



## COMUNICATO STAMPA

### **PASTASI® SOLUZIONI EXPRESS, L'ARTE DELLA PRECOTTURA AL SERVIZIO DELLA CUCINA ESPRESSA DI QUALITÀ**

**20 referenze surgelate di pasta fresca o secca, ripiena e riso da rinvenire in 2 minuti, per bar, catering e ristorazione collettiva. Pasta e chicchi ben separati, pratici, anti spreco e sempre al dente grazie all'esclusiva tecnologia di precottura e surgelazione**

Lavezzola (RA), febbraio 2022 – A fare la differenza è sempre la qualità, anche nella **cucina espressa**. Con **Pastasi® 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**, Pastasi® 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 ai diversi usi che la **profondità di gamma** consente: Garganelli romagnoli, Strozzapreti, Tagliatelle all'uovo, Spaghetti alla chitarra, Tortellini alla carne, anche esclusivamente di manzo, Focchetti 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 Pastasi® 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.