

# CHELUCCI PASTAFABRIEK

## Een meer als 100 jaar oude geschiedenis

De familie Chelucci produceert sinds 1912 op ambachtelijke wijze pasta; het bedrijf, opgericht door grootvader Edoardo, is nog steeds gevestigd in de historische fabriek in Piteccio, vlakbij een bron van extreem zuiver water in het landschap van de heuvels van Pistoia. De oorsprong gaat terug tot het begin van de twintigste eeuw, in 1912 vond het bedrijf zijn historische hoofdkantoor, gelegen nabij de waterbron in het dorp Piteccio, op de heuvels van Pistoia, waar het nog steeds is gevestigd. Het gebouw huisvestte oorspronkelijk een kleine papierfabriek, werd vervolgens door een zekere Gualtierotti omgevormd tot een wolfabriek en ten slotte tot een pastafabriek. In 1912 namen de gebroeders Chelucci, Edoardo en Terzo, het bedrijf over en breidden het uit. Na de Tweede Wereldoorlog, die de familie Chelucci dwong de productie stop te zetten en Piteccio als ontheemd in Florence achter te laten, keerden de Chelucci's terug naar het bedrijf, heractiveerden de productie en waren een van de eerste bedrijven in de regio Pistoia die de zaken hervatten.

In de jaren zeventig besloot Edoardo's neef, Giuseppe, ook om zich bij het bedrijf aan te sluiten, net zoals zijn vader Renato had gedaan, en hij staat nog steeds aan het roer: sindsdien is de expansie naar buitenlandse markten begonnen.

**Tegenwoordig is Chelucci-pasta een Made in Italy-excellentie die in heel Italië wordt verkocht en over de hele wereld wordt geëxporteerd.**

De pastafabriek exporteert naar Duitsland, Nederland, Frankrijk, Spanje en Groot-Brittannië, waar Chelucci-pasta bijzonder gewaardeerd wordt. In de loop van de tijd is de markt verder uitgebreid, met de toevoeging van Australië en Tsjechië.

## Kwaliteit Grondstoffen

**Chelucci-pasta is een uitdrukking van de beste Italiaanse traditie.**

Van het griesmeel tot de eieren, tot het water dat voor het deeg wordt gebruikt: alles wordt zorgvuldig gekozen en op ambachtelijke wijze verwerkt, om de organoleptische kenmerken van de materialen ongewijzigd te laten en de pasta een volledig natuurlijke smaak te geven.

Chelucci-pasta is een product van hoge kwaliteit, volgens de beste Italiaanse traditie, uitgaande van de keuze van zeer geselecteerde, **100% Toscaanse grondstoffen**.

De griesmeelpasta van harde tarwe wordt uitsluitend gemaakt met harde tarwe van **topkwaliteit**, de gebruikte **spelt** is alleen **100% puur Toscaans**, het oude tarwegries van Senatore Cappelli dat wordt gebruikt voor de oude tarwespecialiteiten is **gecertificeerd door de Ancient Grani Association**, de eieren zijn **strikt vers** en het water is puur uit de bron die zich achter de fabriek bevindt.

## Vakmanschap

Aandacht voor grondstoffen **wordt gecombineerd met de zorg voor het gehele fabricageproces**: Chelucci-pasta wordt **uitsluitend geknead zoals het vroeger was**, en getrokken met **bronzen matrijzen**, die het product de **juiste ruwheid geven**. Dit alles wordt gecombineerd met **vakmanschap**, waardoor u de organoleptische eigenschappen van de grondstoffen onveranderd kunt houden en het product **de geheel natuurlijke smaak van artisanale pasta kunt geven**.

## Bronzen Matrijzen

De pasta van de Pastificio Chelucci wordt exclusief geknead zoals vroeger en geëxtrudeerd met bronzen matrijzen, die het product de juiste ruwheid geven, terwijl de organoleptische kenmerken en de volledig natuurlijke smaak van de artisanale pasta ongewijzigd blijven.

## Drogen bij lage temperaturen

Het **drogen** vindt plaats op frames die **in houten cellen zijn geplaatst bij lage temperaturen** (30°-35°), gedurende min of meer lange perioden, afhankelijk van het formaat. De **verpakking** van de speciale formaten wordt **volledig met de hand gemaakt**, om dat unieke en onnavolgbare aspect aan het product te geven.

### \*\*\* Chelucci specialiteiten\*\*\*

Chelucci-pasta is een Made in Italy-specialiteit die in heel Italië wordt verkocht en over de hele wereld wordt geëxporteerd.

Naast de traditionele formaten griesmeel van durumtarwe en eierpasta, omvat de productie van Chelucci ook de nieuwe formaten van oude steengemalen Senatore Cappelli- tarwe en pure Toscaanse spelt.

Kwaliteit en traditie komen samen voor een superieure smaak, 100% Toscaans, ongeëvenaard

## Pasta di Semola di Grano Duro

### griesmeel pasta van harde durum tarwe

Pasta van 100% Toscaanse durumtarwe; gedroogd bij lage temperatuur, om alle nutritionele eigenschappen van de tarwe volledig te behouden. De pasta is brons getrokken om het een ruwe en poreuze textuur te geven die de kwaliteit verbetert.

## Pasta di Semolato Capelli

### Cappelli-griesmeel pasta

Chelucci Cappelli-griesmeelpasta is een steenbewerkte oude tarwepasta en wordt verkregen uit de verwerking van oude Cappelli-tarwegriesmeel, geselecteerd door de Ancient Grani Association.

De tarwe wordt omgezet in griesmeel en vervolgens verwerkt tot pasta door Pastificio Chelucci met traditionele systemen en drogen bij lage temperatuur in statische cellen, om alle nutritionele eigenschappen van de tarwe volledig te behouden.

Deze specialiteit heeft buitengewone voedingskwaliteiten: de tarwe is niet gemodificeerd en bevat dus **geen GGO-componenten**, en de gluten die erin zitten zijn van hoge kwaliteit. Dit alles geeft het product uitstekende nutritionele eigenschappen en een hoge mate van verteerbaarheid.

Cappelli oude tarwe heeft een uniek eiwitgehalte en organoleptische eigenschappen. Pastificio Chelucci produceert verschillende vormen van dit soort pasta: penne rigate, fusilli, rags, strigoli, trenette.

## Pasta all Farro ( spelpasta )

Alle spelpasta's worden verkregen uit de verwerking van alleen 100% pure Toscaanse spelt. De spelt wordt steengemalen en verwerkt volgens de typisch regionale traditie.

De pasta wordt brons getrokken en het drogen vindt plaats bij zeer lage temperaturen, tussen de 30 en 35 graden.