MIKADO®
Quality foods

Pasta Vitalia
SINCE 1970

I. Schmidt Handelsgesellschaft m.b.H
Scharfe Lanke 109 - 131, D-13595, Berlin, Germany
tel.: +49 (0)30 - 362 006-0
e-mail: info@mikado-foods.de
www.mikado-foods.de

Представительство в Украине:
ООО "МИРЕЛЬ ФУДЗ"
ул. Викентия Хвойки, 18/14, оф. 720, 04655, г. Киев, Украина.
тел./ факс: +38 (044) 537 - 02 - 41, 537 - 02 - 44
e-mail: info@mirelle.com.ua

MIKADO®
Quality foods

Pasta Vitalia
SINCE 1970

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

Product of Italy

Pasta Vitalia
2011

MIKADO
Quality foods

Для приготовления вкусных и полезных блюд с Pasta Vitalia используйте продукцию MIKADO

Маслины

Масло оливковое

Опята

Шампиньоны резанные

Томатная паста

Томаты очищенные

Тунец кусками / филе

Артишоки

Каперсы

Горошек консервированный

О ПРОДУКТЕ

Международная торговая марка Микадо расширяет свою ассортиментную линейку и представляет на рынке новый продукт – это макароны из твёрдых сортов пшеницы Pasta Vitalia. Теперь уже наряду с полюбившимися и получившими наивысшее признание потребителя консервированными продуктами Микадо Вы можете насладиться настоящей вкусной итальянской пастой, используя в приготовлении изысканных и полезных блюд целую серию средиземноморских продуктов от Микадо: томатный соус и томатную пасту, томаты очищенные, каперсы, артишоки, оливки и оливковое масло.

Pasta Vitalia производится в солнечной Италии. Именно здесь выращиваются наилучшие твердые сорта пшеницы для изготовления макарон, богатых белками, витаминами и минералами и без содержания жира, а значит полезных для здоровья и не опасных для фигуры. Pasta Vitalia – основа средиземноморской диеты и к Вашему весу не прибавит ни грамма.

Pasta Vitalia изготовлена по старым семейным рецептам итальянской семьи Арриджи, передаваемых из поколения в поколение производителей качественной и вкусной пасты, с применением лучших современных технологий.

Pasta Vitalia – это продукт с безупречным качеством. Доверие потребителя к продукции Микадо очень важно для имиджа и престижа марки, поэтому уже на протяжении 40 лет компания I.Schmidt Hmbh (Германия, Берлин) тщательно контролирует процесс производства на всех этапах: от закупки сырья до выхода готовой продукции.

Stefano Antoniolli

Pasta Vitalia предлагает разнообразные формы макарон, отображающих особенности и вкусы региона их происхождения. Это в первую очередь самая известная форма макарон с юга Италии – Спагетти, ставшая одним из самых популярных в мире блюд и символом Италии, а также другие широко распространённые формы: скрученные в виде спирали Фузилли, знаменитые рифлёные трубочки в виде пера для письма Пенне Ригате, закрученные в изысканные гнёзда Тальятелле и, конечно, любимые всеми детьми бантики Фарфалле с севера Италии. Каждая форма сочетается с разным типом соусов и подходит к определенным видам продуктов. К каждой форме макарон Pasta Vitalia шеф повар итальянского ресторана Стефано Антониолли предлагает свой авторский рецепт.

Pasta Vitalia – это по-итальянски полезно и вкусно. Попробуйте и оцените!

МАКАРОНЫ БЕЗ ЖИРА НИ ГРАММА В ВЕСЕ

ОСНОВА СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЙ ДИЕТЫ

Pasta Vitalia

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

из твердых сортов пшеницы

Тортиглиони, 500 гр.

Фузилли, 500 гр.

Пенне Ригатэ, 500 гр.

Фарфалле, 500 гр.

Спагетти, 500 гр.

Тальятелле, 500 гр.

Product of Italy