



Since 1989 • Depuis 1989



*Pour les
mordus de pâtes*



Spaghetti Nutrimoisson aux boulettes

Une recette simple et classique qui incorpore des ingrédients de bonne qualité.

Portions : 4

1 boîte (375 g)	Spaghetti Nutrimoisson Italtasta
1/2 tasse (125 ml)	parmesan râpé
1/4 tasse (60 ml)	chapelure assaisonnée Italtasta
2 c. à thé (10 ml)	assaisonnement à l'italienne
1/2 c. à thé (2 ml)	chacun de sel et poivre
2	gousses d'ail, hachées
2	œufs battus
6 oz (175 g)	bœuf haché maigre
6 oz (175 g)	porc haché maigre
6 oz (175 g)	veau haché
1 bocal (680 ml)	sauce marinara Italtasta
	feuilles de basilic, déchirées

Préparation :

Incorporer le parmesan avec la chapelure, l'assaisonnement à l'italienne, le sel, le poivre, l'ail et les œufs. Émietter et ajouter le bœuf haché, le porc et le veau et mélanger bien. Séparer et rouler en 20 boulettes. Verser la sauce dans une grande poêle et porter à ébullition. Placer les boulettes dans la sauce. Cuire à couvert et en remuant occasionnellement, pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à cuisson complète.

Pendant ce temps, cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 7 minutes jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Bien égoutter. Mélanger les Spaghetti Nutrimoisson Italtasta avec la sauce, les boulettes de viande et le basilic. Servir avec le parmesan râpé supplémentaire.



Fettuccine Alfredo aux avocats

Cette recette est aussi crémeuse qu'une sauce Alfredo traditionnelle, mais des avocats mûrs remplacent le beurre et la crème épaisse.

Portions : 4

1 lb (450g)	Fettuccine Italtasta
1/4 tasse (60 ml)	huile d'olive extra vierge Italtasta
1	grand avocat mûr
1/2 tasse (125 ml)	feuilles de basilic fraîches
2 c. à soupe (30 ml)	jus de citron
2 c. à soupe (30 ml)	zeste de citron
2	gousses d'ail
1/2 c. à thé (2 ml)	chacun set et poivre
	parmesan râpé (facultatif)

Préparation :

Cuire les Fettuccine Italtasta dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 9 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Réserver 1/4 tasse (60 ml) de l'eau des pâtes et bien égoutter.

Mélanger l'avocat, le basilic, l'eau des pâtes, le jus de citron, le zeste de citron, l'ail, le sel et le poivre dans un robot culinaire. Réduire en purée jusqu'à ce que le mélange soit très lisse.

Mélanger les fettuccine chaud avec la sauce pour bien enrober. Saler et poivrer au goût. Servir avec du fromage parmesan (facultatif).

Les pâtes de grains entiers

Valeur nutritive

Par 85 g

Teneur	% VQ*
Calories 300	
Lipides 1.5 g	2 %
saturés 0.3 g	2 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 5 mg	0 %
Glucides 61 g	20 %
Fibres 9 g	36 %
Sucres 2 g	
Protéines 11 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	2 %
Fer	25 %
Thiamine	20 %
Riboflavine	6 %
Niacine	45 %
Folate	20 %

*VQ = valeur quotidienne

Les pâtes traditionnelles

Valeur nutritive

Par 85 g

Teneur	% VQ*
Calories 300	
Lipides 1 g	2 %
saturés 0.2 g	1 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 1 mg	0 %
Glucides 63 g	21 %
Fibres 3 g	12 %
Sucres 2 g	
Protéines 11 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	2 %
Fer	20 %
Thiamine	40 %
Riboflavine	6 %
Niacine	20 %
Folate	80 %

*VQ = valeur quotidienne

Les pâtes aux légumes

Valeur nutritive

Par 85 g

Teneur	% VQ*
Calories 300	
Lipides 1 g	2 %
saturés 0.2 g	1 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 15 mg	1 %
Glucides 63 g	21 %
Fibres 4 g	16 %
Sucres 3 g	
Protéines 11 g	
Vitamine A	2 %
Vitamine C	2 %
Calcium	2 %
Fer	20 %
Thiamine	40 %
Riboflavine	6 %
Niacine	20 %
Folate	80 %

*VQ = valeur quotidienne





Fusilli sans gluten au pesto sans produits laitiers

Une salade de pâtes sans gluten ni produits laitiers mais avec beaucoup de goût.

