



innovando en tu cocina

Los platos preparados están en auge. Recientes estudios indican que en los últimos años su presencia en los hogares españoles está experimentando un importante incremento.

TUTTI PASTA, empresa líder en la elaboración de platos preparados ultracongelados con más de 30 años de experiencia, ofrece sus platos preparados tanto en el mercado profesional HORECA como en la Gran Distribución.

La empresa comenzó elaborando platos italianos de pasta fresca al huevo (Spaghetti, Tagliatelle, Penne, Ravioli, Tortellini...), y posteriormente incrementó su gama con lasañas y canelones. Hoy en día, la empresa ofrece todo tipo de platos preparados como risottos, paellas y segundos platos... con un denominador común: "platos sanos, sabrosos y con una preparación fácil, rápida y cómoda".

La empresa presenta sus últimas novedades con el lanzamiento de la nueva receta **Tagliatelle Marinera** y la nueva **Paella de pollo y verduras**.



El plato **Tagliatelle Marinera** es una receta típica italiana que Tutti Pasta elabora con pasta fresca al huevo. La receta se acompaña de una deliciosa salsa marinera a base de una mezcla de marisco y pescado (gamba, mejillón, calamar y merluza), sofrito de verduras y aceite de oliva.

El plato se presenta en bandeja individual con una ración de 350 gramos apta para microondas.

La receta **Paella de pollo y verduras** es típica de la cocina mediterránea. Tutti Pasta la cocina de forma tradicional con arroz, muslitos de pollo, cebolla, tomate, pimiento rojo, guisante, judía verde, aceite de oliva y pimentón. Un plato lleno de sabor con una perfecta combinación de sus ingredientes. Se presenta en bandeja de cartón de 300 gramos, igualmente apta para microondas.

Ambos platos destacan por una preparación tan sencilla como sacar la barqueta del congelador y calentarla directamente durante **5 minutos** en el **microondas** a máxima potencia.

TUTTI PASTA ha sido pionera y lleva años trabajando en conseguir que sus platos sean no solo sabrosos sino lo más saludables posible. Además de no incluir ningún aditivo, colorante ni conservante en sus productos (el único conservante utilizado es el propio frío a -18°C), tras seguir una filosofía de mejora continua de sus recetas ha logrado en los últimos años eliminar las grasas hidrogenadas y el aceite de palma, así como bajar el contenido en sal y azúcar. Todo ello con un claro objetivo: **Elaborar platos de calidad, sanos, sabrosos y nutricionalmente equilibrados.**



www.tuttipasta.com