

FABRICATION ARTISANALE

– Des pâtes d'une qualité rare –

Un savoir-faire maîtrisé, une sélection rigoureuse d'ingrédients frais et le goût du détail : LA PASTERIA sublime les pâtes avec passion.



GRAN RAVIOLO



Poids unitaire : 24 g
Placés individuellement à la main
sur 5 plateaux de 12 pièces
Carton de 60 pièces – 1410 g

PASSION & CRÉATIVITÉ

– Porté par l'amour du détail –

LA PASTERIA propose des variétés de pâtes soigneusement composées avec des ingrédients nobles sélectionnés – idéales pour les cuisines qui allient créativité et raffinement.



PERFECTION

– Une expérience unique –

Élaborées avec soin à partir de semoule de blé dur et d'œufs frais de poules élevées en plein air, nos pâtes se distinguent par une texture al dente et une farce crémeuse pour un équilibre exquis.



– Bœuf Simmental & Shoyu –



– Fondue au Chasselas –



– Cèpes & Polenta –



– Ricotta de Bufflonne & Épinards –



– Gambas ASC & Piment d'Espelette –



Scanner pour
en savoir plus.



lapasteria.hilcona.com

~~~~~

# DÉCOUVRE LA PASTERIA

– l’alliance parfaite de la précision artisanale, de la qualité et du goût  
pour la gastronomie exigeante –

~~~~~

GRAN RAVIOLO

Cèpes & Polenta
Mousse de maïs | Huile de persil |
Maïs soufflé



~~~~~

## GRAN RAVIOLO

Fondue au Chasselas  
Sarrasin | Ortie | Oignon rouge



~~~~~

GRAN RAVIOLO

Ricotta de Bufflonne & Épinards
Sovrano | Émulsion de citron | Herbes sauvages



~~~~~

## GRAN RAVIOLO

Gambas ASC &  
Piment d’Espelette  
Pois | Perles d’Agrumes |  
Mousse de Crustacés



~~~~~

GRAN RAVIOLO

Bœuf Simmental &
Shoyu
Vinaigrette au sésame |
Edamame | Shisho

