



- Italpasta a été fondée en 1989 avec l'objectif de créer des pâtes qui respectaient, mais également surpassaient les normes élevées de l'industrie canadienne du service alimentaire en matière de qualité et de performance. La demande provenant des coulisses de la restauration est élevée et les besoins, souvent particuliers. C'est pourquoi nous avons consacré des années à perfectionner notre processus. Notre objectif est d'être votre partenaire de confiance en fabriquant de délicieuses pâtes de haute qualité faites uniquement avec la meilleure semoule de blé dur 100 % canadienne. Pour des plats de pâtes parfaits, à chaque fois.

## AU SERVICE DE L'INDUSTRIE DU SERVICE ALIMENTAIRE DEPUIS 1989

### LA DIFFÉRENCE ITALPASTA

- Fabrication au Canada à partir de semoule de blé dur 100 % canadienne de la meilleure qualité.
- La paroi épaisse de nos pâtes permet de garantir des plats parfaits, à chaque fois.
- Des pâtes de haute qualité à un coût compétitif.

#### POURQUOI SEULEMENT DU BLÉ CANADIEN?

- teneur élevée en protéines - contribue à la qualité de cuisson supérieure de Italpasta
- niveaux élevés de gluten - contribuent à la texture ferme et au coup de dent « al dente » de Italpasta
- pigment jaune vif - contribue à ouvrir l'appétit en voyant des pâtes Italpasta dans un plat.

#### PETIT CHANGEMENT, GRANDE DIFFÉRENCE

- Nous nous sommes engagés à apporter des changements mineurs - mais efficaces - afin d'assurer une plus grande écoresponsabilité dans notre exploitation et de réduire notre empreinte environnementale en vertu de notre programme de développement durable en fournissant...
- UN EMBALLAGE RECYCLABLE À 100 % D'ICI 2030
- LE DÉVELOPPEMENT DE RECETTES AVEC ZÉRO GASPILLAGE

USINE DE PRODUCTION  
CERTIFIÉE  
**ZÉRO  
DÉCHETS**

CERTIFIÉE  
**SQF 8.1**  
CERTIFIÉE  
**CACHÈRE**

La plus petite empreinte  
manufacturière avec  
la plus grande capacité de  
production au Canada.