

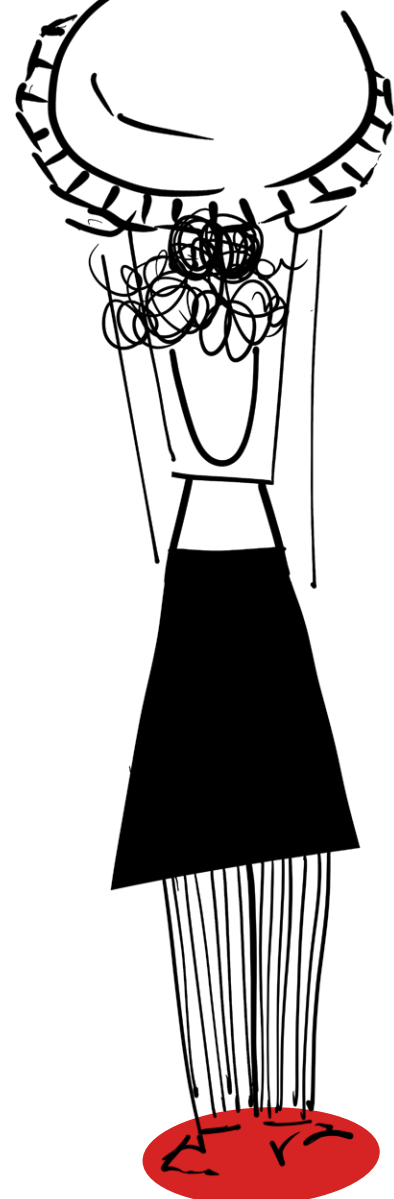


Nuestros inicios se remontan a una mesa de madera repleta de historias familiares. De ese entorno heredamos

La manera **italiana de hacer pasta.**



La cocina es **tiempo**; creemos en él como **condimento mágico.**



La Fábrica

Nuestros inicios se remontan a una mesa de madera repleta de historias familiares. De ese entorno heredamos la manera italiana de hacer pasta.

Con espíritu emprendedor, comenzamos a vender esas pastas artesanales a amigos y clientes de la peluquería de nuestro padre, iniciando un camino entre los sabores clásicos que nos remontan a la infancia y las infinitas posibilidades de texturas, formatos y combinaciones. Ese amasado entusiasta derivó en un pequeño restaurante a puertas cerradas.

Al fallecer nuestro padre, mecenas espiritual del proyecto, trasladamos la antigua mesa de madera a donde había sido su famosa peluquería. Así nace "La Céfira", el 23 Diciembre de 2003.

Desde entonces ofrecemos lo que sabemos hacer con mucha alegría y dedicación. La cocina es tiempo; creemos en él como condimento mágico, respetando el ritmo de las cocinas de antes con las masas, la preparación de los rellenos y nuestras salsas, cuya especial consistencia se logra con esmero a través del "pasa tutto".

En el año 2010, fruto del crecimiento, independizamos la fábrica del restaurante e iniciamos caminos separados, yendo siempre de la mano y en búsqueda de la excelencia.

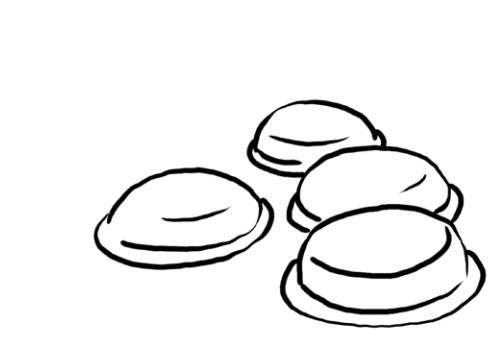
En LA CEFIRA FABRICA DE PASTAS utilizamos ingredientes de primera calidad, primando la nobleza y naturaleza de los productos, sin utilizar saborizantes, colorantes ni conservantes.

