



Fábrica de
Pastas
Frescas



Fresh
Pasta
Factory



Fábrica de
Massas
Frescas

Como nos tornamos em pouco tempo, uma empresa de referência neste setor na Argentina?

A receita do nosso sucesso combina:

- Uma equipe de trabalho comprometida.
- Foco no aperfeiçoamento contínuo.
- Logística própria.

+ a paixão por sermos melhores a cada dia.

**O sabor, o apoio e o crescimento,
sempre.**



Massa fresca de *pastel*



Massa fresca de pastel para o forno
300 g.



Massa fresca de pastel para fritar
300 g.



Massa fresca de pastel folhado
350 g.



Massa fresca de pastel árabe
420 g.



Massa fresca para pastel de vigília
350 g.



Massa fresca para pasteizinhos de aperitivo
320 g.



Massa fresca para pastelitos
400 g.

Massa para *pastelão*



Massa para pastelão de forno
400 g.



Massa folhada para pastelão
400 g.



Massa para pastelão com redução de gorduras
400 g.

Massas sem recheio



Macarrão
clássico
500 g.



Macarrão de
espinafre
500 g.



Nhoque
500 g.

Massas recheadas



Raviólis recheados
com ricota
500g.



Raviólis recheados
com presunto e queijo
500g.-1kg



Raviólis recheados
com frango e vegetais
500g.-1kg



Raviólis recheados
com carne e vegetais
500g.-1kg

EM BREVE

Di Pascualle Seleção *Seleção*



Mistura de sementes



Empanada
dough discs

350g



Dough discs
for pies

400g

Raviólis



Raviólis recheados de
muçarela e cogumelos

400g



Raviólis recheados de
muçarela e presunto

400g

Sorrentinos



Mozzarella and
pumpkin-stuffed sorrentini

400g



Para gastronomia



Massa fresca
de pastel para
o forno

450 g.



Massa fresca
de pastel
para fritar

450 g.



Massa fresca
para pastel
árabe

550 g.



Temperatura de conservação: entre 4° a 8° C · Vida útil: 60 dias.

CONSULTE EM NOSSO
CATÁLOGO DIGITAL



 Av. General Manuel Savio 5731 (Caminho Interfábricas) –
Bairro Ferreyra – Córdoba, Argentina

   PastasDiPascualle

 pastasdipascualle.com.ar

INDÚSTRIA ARGENTINA 