

Basta con la solita Pasta diventa
anche Tu un

PASTA | B®

„ In un mercato sempre piú ristretto e saturo é giunto il momento di fare il salto di Qualitá, di ottimizzare le vostre Produzioni e i vostri spazi realizzando dei prodotti di Alta Cucina Italiana e di Nicchia „

**NUOVE TECNOLOGIE SULLA PASTA FRESCA , PASTA
PRECOTTA E GASTRONOMIA**

Nuova Concezione di Laboratorio e utilizzo degli Spazi

Ottimizzazione della Produzione

Alta Qualitá dei Vostri Prodotti

Impasti speciali

Nuovi Menú e Ricette

Tradizione e Innovazione sulle Paste precotte

I Monoporzione da Microonde

Gastronomia e Prodotti da Forno

Trasformazione di un Prodotto di base in un Prodotto di Alta Ristorazione

Nuove Tecniche per la preparazione e sanificazione dei Ripieni

Linee Salse e Sughì : Tradizionale Regionale ed Innovativa di nicchia

Le Paste Biologiche

Utilizzo delle Farine speciali nella Pasta fresca :

Riso – Grano Saraceno – Granoturco – Grano germogliato – Kamut –Farro

Paste speciali per Diabetici e Celiaci

Novità 2008 :

Il Sushi in Pasta

Pasta fresca linea Wellness e Sport

SERVIZI APPLICATI :

La Cucina in sottovuoto SOUS-VIDE

Le Cotture in Alta Pressione Idrostatica HHP

Ottimizzazione del Food-cost

I Semilavorati per Gastronomia

PASTA | **S**

di Raimondo Mendolia :

Maestro di Cucina - Consulente in „Tecnologia della Ristorazione”

Docente in „Tecnologie sulla Pasta Fresca e sulla Cucina in Sottovuoto”

Tel. 0036-30-6561002 info@pastaup.com

