Pastasì Soluzioni Express, per cucina espressa di qualità

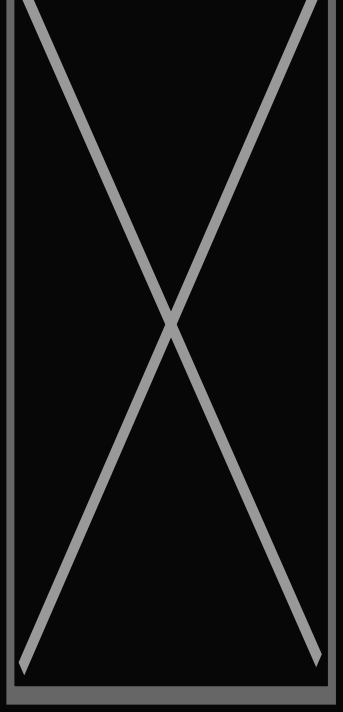
composit-pastasi-n-a2e7391e

Con Pastasì Soluzioni Express, la linea di pasta e riso surgelati dalla rivoluzionaria tecnologia di precottura, chi vuole coniugare rapidità e praticità con risultati perfetti può contare su un valido alleato.

Sia per il piccolo locale che non ha la cucina, sia per chi lavora su grandi numeri come mense, catering e stazioni di servizio, Pastasì Soluzioni Express è la linea ideale dai **tempi di cottura ridottissimi**.

Basta togliere dal congelatore una delle **20 referenze** tra pasta all'uovo e non, corta e lunga, ripiena e non o i due tipi di riso disponibili, rinvenirli in acqua bollente, forno a microonde, a vapore o direttamente in padella, e in un paio di minuti il prodotto è pronto.

Una ricca gamma
Garganelli romagnoli, Strozzapreti, Tagliatelle all'uovo, Spaghetti alla chitarra, Tortellini alla carne, anche esclusivamente di manzo, Fiocchetti al gorgonzola, Lunette ai 4 formaggi, Tortelloni ricotta spinaci e ai Funghi, tre tipi di Ravioli (ricotta e spinaci, salmone e carne di manzo), più la pasta secca (penne, fusilli, rigatoni, penne integrali, spaghetti di semola, linguine) e il riso, Carnaroli e Vialone Nano. Referenze disponibili, a seconda della tipologia, in diversi formati **da 200 gr fino a 6 kg** per la pasta e da 1 a 4 kg per il riso, che abbracciano tutte le esigenze.



Prodotti espressi dalla resa perfetta, sempre al dente, mai collosi e uniformi nell’aspetto

La differenza la fa la tecnologia esclusiva. Per la pasta fresca con o senza ripieno, al fine di preservarne tutte le qualità, è stato messo a punto un **sofisticato metodo di precottura** combinato a vapore e spruzzi di acqua calda, che evita l’immersione del prodotto in acqua e di conseguenza ne riduce l’assorbimento. Per la pasta secca di semola di grano duro e per il riso viene utilizzato invece un **cuocitore a tamburo e immersione** con controllo del livello di amido nell’acqua al fine di mantenerla sempre pulita. Il prodotto viene quindi raffreddato in un cuocitore ad acqua fredda che ne abbassa la temperatura prima della surgelazione, anch’essa innovativa a getti di aria fredda, che muove il prodotto mentre lo surgela garantendo una IQF ottimale. Pasta e chicchi risultano così ben separati, assicurando **grande facilità nel porzionamento** per una gestione senza sprechi.

I prodotti **Pastasì** Soluzioni Express consentono di preparare primi piatti espressi di alta qualità, favorendo **un’organizzazione davvero smart**, senza bisogno di attrezzature particolari o di personale specializzato. Sono perfetti anche per le esigenze dell’ultimo minuto, per proporre sempre **nuovi fuori menù o per i bambini**, che solitamente gradiscono essere serviti senza lunghe attese.