Buscamos día a día satisfacer el exigente paladar de quienes concurren a los Restaurantes, y por supuesto, a la creciente clientela

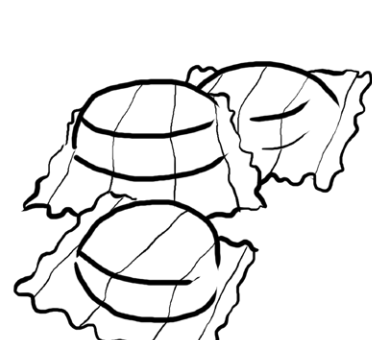
Productos

En "La Céfira, Fábrica de Pastas" utilizamos ingredientes de primera calidad, primando la nobleza y naturaleza de los productos, sin utilizar saborizantes, colorantes ni conservantes..

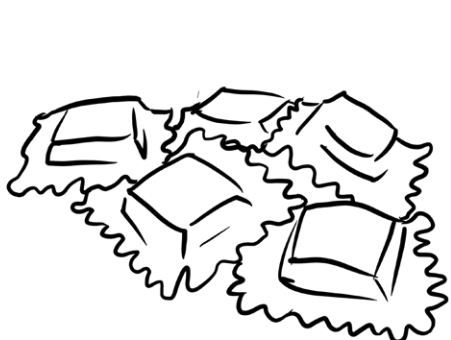
Nuestro Catálogo



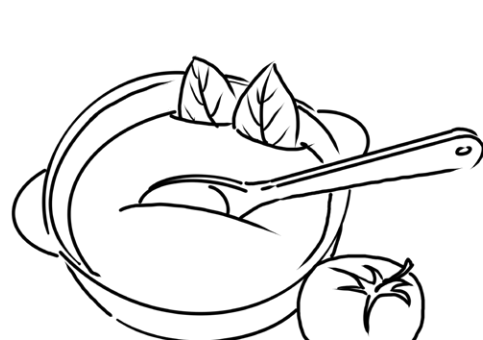
Sorrentinos



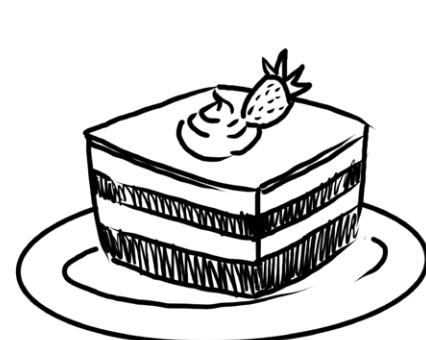
Panzottis



Raviolis



Salsas



Postres

A gusto del **corazón** y del **paladar.**

Puntos de Venta



Pastas rellenas como recién amasadas.

DF FULL
Deán Funes 857
Salta. Capital.

Ver en Mapa

VAQUEROS
El Súper de
Vaqueros.

Ver en Mapa

LA DELFINA
Italia 1403
San Lorenzo.

Ver en Mapa

EL PUESTO
La Comarca
San Lorenzo Chico

Ver en Mapa

LA POSTA
San Lorenzo Chico
Km 0.5

Ver en Mapa

SHOP MARKET
Santa Fe 170
Salta. Capital.

Ver en Mapa

SAN JUAN VINOTECA
Barrio el Huaico
Avda. Democracia 483,
Block e, local 10.

Ver en Mapa

QUIALIS
J.M. Leguizamon 1570
Salta. Capital.

Ver en Mapa

ZONA FROZEN
Av. San Martín 1750
Local 5. San Lorenzo.

Ver en Mapa

PARADOR LA PROVIDENCIA
Castellanos 201, La Hoyada
de Castellanos
San Lorenzo.

Ver en Mapa

Nuestras Recetas

Buscamos día a día satisfacer el exigente paladar de quienes concurren a los Restaurantes, y por supuesto, a nuestra creciente clientela que elige disfrutar nuestros productos en sus hogares.



Receta 1



Receta 2



Receta 3



Receta 4



Sabores **genuinos y nobles.**

Pasta del Mes

Sorrentinos a la bolognesa

Contacto

Nombre y apellido *	Ciudad
E-Mail*	Localidad
Telefono*	País
Mensaje	

Enviar



Tel. 387-5890900
fabricalacefira@gmail.com
Salta Capital • Argentina

