

Ресторанная паста за 5 минут

Шесть готовых блюд SoloPasta — от классической карбонары до трюфельного крем-соуса.



Болоньезе



Карбонара



Альфредо



Фрикадельки



Сыр и перец



Трюфельная

Заморозка нового поколения



В упаковке — готовое ресторанное блюдо,
а не набор отдельных ингредиентов.

3-5 минут

до готового блюда в СВЧ

6 рецептов

от томатных до сливочных

180 суток

срок хранения при -18°C

Без разморозки сразу из морозильной камеры

AL DENTE

ПАРМЕЗАН

ГОТОВИТСЯ В СВЧ

Шесть рецептов — одна понятная система



Феттучине Болоньезе

Насыщенный мясной вкус

250 г

167,7 ккал / 100 г

3-5 МИНУТ И ГОТОВО



Спагетти Карбонара

Классика в большой порции

300 г

256 ккал / 100 г

3-5 МИНУТ И ГОТОВО



Феттучине Альфредо с фрикадельками

Сливочная насыщенность

250 г

213,2 ккал / 100 г

3-5 МИНУТ И ГОТОВО



Феттучине с фрикадельками в томатном соусе

Самая лёгкая позиция линейки

250 г

153,9 ккал / 100 г

3-5 МИНУТ И ГОТОВО



Феттучине с сыром и перцем

Выразительный сырный вкус

250 г

205,4 ккал / 100 г

3-5 МИНУТ И ГОТОВО



Феттучине трюфельный крем-соус

Ресторанный аромат трюфеля

250 г

159,9 ккал / 100 г

3-5 МИНУТ И ГОТОВО

01 Феттучине Болоньезе

250 г



Мясной соус болоньезе, томаты, пармезан и феттучине из твёрдых сортов пшеницы.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г

167,7
ККАЛ

8,2
БЕЛКИ, Г

7
ЖИРЫ, Г

17,7
УГЛЕВОДЫ, Г

НА ПОРЦИЮ 250 Г

417 ккал

Белки 20,4 г • Жиры 17,6 г •
Углеводы 44,3 г

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Снять плёнку → поставить в СВЧ → разогреть 3–5 минут → тщательно перемешать.

НАСЫЩЕННЫЙ МЯСНОЙ ВКУС

02 Спагетти Карбонара

300 Г



Спагетти, сливочный соус, бекон, пармезан, сыр и яичный желток.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г

256	11,7	16,7	11,7
ККАЛ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г

НА ПОРЦИЮ 300 Г

767 ккал

Белки 35 г • Жиры 50 г • Углеводы 35 г

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Снять плёнку → поставить в СВЧ → разогреть 3–5 минут → тщательно перемешать.

КЛАССИКА В БОЛЬШОЙ ПОРЦИИ

03 Феттучине Альфредо с фрикадельками

250 г



Феттучине, сливочный соус Альфредо, пармезан и сочные фрикадельки.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г

213,2

ККАЛ

9

БЕЛКИ, Г

13,7

ЖИРЫ, Г

13,7

УГЛЕВОДЫ, Г

НА ПОРЦИЮ 250 Г

536 ккал

Белки 22,6 г • Жиры 34,3 г •
Углеводы 34,3 г

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Снять плёнку → поставить в СВЧ → разогреть 3–5 минут → тщательно перемешать.

СЛИВОЧНАЯ НАСЫЩЕННОСТЬ

04 Феттучине с фрикадельками в томатном соусе

250 Г



Феттучине, фрикадельки, яркий томатный соус и пармезан.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г

153,9	8,7	6,3	15
ККАЛ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г

НА ПОРЦИЮ 250 Г

379 ккал Белки 21,8 г • Жиры 15,8 г • Углеводы 37,3 г

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Снять плёнку → поставить в СВЧ → разогреть 3–5 минут → тщательно перемешать.

САМАЯ ЛЁГКАЯ ПОЗИЦИЯ ЛИНЕЙКИ

05 Феттучине с сыром и перцем

250 г



Феттучине в сливочно-сырном соусе с пармезаном и чёрным перцем.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г

205,4

ККАЛ

9,44

БЕЛКИ, Г

10,8

ЖИРЫ, Г

17,44

УГЛЕВОДЫ, Г

НА ПОРЦИЮ 250 Г

514 ккал

Белки 23,6 г • Жиры 27,2 г •
Углеводы 43,6 г

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Снять плёнку → поставить в СВЧ → разогреть 3–5 минут → тщательно перемешать.

