



LAS MEJORES HARINAS Y

PASTAS DE LEGUMBRES



QUIENES SOMOS



La Pastadería CA, es una empresa artesanal familiar que atiende una necesidad alimenticia del área de la salud como una excelente opción al elegir comer sano y sin gluten, dirigidos a una comunidad de personas celíacas, intolerantes al gluten, diabéticos, pacientes bariátricos, pacientes con obesidad mórbida, personas de la tercera edad, deportistas y personas con neurodiversidad y personas que quieren comer y alimentarse saludablemente, entre otros. Nuestra pasión por la fabricación de la pasta con alto valor proteico y con una calidad excepcional, nos ha convertido en la opción preferida al momento de elegir una pasta de gran valor nutricional por su alto contenido en proteínas, fibras, vitaminas y minerales y ser una pasta de bajo índice glucémico.



PÓNGASE EN CONTACTO CON NOSOTROS

Maracaibo

Estado Zulia

Teléfono: +58.426.2665648

Correo: lapastaderia@gmail.com

Instagram: @lapastaderia



NUESTROS PRODUCTOS HARINAS Y PASTAS



PASTAS DE GARBANZOS



Pasta elaborada 100% con granos selectos de garbanzo (Mexicano o Argentino), molidos en nuestros molinos para obtener harina de garbanzo libre de gluten sin contaminación cruzada y de alta calidad.

PASTAS DE LENTEJAS



Pasta elaborada 100% con granos selectos de lenteja (Canadiense), molidos en nuestros molinos para obtener harina de lenteja libre de gluten sin contaminación cruzada y de alta calidad.

PASTAS DE ARVEJAS VERDES



Pasta elaborada 100% con granos selectos de arveja verde (de nuestro campo venezolano), molidos en nuestros molinos para obtener harina de arveja verde libre de gluten sin contaminación cruzada y de alta calidad.

NUESTROS PRODUCTOS

HARINA DE GARBANZOS



Elaborada 100% con granos selectos de garbanzo (Mexicano o Argentino), molidos en nuestros molinos para obtener harina de garbanzo libre de gluten sin contaminación cruzada y de alta calidad.

HARINA DE LENTEJAS

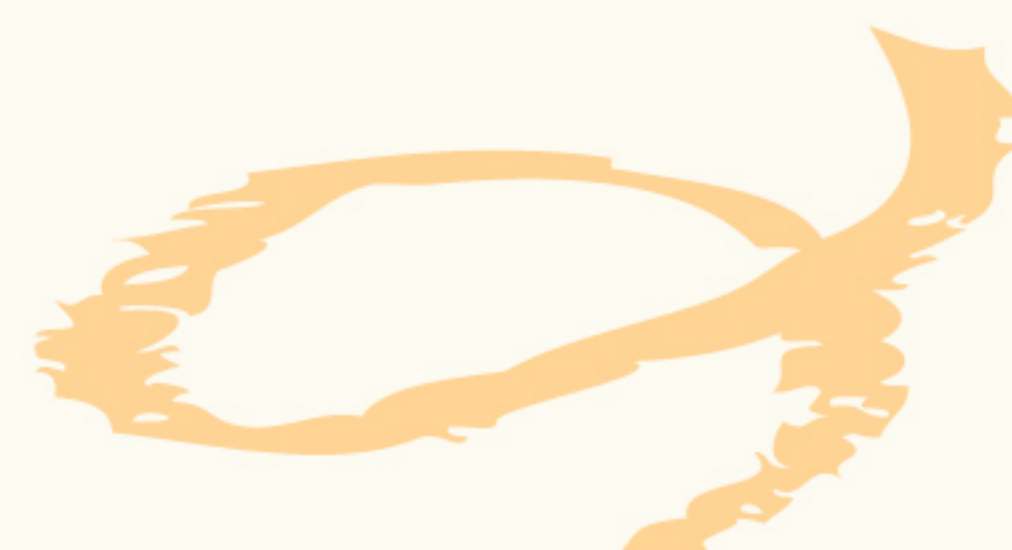


Elaborada 100% con granos selectos de lenteja (Canadiense), molidos en nuestros molinos para obtener harina de lenteja libre de gluten sin contaminación cruzada y de alta calidad.

HARINA DE ARVEJAS VERDES



Elaborada 100% con granos selectos de arveja verde (de nuestro campo venezolano), molidos en nuestros molinos para obtener harina de arveja verde libre de gluten sin contaminación cruzada y de alta calidad.



QUE ELABORAMOS



La Pastadería CA es un centro de producción que ofrece una amplia gama de pastas y harinas sin gluten hechas 100% de harinas de garbanzos, lentejas o arvejas verdes, elaboradas para sumar en sus necesidades alimenticias como una opción saludable, sabrosa y nutritiva.

Nuestras propuestas incluyen harinas y pastas de distintos formatos (pasta larga y pasta corta).

PRECIO

En La Pastadería CA estamos seguros de que una buena harina o pasta sin gluten no debería conllevar un gasto excesivo. Ofrecemos precios competitivos en todos nuestros productos, y nos complace ofrecerle nuestra pasta para que tenga una opción saludable que se ajuste a su presupuesto.