Portions: 4

- | | |
|----------------------|--|
| 1 boîte (340g) | Fusilli sans gluten Italtasta, cuits et égouttés |
| 1/4 tasse (60 ml) | huile d'olive extra vierge Italtasta, divisé |
| 2 tasses (500 ml) | basilic frais |
| 1/4 tasse (60 ml) | pignons grillés |
| 2 c. à soupe (30 ml) | jus de citron |
| 1 c. à soupe (15 ml) | zeste de citron, finement râpé |
| 2 | gousses d'ail, hachées |
| 3/4 c. à thé (4 ml) | de sel et de poivre fraîchement moulu, divisé |
| 2 tasses (500 ml) | bulbe de fenouil, émincé |
| 1 | courgette, émincée en demi-lunes |
| 1/3 tasse (75 ml) | tomates séchées, finement hachées |
| | 1 pincée de flocons de piment fort |

Préparation :

Placer le basilic, les pignons, le jus de citron, le zeste de citron, l'ail, 1/2 c. à thé de sel et de poivre dans un robot culinaire et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit finement haché. Avec le moteur en marche, ajouter lentement 3 c. à soupe d'huile d'olive et 1 à 2 c. à soupe d'eau, jusqu'à consistance homogène.

Chauffer l'huile restante dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le fenouil, les courgettes, les tomates séchées, les flocons de piment et le reste du sel et du poivre. Faire revenir 3 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Mélanger avec les Fusilli cuits et le pesto. Servir chaud ou à température ambiante.



Penne rigate Total aux champignons à la bolognaise

Cette recette bolognaise sans viande est parfaite pour un repas romantique pour deux.

Portions : 4

- | | |
|----------------------|--------------------------------------|
| 1 boîte (375 g) | Penne rigate Total Italtasta |
| 1 | oignon |
| 1 | carotte moyenne |
| 1 | céleri moyen |
| 1/2 lb (250 g) | champignons frais assortis |
| 2 | gousses d'ail, hachées |
| 2 c. à soupe (30 ml) | huile d'olive extra vierge Italtasta |
| 2 c. à thé (10 ml) | origan séché |
| 1 c. à thé (5 ml) | thym séché |
| 1 | feuille de laurier |
| 1 boîte (156 ml) | pâte de tomates Italtasta |
| 2 c. à thé (10 ml) | sucres granulés |
| 1 c. à thé (5 ml) | sel |
| 1/2 c. à thé (2 ml) | poivre |
| 3/4 (175 ml) | vin rouge |
| 1 tasse (250 ml) | eau |
| | parmesan fraîchement râpé |

Préparation :

Placer l'oignon, la carotte, le céleri, les champignons et l'ail dans le bol d'un robot culinaire. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit haché finement.

Chauffer l'huile dans une casserole ou un faitout à feu moyen. Ajouter le mélange de champignons. Cuire 8 minutes ou jusqu'à tendreté. Incorporer l'origan, le thym et la feuille de laurier et cuire 1 minute. Incorporer la pâte de tomate, le sucre, le sel et le poivre et cuire 1 minute de plus.

Incorporer le vin et laisser réduire de moitié. Ajouter l'eau et cuire à feu moyen pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit légèrement réduit. Goûter et assaisonner.

Pendant ce temps, cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente, environ 10 minutes. Bien égoutter. Mélanger avec la sauce aux champignons pour bien enrober. Servir avec du fromage parmesan.



