



Pasta Piemonte

PRODUCTEUR ARTISAN DE QUALITE'
RECONNU PAR LE COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE
FABRICATION ARTISANALE PATES FRAICHES

34, rue Partouneaux – 06500 Menton

Tel +33 (0)4 93572621

www.pastapiemonte.com



PASTA PIEMONTE — FICHE ENTREPRISE (B2B / Restauration)

Une maison artisanale de Menton au service des cuisines exigeantes.

Pâtes fraîches biologiques et raviolis gastronomiques, sans additifs, avec une régularité pensée pour le service et une logistique professionnelle partout en France.

Qui sommes-nous

Pasta Piemonte est une maison artisanale basée à **Menton (Alpes-Maritimes)**, spécialisée dans la **fabrication de pâtes fraîches biologiques** et de **raviolis** destinés aux **professionnels de la restauration** (restaurants, traiteurs, hôtellerie) depuis 2013.

Notre vocation : proposer un produit au goût authentique recallant le fait maison, tout en garantissant une **exécution fiable** en cuisine.

Nos atouts clés (USP)

- **Performance en service** : tenue à la cuisson, régularité, rendement constant
- **Qualité artisanale** : matières premières sélectionnées, fabrication exigeante
- **Recettes lisibles** : équilibre, finesse aromatique, valorisation immédiate à la carte
- **Sans additifs** : sans conservateurs, sans colorants, sans arômes ajoutés, sans exhausteurs
- **Logistique pro** : livraison en 24h partout en France via Chronofresh (selon zones et jours d'expédition)

Spécialité signature

Ravioli au Citron de Menton — création emblématique de la maison.

Un profil aromatique **élégant et maîtrisé**, pensé pour la restauration : intensité juste, longueur en bouche, grande polyvalence (entrée, plat, menu dégustation) et fort potentiel de différenciation.

Notre offre pour la restauration

- **Raviolis gastronomiques** : signature, classiques et recettes saisonnières (selon disponibilités)
- **Pâtes fraîches** : formats adaptés à la restauration, conçus pour une mise en œuvre régulière
- **Conditionnements B2B** : formats et volumes ajustables selon vos besoins (sur demande)

Applications "Chef-friendly" (exemples d'usage)

- **Gastronomique** : beurre noisette / herbes fraîches / finition zeste
- **Brasserie premium** : sauce légère crème-citron / huile d'olive / parmesan affiné
- **Événementiel / banqueting** : dressage rapide, rendu constant, forte valeur perçue

Notre promesse

Un produit **artisan** qui se travaille comme un produit **professionnel** : identitaire, fiable, valorisable immédiatement, avec un partenaire disponible pour accompagner vos besoins (volumes, fréquences, saisons, événements).

Contact B2B

Pasta Piemonte — Menton (France)

Email : info@pastapiemonte.com

Site : www.pastapiemonte.com

RICCARDO INVERSI – Président
PASTA PIEMONTE Menton