ESATTAMENTE A

CANEPINA

PICCOLO BORGO IN CUI
LE TRADIZIONI CULINARIE ED ARTIGIANE
DI UNA VOLTA
SONO PIU' VIVE CHE MAI,
IN CUI L'ATTO DI TAGLIARE
E CUCINARE LA PASTA
E' DIVENTATA UNA VERA E PROPRIA ARTE.

IL PASTIFICIO FANELLI DI CANEPINA E' UN'AZIENDA A

CONDUZIONE FAMILIARE

CHE PRODUCE PASTA SECCA ED ALTRE SPECIALITA' TIPICHE DELLA TRADIZIONE POPOLARE DELLA TUSCIA VITERBESE.

DAI FORMATI CLASSICI A QUELLI PIU' RAFFINATI, DALLE PASTE A BASE DI FARINA DI NOCCIOLE ALLE PASTE AROMATIZZATE AL VINO, I PRODOTTI DEL PASTIFICIO ARTIGIANALE FANELLI SI DISTINGUONO PER

L'ECCELLENTE QUALITA' DELLE MATERIE PRIME

PER LA GENUINITA' DELLE PREPARAZIONI E PER L'ATTENZIONE AL RISPETTO DELLE RICETTE DELLA TRADIZIONE DEL TERRITORIO DELLA TUSCIA.

IL PATRON

Guido Fanelli

LA NOSTRA FILOSOFIA

Qualita' tradizione innovazione

TRAFILATA AL BRONZO. ESTRUSIONE SOTTOVUOTO E LENTA ESSICCAZIONE PER SALVAGUARDARE I VALORI NUTRIZIONALI ED ESALTARE IL GUSTO

Una vasta gamma di formati che si adattano perfettamente ad ogni tua ricetta

PIU' DI 50 FORMATI

FRA TRADIZIONALI E BIOLOGICI

"MACCARONI CANEPINESI"

conosciuti come fieno di Canepina,

RAPPRESENTANO IL MEGLIO DELLA TRADIZIONE CULINARIA DELLA TUSCIA VITERBESE.

IL PASTIFICIO, NATO DALLA PASSIONE PER LA PASTIFICAZIONE E DALLO STRETTO LEGAME CON IL TERRITORIO.

HA SAPUTO VALORIZZARE QUESTA TRADIZIONE
PER RENDERE I MACCARONI CANEPINESI
UN PRODOTTO ADATTO E DISPONIBILE
PER TUTTI GLI ESTIMATORI DELLA BUONA CUCINA.

ATTENTI ALLA **QUALITA'** ED ALLA **TRADIZIONE**
ENO-GASTRONOMICA ITALIANA.

LA QUALITA' DELLE MATERIE PRIME,
LA PARTICOLARE TECNICA USATA

PER **IL TAGLIO**,
LA RESA DOPO LA COTTURA,
SONO I SEGRETI DI QUESTO PRIMO PIATTO

INEGUAGLIABILE

PER

SEMPLICITA' E UNICITA'

NEL PASTIFICIO SI LAVORIANO SOLO

SEMOLE DI ALTA QUALITA'

E MATERIE PRIME SELEZIONATE E NATURALI, PROVENIENTI PREVALENTEMENTE DAL TERRITORIO CIRCOSTANTE.

ALL'INTERNO DELLE PREPARAZIONI NON TROVERETE TRACCIA DI CONSERVANTI, ADDENSANTI, ADDITIVI O COLORANTI, PERCHE'

teniamo fortemente alla salvaguardia della genuinita' e naturalezza degli alimenti.

LA PRODUZIONE AVVIENE ATTRAVERSO UN PROCESSO DI LAVORAZIONE CHE MANTIENE INALTERATI I SAPORI DELLA PASTA FATTA DALLE NOSTRE NONNE, MA ALLO STESSO TEMPO CAPACE DI ASSICURARE UN ALTISSIMO STANDARD QUALITATIVO.

NESSUN COMPROMESSO
SOLO ECCELLENZE

PER UN'ALIMENTAZIONE

SANA, RICERCATA *e di* QUALITA'