Catering

Mater Natura®

• Minestroni • Soups • Pasta • Risotti • Purèe

Ready meals for catering

Piatti pronti per catering



PASTA
TRADIZIONE ITALIANA

I - Questa linea è stata studiata per soddisfare il palato di chi non vuole rinunciare ad un "bel piatto di pasta fumante". Basta seguire le semplici istruzioni riportate sul retro dell'astuccio e in pochi minuti il piatto è pronto per essere servito e a noi non resta che augurarvi... Buon Appetito!!

GB - This line was designed to satisfy the palate of those who like to enjoy a "nice plate of steaming pasta." Just follow the simple instructions on the back of box and in a few minutes the dish is ready to be served and we do not wish you... Enjoy your meal!!





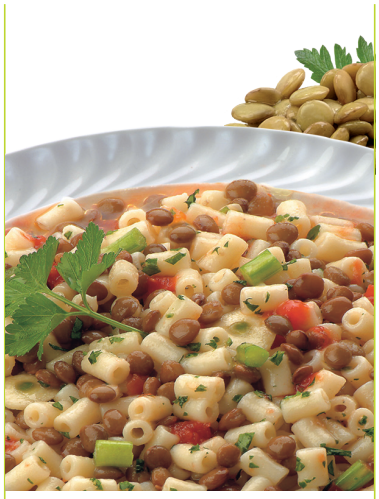
Pasta e Ceci
Pasta with Chickpeas



Pasta e Fagioli
Pasta with Beans



Pasta Piselli e Funghi
Pasta with mushrooms and peas



Pasta e Lenticchie
Pasta with lentils



Pasta e Piselli
Peas cream



senza conservanti senza utammato · 15 min · 100% Naturale · Made in Italy

PASTA
TRADIZIONE ITALIANA

Prodotto Product	Ingredienti Ingredients	Ingredienti Allergens	Acqua in lt. Water lt.	Tempo Time	Porzioni Servings
Pasta e Fagioli Pasta with bean	Pasta, fagioli, pomodoro, aglio, aromi. Pasta, beans, tomato, garlic, flavors.	Sedano, glutine Celery, gluten.	4 lt	15 min	15/18
Pasta e Ceci Pasta with chickpeas	Pasta, ceci, aglio, aromi. Pasta, chickpeas, garlic, flavors.	Sedano, glutine Celery, gluten.	4,5 lt	15 min	15/18
Pasta e Piselli Pasta with peas	Pasta, piselli, cipolla, aromi. Pasta, peas, onions, flavors.	Sedano, glutine, piselli. Celery, peas, gluten.	4 lt	15 min	15/18
Pasta e Lenticchie Pasta with lentils	Pasta, lenticchie, aglio, pomodoro, sedano, aromi. pasta, lentils, garlic, tomato, celery, flavors.	Sedano, glutine Celery, gluten.	4 lt	15 min	15/18
Pasta Funghi e Piselli Pasta with mushrooms and peas	Pasta, piselli, funghi, cipolle, aromi. Rice, peas, onions, flavors.	Sedano, piselli, glutine Celery, peas, gluten.	4 lt	15 min	15/18

Preparazione
Preparation

Portare l' acqua ad ebollizione, versare il prodotto e cuocere per il tempo indicato, mescolando di tanto in tanto per evitare grumi.

Bring water to a boil, pour the product and cook for the time indicated, stiring occasionally to avoid lumps.

Note

Se si vogliono utilizzare più buste, per l'aggiunta di acqua basta calcolare i multipli.
Esempio: 1 Busta = 4 litri / 2 Busta = 8 litri

If you want to use more packets, calculate multiples of water quantity.
Ex: 1 packet = 4 liters / 2 packets = 8 liters

Logistica • Logistics

	Bag Code Codice Busta	Carton Bag Codice Cartone
Pasta e Fagioli Pasta with bean **Cod. PAFACAT**	8050503485301	8050503485318
Pasta e Ceci Pasta with chickpeas **Cod. PACECAT**	8050503485325	8050503485332
Pasta e Piselli Pasta with peas **Cod. PAPICAT**	8050503485349	8050503485356
Pasta e lenticchie Pasta with lentils **Cod. PALECAT**	8050503485363	8050503485370
Pasta Funghi e Piselli Pasta with mushrooms and peas **Cod. PAFPCAT**	8050503485387	8050503485394

8 Bags Buste

Bag



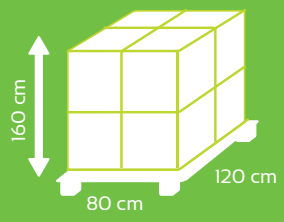
Peso Busta:	Weight Bag:	1 Kg.
Misure Busta:	Bag Size	14x29x4 cm

Carton



Busta per Cart.:	Bags per Cart.:	8 pcs
Peso Cart.:	Weight Cart.:	8,4 Kg

Pallet



Bust. per Pallet:	Bag per Pallet:	320 pcs
Cart. per Pallet:	Cart. per Pallet:	40 pcs
Peso Pallet:	Weight Pallet:	350 Kg

Valori Nutrizionali • Nutrition Facts

Valori nutrizionali per 100g. di prodotto Nutrition facts per 100 g.	Pasta e fagioli Pasta and beans	Pasta e piselli Pasta and peas	Pasta e ceci Pasta and Chickpeas	Pasta funghi e Piselli Pasta with mushrooms and peas	Pasta e lenticchie Pasta and lentils
Proteine Proteins	16,70 g	16,60 g	19,50 g	17,10 g	23,10 g
Carboidrati Carbohydrates	70,50 g	70,40 g	65,70 g	69,80 g	63,30 g
Grassi Fats	2,30 g	2,20 g	4,20 g	2,10 g	2,70 g
Kcal/Kjoule	370/1568	367/1560	379/1604	367/1555	370/1569

Catering

Mater Natura®

• Minestroni • Soups • Pasta • Risotti • Purèe

Stabilimento e uffici - Via San Salvatore Telesino (BN) - Via Cese Nove, 12
www.maternaturafood.it