Les pâtes aux oeufs

Valeur nutritive

Par 85 g

Teneur	% VQ*
Calories 320	
Lipides 2.5 g	4 %
saturés 0.5 g	2 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 80 mg	
Sodium 5 mg	0 %
Glucides 62 g	21 %
Fibres 3 g	12 %
Sucres 3 g	
Protéines 12 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	2 %
Fer	20 %
Thiamine	40 %
Riboflavine	6 %
Niacine	20 %
Folate	80 %

*VQ = valeur quotidienne

Les pâtes sans gluten

Valeur nutritive

Par 100 g

Teneur	% VQ*
Calories 345	
Lipides 1 g	2 %
saturés 0 g	0 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 0 mg	0 %
Glucides 80 g	27 %
Fibres 1 g	4 %
Sucres 0 g	
Protéines 4 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %

*VQ = valeur quotidienne

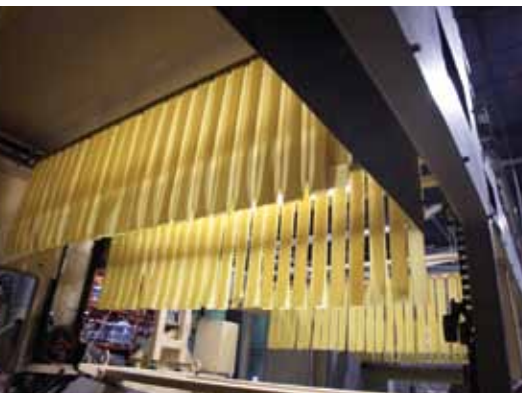
Les pâtes blanches riches en fibres

Valeur nutritive

Par 85 g

Teneur	% VQ*
Calories 320	
Lipides 1 g	2 %
saturés 0.3 g	2 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 0 mg	0 %
Glucides 65 g	22 %
Fibres 10 g	40 %
Sucres 2 g	
Protéines 11 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	2 %
Fer	20 %
Thiamine	60 %
Riboflavine	25 %
Niacine	35 %
Folate	80 %

*VQ = valeur quotidienne



La priorité d'Italpasta est la qualité

Nous vouons tous nos efforts à fournir des pâtes de toute première qualité qui répondent aux besoins de tous les modes de vie. En proposant des pâtes de blé entier, sans gluten et riches en fibre, en commercialisant toute une gamme d'aliments complémentaires, Italpasta se présente comme guichet unique pour tous les besoins de vos clients.

Nous tirons par conséquent beaucoup de fierté de notre position de chef de file dans le secteur de la restauration et de première marque de pâtes en Ontario. Nous fournissons avec fierté aux grandes chaînes nationales, aux hôtels, aux restaurants et aux industries alimentaires la gamme complète des produits Italpasta, à prix avantageux pour les entreprises tout en assurant l'excellence des menus.

Depuis la fondation d'Italpasta, nous avons toujours visé la production des meilleures pâtes possible. Nous mettons un point d'honneur à n'utiliser que de la semoule de blé dur ambré de première qualité et contenant 13,2 % de protéines, soit la norme la plus élevée dans l'industrie des pâtes alimentaires. Nous ne sélectionnons que les produits provenant de la fine fleur du blé de la meilleure qualité, écartant tout produit qui ne satisfait pas à nos exigences les plus strictes.

Notre expertise est sans égale. Nous employons 300 personnes, dont dix pastai, c'est-à-dire des artisans spécialistes des pâtes, ayant une longue expérience dans le domaine. Le pastificio, c'est-à-dire l'usine de fabrication de pâtes, occupe 20 000 mètres carrés et son complément, le centre de distribution, s'étend sur 28 000 mètres carrés, avec ses 20 quais de chargement. De plus, nous détenons un certificat SQF 2000 de niveau 2, à la fois pour nos usines et pour nos installations d'entreposage et de distribution; il s'agit du premier entrepôt ainsi certifié en Ontario ! Pour bien marquer notre engagement en tant que leaders dans la production de pâtes alimentaires, nous multiplions constamment les investissements afin d'obtenir des gains d'efficacité dont nos clients bénéficient. Nous avons récemment mis en place un système robotisé de conditionnement et de palettisation d'avant-garde, une chaîne d'emballage de macaronis au fromage entièrement automatisée, une chaîne de production à capacité accrue ainsi qu'un système de Gestion des ressources d'entreprise très performant qui permettra à la fois la poursuite de la croissance, le maintien d'un service optimal, la qualité des produits et la satisfaction des clients.

