

la pasta

Exquis au goût, savourez en bouche !

A table !



La Qualité en mieux

Des petits pas vers des pâtes délicieuses

la pasta

Depuis des décennies, l'industrie des pâtes alimentaires contribue en grande partie, à l'alimentation équilibrée de plusieurs millions de personnes dans le monde. Fort de ce constat, LA PASTA S.A. a tenu à mettre en avant LA QUALITE au service de ses clients ...

Les pâtes made by LA PASTA S.A....

Grâce aux méthodes de fabrication révolutionnaires et innovantes, LA PASTA S.A. offre depuis plusieurs années aux familles camerounaises et africaines des pâtes alimentaires d'une finesse exceptionnelle, qui ne collent pas et possèdent un effet chewing-gum recherché par tous les consommateurs.



100% Blé dur



Conditions de stockage et conservation

Entreposer les cartons de pâtes alimentaires **LA PASTA** sur des palettes, dans un milieu sec, aéré et à l'abri de la chaleur (T° 25°C maxi)

DLUO : 1 an 6 mois





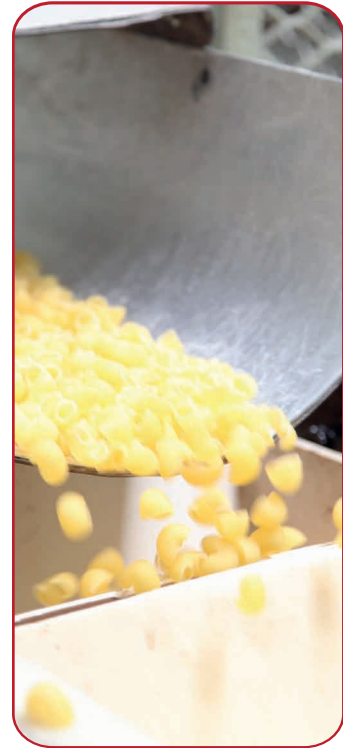
Un savoir faire **UNIQUE !**

Notre mission c'est de jouer un rôle important dans le panier de la ménagère, en apportant aux populations africaines des produits de qualité respectant les standards internationaux, fabriqués localement et accessibles à tous.

Notre savoir faire (validé entre autre par une certification ISO 9001/2008) s'exprime dans une recherche d'amélioration continue de la qualité de nos produits et services pour la satisfaction de nos clients. Dans ce même esprit, notre département Qualité met à la disposition de nos clients des produits qui répondent à leurs besoins spécifiques.

De la sélection rigoureuse des matières premières à la mise sur le marché de produits finis, notre démarche répond aux standards internationaux les plus élevés.

Ce niveau de performance, nous la devons à notre personnel bien formé et motivé qui donne un rendement meilleur en qualité et en quantité, au moyen d'équipements à la pointe de la technologie.



la pasta
First

5 Kg

1 Kg

500g

250g



PRÉPARATION :

Spaghetti bolognaise.

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée.

Préparez les légumes :

Epluchez et coupez en rondelles la carotte. Pelez et hachez les oignons et l'ail. Dans une sauteuse antiadhésive, faites revenir les oignons et l'ail dans 1 c. à soupe d'huile. Ajoutez la carotte, puis incorporez la viande et les tomates. Mélangez. Laissez mijoter 20 min environ. Salez et poivrez selon vos envies. Egouttez les pâtes cuites puis mettez-les dans un plat.

Nappez de sauce et servez aussitôt.



250g



500g

PRÉPARATION :

Salade de pâtes aux poivrons et carottes râpées (amoureux).

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les pâtes. Egouttez les pâtes et rincez-les à l'eau froide pour éviter qu'elles ne collent. Egouttez à nouveau et placez-les dans un saladier. Dans un bol, mélangez la mayonnaise, le ketchup, le sel et le poivre. Placez au frais. Lavez, épluchez et râpez les carottes. Coupez les poivrons en petits morceaux ou lamelles. Dans le saladier de pâtes, ajoutez les poivrons et les carottes. Ajoutez le mélange de mayonnaise et mélangez bien. Couvrez puis placez au frais jusqu'au moment de servir.



la pasta
Gold
DE L'OR EN PÂTES



500g



500g



500g



PRÉPARATION :

Soupe de pâtes à la tomate.

Pelez les tomates. Partagez-les en quartiers. Faites chauffer le bouillon de poule dans une grande casserole. Lorsqu'il frémit, ajoutez les tomates, les gousses d'ail écrasées, le jus de citron, l'huile d'olive et les fleurs de thym.

Laissez cuire. Ensuite, passez le potage au mixeur puis reversez-le dans la casserole. Lorsque l'ébullition reprend, jetez les pâtes dans le bouillon. Laissez cuire.

Servez dans une soupière bien chaude.



la pasta
Gold
PREMIUM QUALITY

500g



Spaghetti

la pasta
Gold
PREMIUM QUALITY




PREMIUM
Quality

500g



PRÉPARATION :

Macaronis et boulettes de bœuf aux carottes.

Dans une casserole d'eau bouillante, faites cuire les macaronis.

Pelez et hachez l'oignon et l'ail puis ajoutez la viande. Ajoutez l'œuf, la farine et malaxez. Salez, poivrez. Formez des boulettes.

Pelez et coupez les carottes en rondelles. Dans une cocotte, faites chauffer du beurre, faites-y cuire les boulettes. Ajoutez les carottes.

Laissez cuire.

Laissez mijoter à couvert et servez





250g



500g

PRÉPARATION :

Gratin de coudes rayés aux courgettes.

Lavez les courgettes, puis les couper en dés de taille moyenne sans les éplucher, ni les vider. Faites-les cuire à la vapeur dans l'autocuiseur. Egouttez-les dès la fin de la cuisson. Faites cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée puis Egouttez-les. Disposez, dans un plat allant au four, les courgettes que vous recouvrirez avec les coudes rayés puis avec le gruyère râpé, enfin répartissez la crème fraîche salée et poivrée. Mijotez au four à 200 degrés (thermostat 7).



250g



500g

PRÉPARATION :

Minestrone.

La veille, faites tremper les haricots blancs dans un saladier d'eau froide. Le lendemain, mettez-les dans une casserole, couvrez d'eau et laissez cuire puis égouttez. Pelez les carottes, la pomme de terre, le poireau et le céleri rave, lavez-les ainsi que les courgettes.

Plongez rapidement les tomates dans une casserole d'eau bouillante puis pelez-les et épépinez-les.

Ajoutez alors les haricots blancs, l'ail, le basilic et le bouquet garni, mouillez avec le bouillon, salez, poivrez légèrement et laissez cuire à feu doux.

Avant la fin de la cuisson, ajoutez les macaronis.

Servez dans une soupière.



la pasta

vous souhaite un

**Bon
Appétit**





LA QUALITÉ EN MIEUX



PANZANI Cameroun B.P : 848 Douala-Cameroun
 Tél.: +237 233 371 328 / 233 371 328 Fax : 233 378 933
 E-mail : lapasta@cadyst-invest.com Site Web : www.lapasta-cameroun.com



Cadyst
 Consumer Group