ВЫРАЗИТЕЛЬНЫЙ СЫРНЫЙ ВКУС

06 Феттучине трюфельный крем-соус

250 г



Феттучине, сливочный трюфельный крем-соус, грибы и пармезан.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г

159,9

ККАЛ

5,3

БЕЛКИ, Г

7,9

ЖИРЫ, Г

16,6

УГЛЕВОДЫ, Г

НА ПОРЦИЮ 250 Г

397 ккал

Белки 13,2 г • Жиры 19,7 г •
Углеводы 41,6 г

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Снять плёнку → поставить в СВЧ → разогреть 3–5 минут → тщательно перемешать.

РЕСТОРАННЫЙ АРОМАТ ТРЮФЕЛЯ

КБЖУ всей линейки

Все значения — на 100 г продукта

Позиция	Вес	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
Феттучине Болоньезе	250 г	167,7	8,2 г	7 г	17,7 г
Спагетти Карбонара	300 г	256	11,7 г	16,7 г	11,7 г
Феттучине Альфредо с фрикадельками	250 г	213,2	9 г	13,7 г	13,7 г
Феттучине с фрикадельками в томатном соусе	250 г	153,9	8,7 г	6,3 г	15 г
Феттучине с сыром и перцем	250 г	205,4	9,44 г	10,8 г	17,44 г
Феттучине трюфельный крем-соус	250 г	159,9	5,3 г	7,9 г	16,6 г

Данные для карбонары приведены по финальной обечайке: 300 г, 256 ккал на 100 г.

Четыре действия до ресторанной подачи

01 Снять плёнку

Размораживать продукт заранее не нужно.

02 Поставить в СВЧ

Лоток подходит для приготовления в микроволновке.

03 Разогреть 3-5 минут

Точное время зависит от мощности оборудования.

04 Тщательно перемешать

Соус равномерно распределится по пасте.

БЕЗ РАЗМОРОЗКИ

4–6 МИНУТ



Формат, удобный для полки и покупателя



36 мм

высота лотка — подходит под стандартную полку

250–300 г

готовая порция в зависимости от рецепта

180 суток

срок хранения при температуре –18 °С

6 цветов

быстрая навигация по вкусам в линейке

Яркая обечайка работает как навигация, а готовое блюдо остаётся защищённым в лотке.

Выберите свой вкус



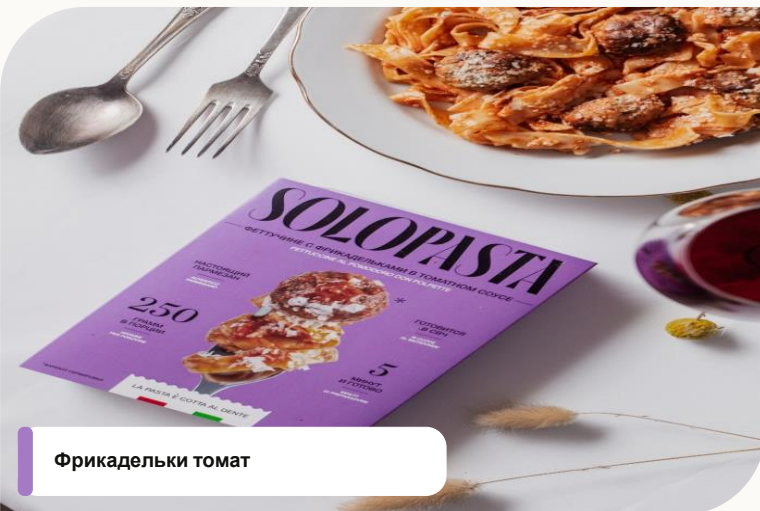
Болоньезе



Карбонара



Фрикадельки Альфредо



Фрикадельки томат



Сыр и перец



Трюфельная

SOLOPASTA

Ресторанный вкус, который всегда под рукой

ОТДЕЛ ПРОДАЖ

Сергей Турбин • 8 903 676 89 14
sturbin@solopasta.ru

МАРКЕТИНГ

Елена Балян • 8 916 504 85 88
elenabalyan@solopasta.ru

ДО ВСТРЕЧИ ЗА ПАСТОЙ