L'alliance de la semoule la plus fine à la technologie italienne moderne et la fabrication la plus soignée: tel est le secret d'Italpasta dans la création de pâtes...
pour les mordus de pâtes !

Joseph Vitale,
Fondateur
ITALPASTA LIMITÉE

Notre technologie de parois épaisses

Italpasta jouit d'avantages concurrentiels qui se traduisent par de meilleures affaires pour vous. Nos pâtes à parois plus épaisses sont infaillibles. Cette technologie garantit des produits bien adaptés à l'étuve table chaude, à la précuisson et à la transformation. Ce qui signifie moins de gaspillage et plus de satisfaction!



ITALPASTA LIMITÉE
116 Nuggett Court,
Brampton, Ontario L6T 5A9
Tél. (905) 792-9928
Fax (905) 792-2381



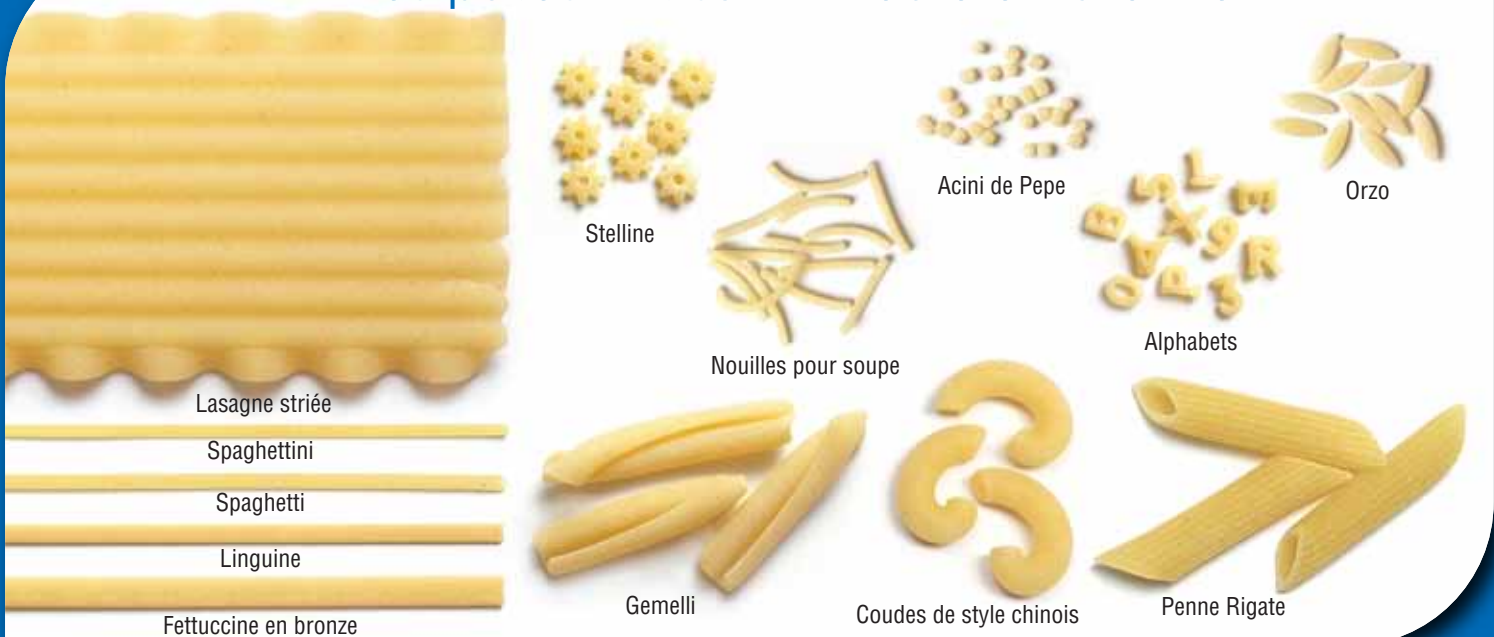
www.italpasta.com



Les coupes des pâtes alimentaires

Nos pâtes à parois plus épaisses signifient moins de gaspillage et plus de satisfaction !

