

LA EMPRESA NAVARRA TUTTI PASTA TUVO EL ACIERTO DE VISLUMBRAR LAS TENDENCIAS DE LAS HOSTELERÍA MODERNA Y ELLO LE HA LLEVADO A SER EL LÍDER INDISCUTIBLE DEL MERCADO ESPAÑOL DE PLATOS ULTRACONGELADOS DE PASTA CON SALSA

UN MINUTO, UN PLATO

Los tiempos cambian. Las sociedades evolucionan. Las necesidades de ayer ya no son las de hoy. En este mundo en continuo movimiento, hay quien tiene la habilidad de intuir por dónde irán las tendencias en el futuro, y se sitúa en el mercado en la dirección que éstas señalan. Un ejemplo de esto es la empresa TUTTI PASTA. Hace ya casi veinte años que esta empresa navarra apostó por empezar a fabricar una pasta fresca de calidad que fuera de fácil y rápida preparación. Anticipaba que el reto del hostelero iba a pasar cada vez más por ofrecer una gama de platos variada y de calidad, en un entorno como el actual, en el que la mano de obra cualificada se ha convertido en un bien escaso, y donde el tiempo vale su peso en oro.

La experiencia acumulada durante todo este tiempo yendo de la mano con el hostelero, aportándole soluciones acordes con las exigencias de los nuevos tiempos, ha hecho que en este momento TUTTI PASTA sea el líder indiscutible del mercado español de platos ultracongelados de pasta con salsa.

GRAN ABANICO DE SOLUCIONES

Dentro del abanico de soluciones que ofrece la empresa, en este momento está cobrando cada vez más importancia lo que se ha denominado el “sistema monoporción”, que permite al hostelero poder ofrecer a sus clientes hasta 30 platos distintos de pasta fresca con salsa, que tan solo

“ El sistema monoporción ofrece ventajas al hostelero que puede ofrecer a sus clientes en un minuto hasta 30 platos diversos de pasta fresca con sus correspondientes salsas



requieren de un minuto de preparación, y sin necesidad de contar con mano de obra cualificada.

La gama incluye, siempre con la calidad que ha caracterizado a los productos de la compañía, seis variedades de pasta fresca precocida (spaghetti al huevo, tallarines al huevo, tallarines espinaca, penne rigate, ravioli de carne de ternera y tortellini de ricotta y espinaca), en raciones individuales de 200 gramos o de un kilo, que se

combinan con cinco tipos de salsa (bolonésa, carbonara, roquefort, funghi y finas hierbas) suministradas en barquetas individuales de 500 gramos.

La pasta precocida se descongela y calienta en apenas 40 segundos sumergida en agua a 85-90° (nunca hirviendo). A continuación se mezcla con la salsa elegida, según el gusto del cocinero, y ya se tiene listo para servir a la mesa un delicioso plato de pasta al más puro estilo italiano.

Tutti Pasta ha desarrollado junto a un fabricante de electrodomésticos una máquina especial para hostelería, de pequeñas dimensiones y sencillo manejo, que permite llevar a cabo este proceso de forma lim-



tro minutos en el horno microondas, y que tras ese “complicado” proceso están ya listos para ser servidos en el plato del comensal: Spaghetti Bolognesa, Tallarines Carbonara, Tallarines al Fungghi, Spaghetti al Pesto, Tallarines espinaca a los Cuatro quesos..., y así hasta más de una docena de platos que con justicia han encumbrado a Tutti Pasta como el especialista de la pasta en nuestro país. Una pasta de calidad, que ha sido siempre una premisa básica en el negocio de Tutti Pasta. Por eso fue una



pía y rápida. El aparato es comercializado por Tutti Pasta, y su disponibilidad está en función de los compromisos de consumo establecidos entre el hostelero y la compañía.

El profesional también encuentra en Tutti Pasta otro tipo de soluciones, que le permiten poder ofrecer a sus clientes una amplia variedad de platos de pasta italiana de primera calidad, sin conservantes ni colorantes, y con toda la garantía del líder del mercado. Desde hace años, muchas personas que se han acercado a alguno de los más de 4000 puntos de venta que Tutti Pasta tiene en el sector de la restauración de nuestro país han disfrutado de deliciosas recetas de estilo italiano para cuya preparación se ha necesitado... un microondas.

Y es que Tutti Pasta ofrece también platos preparados de pasta con salsa ultracongelados, que se regeneran con tan solo cua-

PROCESO DE ELABORACIÓN

Proceso 1: Introducir la pasta en agua a 85-90° C (nunca hirviendo). Descongelar las salsas y mantenerlas en las cubetas a baño maría.

Proceso 2: Servir la pasta, en menos de un minuto está lista. Para ello basta con escurrir el cestillo y verter el contenido en el plato. El chef puede dar el punto “al dente” que desee.

Proceso 3: Servir la salsa, que se encuentra ya caliente en la cubeta correspondiente. El cocinero puede añadir, si lo desea, su toque personal al plato.



de las primeras empresas fabricantes de este tipo de producto que obtuvo la certificación ISO 9001:2000.

Comenzábamos este artículo hablando de que TUTTI PASTA había tenido el acierto de vislumbrar por dónde irían las tendencias de la hostelería moderna, y de que había caminado en esa dirección. Los hechos lo han corroborado. El crecimiento de la compañía ha sido importante, sobre todo en los últimos años, hasta tal punto que en 2005 trasladaron su fábrica a unas nuevas instalaciones de 6500 metros cuadrados en las afueras de Pamplona. Con unos modernos equipos de producción y el saber hacer acumulado a lo largo de todos estos años, garantizan la capacidad de abastecimiento a su cada vez

más importante número de clientes.

La versatilidad y la posibilidad de trabajar mano a mano con los clientes para personalizar las recetas que Tutti Pasta elabora, adaptándolas a sus gustos y necesidades particulares, son algunos de los valores que la empresa navarra está en disposición de ofrecer, y que la restauración moderna aprecia más hoy en día. Por ahí irán las tendencias de los próximos años, a juicio del especialista de la pasta. ■

CARNET DE IDENTIDAD

TUTTI PASTA

DIRECCIÓN

Polígono Comarca, 2, calle B, n. 10
Código Postal: 31191
Población: Esquiroz
Provincia: Navarra
Tel.: 948-326 402
Fax: 948-325280
www.tuttipasta.com

