\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**INICIO // NOSOTROS**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Bienvenidos a Angelo, Almacén de Pastas

Llevamos las pastas más ricas a tu mesa.

Somos una pequeña empresa familiar dedicada a la elaboración de pastas artesanales.

Materias primas de alta calidad.

Como siempre, la masa y los rellenos son libres de aditivos y conservante. Ricos, sanos y naturales.

Pastas frizadas.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**PRODUCTOS**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**#ANGELOTIPS**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PASTA CONGELADA

Las pastas que ofrecemos están congeladas. Se pueden guardar hasta 8 meses en el frízer. Listas para cualquier ocasión. Una vez que las retiran por nuestro local, deben permanecer en el frízer hasta el momento en que el agua esté en ebullición, para evitar que se peguen.

EL PUNTO JUSTO

Para que tus pastas queden espectaculares, les vamos a pasar un #angelotip.

1. Hervir agua: ¾ partes de tu cacerola. Cuanto mas grande la olla, mejor.
2. Agregar ½ cucharadita de sal.
3. Añadir la pasta y remover suavemente con cuchara de madera.
4. Mantener a fuego medio hasta romper el hervor. Volver a mover.
5. Al subir la pasta, esperar 4 minutos aprox.
6. Colar con espumadera para evitar que se rompan. Si se vuelcan en un colador, nunca sacudirlos. La pasta caserita necesita mucho amor!!
7. Y ya está listo para servir!

LA PORCIÓN PERFECTA

¿Sabías que 300 gr es la porción justa? Por supuesto, que puede variar según el apetito de tus comensales.

Todas nuestras pastas se venden sueltas. Es decir, por unidad o por la cantidad de gramaje que el cliente necesite.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**RECETAS**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4 FORMAS DE HACER PESTO

1. Pesto tradicional:
2. Pesto de palta: al pesto tradicional le agregamos una palta.
3. Pesto de espinacas y nueces: a la receta tradicional, le agregamos la espinaca en igual cantidad que albahaca y agregamos nueces picadas.
4. Pesto de albahaca, remolacha y almendras: al pesto tradicional, le agregamos puré de remolacha asada, en igual cantidad que albahaca y almendras trituradas.
5. Pesto de tomates secos y albahaca: a la receta tradicional, le agregamos tomates secos triturados.

FIDEOS CON MARISCOS

ALGUNA RECETA SALUDABLE

SALSAS

* 4 QUESOS
* VERDEO Y CHAMPIGNONES
* ATÚN
* CAPRESSE

Deseo. Deseo tanto tener claridad. Deseo tanto no sentir que todo se va a ir a la mierda en cualquier momento. Con mi vida, con vos, con todo. Creo que no tener certezas me destruye. Me paraliza. Y como siempre paso de ser la persona mas feliz del mundo, a la mas desdichada. Igualmente, quien tiene certezas en esta vida?