Les pâtes Artisan - moule en bronze



Les pâtes de grains entiers



Les pâtes sans gluten



Spaghetti



Penne Rigate



Fusilli

Les pâtes aux oeufs



Nouilles aux oeufs fines



Nouilles aux oeufs moyennes



Nouilles aux oeufs larges



Nouilles aux oeufs très larges

Les pâtes blanches riches en fibres



Spaghetтини



Spaghetti



Fettuccine



Penne Rigate



Coudes



Fusilli

Les pâtes aux légumes



Lasagne aux épinards



Fettuccine aux épinards



Coudes aux légumes



Pâtes en forme d'insectes
aux légumes



Petites coquilles
aux légumes



Fusilli aux légumes



Rotini aux légumes



Scoobi do aux légumes



Penne rigate aux légumes



Boucles aux légumes

Les pâtes traditionnelles



Lasagne prêt au four et traditionnelle



Mafalda deluxe



Mafalda



Cheveux d'anges



Vermicelli



Spaghettini



Spaghettini 2A



Spaghetti



Bucatini



Linguine



Fettuccine



Nids de cheveux d'ange



Scoobi Do



Nouilles larges



Penne lisses



Nouilles très larges



Ziti coupé



Bocconcini



Boucles



Cannelloni prêt au four

Les pâtes traditionnelles



Coudes



Coudes no. 44



Coudes larges



Ditali



Tubetti



Rotini



Fusilli petites



Fusilli



Radiateurs



Anneaux



Pennine Rigate



Penne Rigate



Pennine Lisce



Mezzani coupé



Coquilles moyennes



Petites coquilles



Coquillettes



Coquilles larges



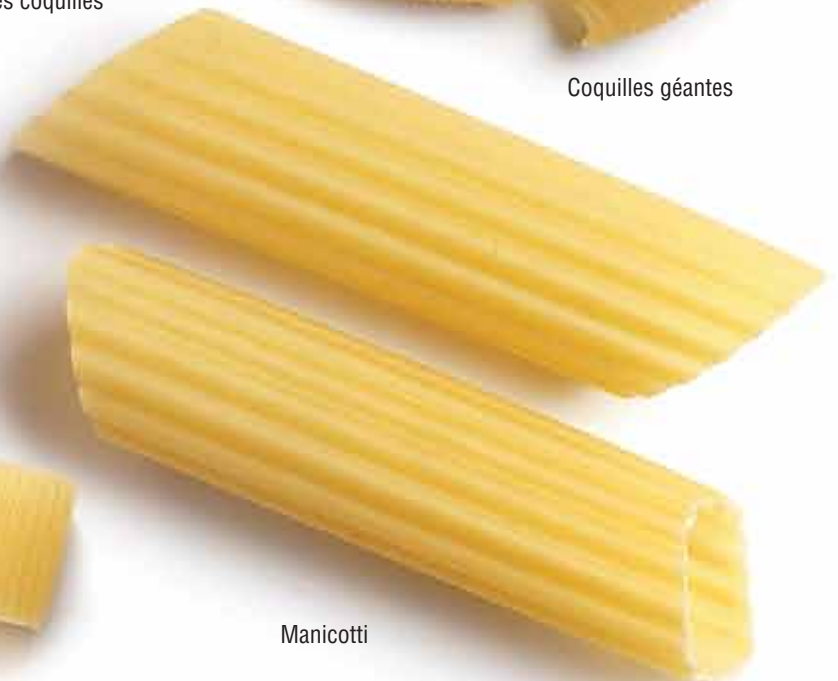
Coquilles géantes



Rigatoni



Mezzi Rigatoni



Manicotti