



| Asortiment

Pasta Pura

Fryoli de nieuwe snack, een ander finger food.

De fryoli worden gemaakt met alleen de allerbeste ingrediënten, zonder toevoeging van geur-, of smaakstoffen. Fryoli worden (gevroren) gebakken in de heteluchtoven gedurende 4 minuten. Ze blijven lang warm en krokant, bijzonder geschikt om te gebruiken bij partijen, als snack op het terras, als voorgerecht, noem maar op het gebruik is oneindig.

Bij de productie en het verwarmen worden geen vetten gebruikt.

Fryoli per kg

Fryoli champignons/truffel (salsa)

Fryoli Hollandse garnaltjes

Fryoli kuiken/chantarel

Fryoli rundvlees

Gemiddeld 40 fryoli à circa 25 gram per kilogram

Suggestie dipjes voor bij de Fryoli

Fryoli champignon/truffel met bieslookdip

Fryoli Hollandse garnaltjes met “cocktail”-dip

Fryoli kuiken/chantarel met truffeldip

Fryoli rundvlees met mosterd/mierikswortel-dip

Alle sauzen worden gemaakt op basis van buffelyoghurt en natuurlijke ingrediënten, zonder toevoeging van geur-, kleur- en/of smaakstoffen.

Verse pasta niet gepasteuriseerd, niet houdbaar gemaakt, waardoor onze pasta de echte “pasta smaak” heeft. **PLUS** verse pasta is zeer snel gaar. Tussen 1 minuut en 2 minuten heeft pasta maar nodig. Dus geen mice en place.

Pasta per kg

Alle verse pasta

Vormen:

Spaghetti

Tagliatelle

Linguini

Papardelle

Fettucini

Curvi

Conchiglie

Radiator

Casarecce

Trotolle

Grano

1/2015 3



Pasta kan geportioneerd geleverd worden op ieder gewenst gewicht en iedere gewenste verpakking

Minimum afname 5 kg per soort, per bestelling

Standaard graansoort is Durum. Uiteraard kan ook gekozen worden voor Kollenberger Spelt, gerst, of Kamut®. Door het hoge vezelgehalte kunnen van gerst en Kamut® niet alle pastavormen gemaakt worden.

Gedroogde pasta van Pasta Pura krijgt de tijd om te drogen. Tussen 12 en 15 uur duurt dit proces. Wij gebruiken enkel bronzen mallen waardoor de pasta goed sauzen kan opnemen. De kooktijd ligt tussen 6 en 8 minuten, afhankelijk van de gewenste "bite".

Alle gedroogde pasta van Spelt en durum

Alle gedroogde pasta van gerst en Kamut®

Vormen:

Curvi

Conchiglie

Radiatori

Casarecce

Trotolle

Grano

Door het hoge vezelgehalte kunnen van gerst en Kamut® niet alle pastavormen gemaakt worden.

Sauzen roeren wij niet, maar wij scheppen de saus. Hierdoor blijven alle ingrediënten herkenbaar. De sauzen worden niet kunstmatig gebonden. Wij gebruiken alleen de natuurlijke binding van de ingrediënten.

Saus per liter

Saus carbonara op basis van spekjes en room

Saus Bolognese, op traditionele wijze

Saus pomodori van Italiaanse tomaat en basilicum

Saus verdure

Sauzen kunnen geheel naar wens gemaakt worden.



Bestellen en leverdagen

Verse pasta

Omdat onze pasta altijd vers is hebben wij deze niet op voorraad. Wij hebben minimaal een productie dag nodig. Voorbeeld: bestellen op maandag is leveren op woensdag (volgens leverschema)

Houdbaarheid verse pasta in de koeling: 7 dagen

Minimum besteleenheid is 5 kg

Ravioli en Fryoli

De ravioli en fryoli wordt altijd los gevoren en kan meestal uit voorraad geleverd worden. Ravioli/fryoli welke niet op voorraad is of bij bestellingen van hoeveelheden meer dan 10 kg is de levertijd 2 tot 3 werkdagen.

Houdbaarheid ravioli in de vriezer: 1 jaar

Minimum besteleenheid is 1 kg

Gedroogde pasta

Gedroogde pasta wordt in het algemeen op bestelling gemaakt om een zolang mogelijke houdbaarheid te garanderen. Levertijd 5 werkdagen.

Houdbaarheid gedroogde pasta, droog en koel bewaard: 2 jaar

Minimum besteleenheid is 500 gram

Sauzen

Alle sauzen worden vers gemaakt en gepasteuriseerd om een lange houdbaarheid te garanderen. Levertijd 3 werkdagen.

Houdbaarheid saus in de koeling : 3 maanden

Lever schema

Zuid Limburg tot Echt: dinsdag en donderdag

Nederland oost: woensdag

Nederland west: vrijdag

Voor de leveringen hebben wij een vast leverschema, hiervan kunnen wij niet afwijken. Alleen in bijzondere gevallen is dat mogelijk. Indien u levering wenst buiten het reguliere leverschema dan moeten wij u kosten in rekening brengen:

Zuid Limburg tot Echt: toeslag € 15,00

Nederland oost: kosten koerierdienst

Nederland west: kosten koerierdienst



Pasta Pura