



ITALPAST
instant pasta



Linee per la
produzione di
INSTANT PASTA

ITALPAST



Perchè **INSTANT PASTA**

Un piatto pronto alla portata di tutti, sano, genuino e semplice da cucinare... **pronto in 3 minuti!** Un'alternativa naturale alla pasta tradizionale per una consumazione veloce, ideale per un pasto in ufficio, in palestra, a scuola, a passeggio in città.

pasta e condimenti **INSTANT PASTA**

Pasta secca in abbinamento a sughi disidratati naturali, senza additivi o grassi idrogenati, privi di esaltatori di sapidità. Un'ampia gamma di sapori che esaltano il gusto della PASTA INSTANT studiati e realizzati secondo le diverse abitudini alimentari nel mondo.



ingredienti naturali **INSTANT PASTA**



Come si prepara **INSTANT PASTA**



1

Aggiungere nel contenitore acqua calda fino a coprire il prodotto.



2

Mescolare il contenuto, chiudere col coperchio e attendere 1 minuto. Ripetere l'operazione 2 volte.



3

A questo punto la pasta è pronta per essere consumata.

Linea produttiva

La tecnologia ITALPAST per la produzione di INSTANT PASTA permette di ottimizzare al meglio le fasi produttive del vostro impianto. Sistemi brevettati come il dosaggio calibrato degli ingredienti, i gruppi di impasto in vuoto totale, i gruppi di estrusione in acciaio con viti a profilo speciale HP sono il punto di forza per ottenere un prodotto omogeneo e costante nel tempo, nel rispetto della qualità. La gestione interamente elettronica mediante PLC e la possibilità di automatizzare le linee di pasta secca anche con sistemi robotizzati per la manipolazione degli accessori di corredo (come carrelli e telai), consentono di ottimizzare il processo di produzione.

Consulenza a 360° sia per la tipologia di formato che per la scelta dei condimenti personalizzabili per ogni tipo di palato, esclusivamente prodotti con ingredienti naturali.



Pre-cottura

La tecnologia del trattamento termico a vapore con l'impiego di reti termoplastiche speciali per il trattamento di pre-cottura del prodotto e il controllo del grado di gelatinizzazione, garantisce un risultato finale estremamente omogeneo, anche dopo la fase di reidratazione del prodotto. L'esperienza maturata nel settore della pasta fresca ed i numerosi sistemi di cottura installati dalla nostra azienda, rendono ITALPAST leader in tutto il mondo.



Essiccazione

ITALPAST progetta e realizza linee semiautomatiche con essiccazione in cella statica e linee automatiche per pasta corta con essiccatore continuo sino a 1000 kg/h.

Scegli di produrre INSTANT PASTA con le nostre Linee per pasta Corta o Multipla, affiancando alla pasta tradizionale questa nuova tipologia di prodotto. Il nostro team di tecnici esperti sarà a completa disposizione per studiare soluzioni dedicate alle differenti esigenze.





il pasto veloce e
per tutti i gusti...



ITALPAST
INSTANT PASTA
a new break style





Italpast s.r.l.

Via G.B. Della Chiesa, 10
43036 Fidenza (PR) ITALIA
Tel. +39 0524 524450
Fax +39 0524 523468
info@italpast.com
www.italpast.com