HACEMOS QUE NOS QUEDE PERFECTA

Nuestras pastas son elaboradas tal y como la tradición originaria italiana.

En nuestro proceso, seleccionamos manualmente cada grano, hacemos su molienda y obtenemos harinas 100% certificadas libre de gluten aptas para el consumo de personas celíacas e intolerantes al gluten.

Extruimos la pasta con moldes de bronce obteniendo una textura rústica para una mejor absorción de salsas y cremas. Posteriormente realizamos un secado lento de la pasta logrando preservar su sabor y contenido nutricional.

Nuestro equipo trabaja constantemente en controlar los procesos para evitar a toda costa cualquier contaminación cruzada y nos complace dar cabida de nuestra pasta para personas que tengan alguna restricción alimenticia por consumo de gluten, control de peso, diabéticos, deportistas, personas de la tercera edad, y personas con neurodiversidad, entre otros.



NUESTRA MISIÓN

En La Pastaderia, nuestra misión es la elaboración de harinas y pastas sin gluten hechas 100% de harinas de legumbres de alto valor proteico y que superen las expectativas de nuestros consumidores, garantizando sea un alimento certificado sin gluten, sano y nutritivo. Estamos seguros de que es una nueva sensación para su paladar y salud nutricional inolvidable esforzándonos por crear esa experiencia a través de una comida deliciosa, un sabor excepcional y la atención a cada detalle de nuestro proceso de elaboración. Nos comprometemos a utilizar ingredientes de la mayor calidad, usar técnicas y presentaciones innovadoras, y ofrecer un producto único y sin parangón.

NUESTRO OBJETIVO ES HACER PASTAS SIN GLUTEN Y DE ALTO VALOR PROTEICO, PARA CONTRIBUIR EN TU ALIMENTACION Y SALUD, CON CALIDAD CERTIFICADA



Harinas de legumbres



Pastas sin gluten de harinas de Legumbres

LA PASTADERIA CA

EXPERIENCIA Y MAESTRÍA

Nuestro equipo de trabajo está conformado por personal experimentado, calificado y con todos los requerimientos de ley en cuanto a la manipulación de alimentos y exámenes de salud exigidos por la ley.

Nuestras tradiciones familiares en la elaboración de pastas nos permiten con herencia, experiencia y conocimiento trabajar juntos y de forma fluida garantizando que el producto sea de la más alta calidad. Estamos orgullosos de usar solo los ingredientes más frescos y crear pastas y harinas sin gluten que se adapten a sus preferencias y necesidades alimenticias específicas.

LO QUE MEJOR HACEMOS

La Pastaderia CA ofrece una gama de productos de altísima calidad y estamos certificados, para satisfacer algunas de sus necesidades alimenticias con una opción sin gluten, saludable y de excelente y extraordinario sabor.

Entre algunas de nuestras opciones incluimos:

- Harinas de Garbanzos
- Harinas de Lentejas
- Harinas de Arvejas Verdes
- Pastas largas y pastas cortas de harinas de garbanzos
- Pastas largas y pastas cortas de harinas de lentejas
- Pastas largas y pastas cortas de harinas de arvejas verdes

Formatos disponibles de pastas

En La Pastaderia disponemos de 21 formatos de pastas diferentes. No todas son elaboraciones comunes.

Se fabrican por demanda, por solicitud especial de algún cliente en volúmenes o por elaboración en eventos o para ediciones especiales de pasta fresca.



De elaboración ordinaria:



Tortiglioni o Rigatoni 10mm



Fusilli o Tornillitos



Fettucine 9mm

De elaboración por solicitud y volumen:

- 028 Tagliatelle Piatta 6mm
- 029 Fettucine Piatta 9mm
- 032 Papardelle Piatta 14mm
- 036 Lasagnette Piatta 25mm
- 464 Casarecce 9mm
- 053 Bucatini fini 2,5mm
- 063 Bucatini 6,5mm
- 426 Gnocchetti Sardi
- 370 Fusilli
- 048 Reginette 12mm
- 015 Bucatini 4,5mm
- 045 Pipe rigate
- 047 Rotelle
- 570 Gigli Campanelle
- 0E4 Cuori

Ediciones especiales pasta fresca:



Ravioli



Tortellini



Pasta Sfoglia - Lasagna



Pastas por tipo de harina

En La Pastadería disponemos de 3 tipos de harinas elaboradas en nuestros molinos para la fabricación de pastas de garbanzos, de lentejas y de arvejas verdes 100%, certificadas sin gluten y con granos seleccionados.

