

25

grammi

Dosi giuste, senza sprechi

PASTIFICIO 
GAETARELLI
PRIMI IN GUSTO DAL 1964

IL DOSA FACILE SENZA SPRECHI

SEMPRE FRESCA. SENZA SPRECHI

La nostra pasta è nei ristoranti più esclusivi, negli alberghi più prestigiosi e nelle tavole calde più innovative. È dalla continua ricerca di soluzioni ai loro bisogni che nasce **25GRAMMI**: una nuova linea dedicata al “peso forma” della pasta fresca. Singoli nidi sempre pronti, in mini-confezioni da aprire solo al bisogno.

Per non perdere freschezza e ridurre ogni spreco. Meno avanzi. Meno tempo. Con **25GRAMMI** anche porzionare diventa facile e veloce. Per Gaetarelli l'alta qualità ha la forma delle piccole cose semplici.

DISPONIBILI ANCHE NELLA LINEA FROZEN

I **25GRAMMI** sono disponibili anche nella versione Frozen: una linea di surgelati con caratteristiche uniche, grazie a una surgelazione High Frozen. L'unica pasta che, dopo lo scongelamento, riesce per ben 25 giorni a essere fresca, come appena fatta.

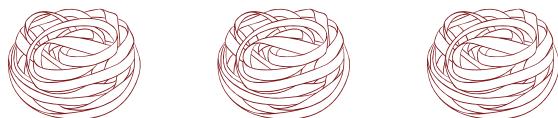
Unica, avendo un'innovativa pastorizzazione a vapore surriscaldato secco, che garantisce la qualità e la resa dei nostri prodotti. Una soddisfazione per noi. Una garanzia Gaetarelli per voi.



PASTA FRESCA ALL'UOVO TRAFILATA AL BRONZO

La pasta fresca all'uovo di Pastificio Gaetarelli nasce pensando al piacere della pasta, ogni giorno. Pochi, semplici e selezionati ingredienti ed una sapiente lavorazione "fatta a mano" garantiscono una sfoglia ruvida, ma sottile, trafilata al bronzo. "Accogliente" per trattenere il sugo. Sottile per cuocere in pochi minuti e mantenere inalterati sapore, consistenza e profumo.

Uova fresche provenienti da allevamenti a terra, miscele delle migliori qualità di semola di grano duro e farina di grano tenero che rendono consistenza e sapori davvero speciali. Assenza di GMOs, conservanti, aromi artificiali. Pasta buona, naturalmente, ogni giorno.



PASTA BUONA

Pastificio Gaetarelli è una giovane azienda con 50 anni di esperienza. Moderna nell'organizzazione e soprattutto negli standard produttivi. Con l'ambizione di soddisfare, con successo, esigenze e mercati con professionalità.

Perché la vostra fiducia vogliamo guadagnarla ogni giorno, rimanendo "primi in gusto". Sempre.



Maria Baronio, albergatrice

«25GRAMMI per me significano risparmio e comodità. Dietro il bancone, come in cucina, ci sono sempre io. E nella frenesia della pausa pranzo devo essere superveloce ed efficiente. Mentre prendo l'ordinazione, faccio già il conto delle dosi, così poi in cucina apro il frigo e butto la pasta nel bollitore. Pochi secondi e dosi perfette sono una bella novità.»



Luca Pace, ristoratore

«Da tempo ho scelto la pasta fresca surgelata. La sicurezza degli ingredienti è per me una priorità. La gestione delle porzioni però metteva a rischio la freschezza. Ora non più. Con 25GRAMMI ho il controllo completo della dispensa e scongelo solo sulla base delle comande. Zero sprechi e zero pensieri.»



Pastificio Gaetarelli S.r.l.

Via E. Fermi,10
25087 - loc. Cunettone di Salò (BS)
Tel: +39 036541567
Fax: +39 0365524294

C.F. P.IVA e Iscr. Reg. Imp. BS 02994420988
R.E.A. di BS 496388 | Cap. Soc. € 100.000,00 i.v.
pastificiogaetarelli@pec.it info@gaetarelli.it
www.gaetarelli.it
english: www.gaetarelli.com