Garbanzos

Lentejas

INFORMACION NUTRICIONAL		
Tamaño por porción: 100 gramos		
Cantidad de nutrientes por porción:		
Energía (cal)	357 cal	
Energía procedente grasa (cal)	1 cal	
	1 porción	Porcentaje Valor Diario*
Grasa Total	0,13 g	0 %
Grasa Saturada	0,02 g	0 %
Grasa Trans	0,00 g	
Grasa Monoinsaturada	0,01 g	
Grasa Polinsaturada	0,05 g	
Colesterol	0,00 mg	0 %
Carbohidratos Totales	78,00 g	26 %
Azúcar	2,00 g	
Fibra	2,00 g	10 %
Proteínas	11,00 g	22 %
Hierro	9,00 mg	50 %
Magnesio	99,00 mg	25 %
Potasio	0,34 g	10 %
Sodio	0,32 g	
Calcio	193,00 mg	19 %
Fósforo	47,00 mg	5 %
Zinc	4,00 mg	27 %

*El porcentaje de Valor Diario está basado en una dieta de 2000 calorías

Calorías por gramo:
Grasa: 9 Carbohidratos: 4 Proteína: 4

INFORMACION NUTRICIONAL		
Tamaño por porción: 100 gramos		
Cantidad de nutrientes por porción:		
Energía (cal)	357 cal	
Energía procedente grasa (cal)	9 cal	
	1 porción	Porcentaje Valor Diario*
Grasa Total	1,00 g	2 %
Grasa Saturada	0,20 g	1 %
Grasa Trans	0,00 g	
Grasa Monoinsaturada	0,16 g	
Grasa Polinsaturada	0,58 g	
Colesterol	0,00 mg	0 %
Carbohidratos Totales	71,00 g	24 %
Azúcar	1,00 g	
Fibra	2,00 g	8 %
Proteínas	16,00 g	32 %
Hierro	9,00 mg	52 %
Magnesio	100,00 mg	25 %
Potasio	0,33 g	10 %
Sodio	0,32 g	
Calcio	199,00 mg	20 %
Fósforo	57,00 mg	6 %
Zinc	3,00 mg	21 %

*El porcentaje de Valor Diario está basado en una dieta de 2000 calorías

Calorías por gramo:
Grasa: 9 Carbohidratos: 4 Proteína: 4

Arvejas verdes

INFORMACION NUTRICIONAL		
Tamaño por porción: 100 gramos		
Cantidad de nutrientes por porción:		
Energía (cal)	346 cal	
Energía procedente grasa (cal)	2 cal	
	1 porción	Porcentaje Valor Diario*
Grasa Total	0,23 g	0 %
Grasa Saturada	0,03 g	0 %
Grasa Trans	0,00 g	
Grasa Monoinsaturada	0,03 g	
Grasa Polinsaturada	0,09 g	
Colesterol	0,00 mg	0 %
Carbohidratos Totales	69,00 g	23 %
Azúcar	2,00 g	
Fibra	1,00 g	5 %
Proteínas	17,00 g	35 %
Hierro	9,00 mg	48 %
Magnesio	101,00 mg	25 %
Potasio	0,34 g	10 %
Sodio	0,32 g	
Calcio	186,00 mg	19 %
Fósforo	58,00 mg	6 %
Zinc	4,00 mg	26 %

*El porcentaje de Valor Diario está basado en una dieta de 2000 calorías

Calorías por gramo:
Grasa: 9 Carbohidratos: 4 Proteína: 4



Presentación y empaque

En La Pastadería tenemos una única presentación en empaques de 220 gramos para pastas de elaboración ordinaria. El peso neto está formulado y dirigido para la salud nutricional. Para otras presentaciones, será elaborada a solicitud del cliente distribuidor de nuestros productos (por volumen).

Cabe resaltar que es una pasta con alto valor proteico y destacan su alta saciabilidad y sustentabilidad, así como su excelente digestibilidad.

Es una pasta muy alta en proteínas, fibras y micronutrientes como vitaminas y minerales, de bajo índice glucémico.





En que nos diferenciamos

IMPORTANTE: sepa diferenciar nuestra pasta de otras pastas, que son elaboradas con harina integral, harina de arroz o harina de maíz.

La pasta integral es de harina de trigo, posee gluten y es alta en fibras pero muy baja en proteínas y nutrientes.

Igualmente, debe leer detenidamente los ingredientes de las pastas sin gluten, una vez nuestra pasta esta elaborada 100% con harinas de legumbres. Otras pastas sin gluten son elaboradas con harinas de arroz o maiz, o mezclas de ellas y son pastas muy bajas en proteínas, bajas en fibras y bajas en micronutrientes, además que son de alto índice glucémico, no están indicadas para diabéticos y personas con obesidad mórbida.





Por que elegirnos

Tu salud es importante. Nuestra pasta está formulada para ofrecer una experiencia rica en sabor pero sobretodo es saludable y nutritiva. CERTIFICADA sin gluten, de alto contenido proteico, vitaminas y minerales y de muy bajo índice glucémico. Elaborada 100% con harinas de legumbres de granos seleccionados.

Apta y recomendada para el consumo de personas celíacas, intolerantes al gluten, diabéticos, personas con obesidad morbida, pacientes con intervención bariátrica, personas de la tercera edad, personas con neurodiversidad, deportistas y personas que quieren comer saludablemente.



Casarecce de lentejas



Fetuccine de garbanzos



Fettucine de lentejas



Fusilli de arvejas



***Gracias por
elegirnos...***

***“Somos tu opción
saludable y rica en
sabor, proteínas, fibras
minerales y vitaminas,
con bajo índice glucémico”.***