

Santiago de Chile, enero 2023.

Ante todo, un cordial saludo. Somos un emprendimiento dedicado a la elaboración de pastas artesanales, frescas y rellenas, con presencia en el mercado chileno desde el año 2018. Nuestro catálogo de productos incluye una gran variedad de pastas veganas, vegetarianas y de proteína animal. A continuación, le presentamos las fichas técnicas correspondientes, con el objeto de que su empresa las evalúe y considere su comercialización en sus locales.

Las características generales de las pastas que elaboramos son:

- Pasta con alto contenido de sémola.
- Sin sellos
- Alta capacidad de producción
- Colorantes naturales
- Sin aditivos

CONDICIONES DE COMPRA Y DESPACHO

- Compra mínima de \$90.000 + IVA.
- Los pedidos de pasta fresca o de lámina de lasaña deben ser mayores o iguales a 2 kilos de cada tipo y color.
- Costo de transporte hacia comunas dentro el perímetro Américo Vespucio, Huechuraba, Vitacura y La Reina: \$4.850 + IVA. Hacia las comunas de Santiago, Providencia y Ñuñoa, el costo es de \$4.000 + IVA.
- Primera entrega sin costo del envío.
- Despacho a regiones y fuera del perímetro Américo Vespucio. Disponemos de transporte refrigerado puerta a puerta. El costo es calculado según la distancia a recorrer (\$500/Km).
- Para retiros en lugar de producción, este se realizará en la comuna de Independencia.
- Los pedidos deben realizarse a través del correo pedidos@francapasta.cl antes de las 12:00pm y serán despachados dos días hábiles después de ser recibidos.

A continuación, la lista de precios netos (sin IVA) de los productos que elaboramos. Las características específicas están detalladas en las correspondientes fichas técnicas.

Pasta fresca (fettuccini, espagueti, mafaldini y torquietti)

	350 gr	1 KILO
Tomate	\$3.950	\$6.850
Sémola	\$3.950	\$6.850
Espinaca	\$3.950	\$6.850
Tinta sepia	\$4.950	\$7.950
Cúrcuma y achiote	\$3.950	\$6.850
Sémola y cochayuyo	\$3.950	\$6.850
Harina integral	\$3.950	\$6.850
Pasta al huevo	\$3.950	\$6.850
Ñoqui de papa	\$4.850	\$6.750
Ñoqui de espinaca	\$4.850	\$6.750

Láminas de lasagna (18cm x 30cm)

	1 kg
Sémola	\$6.850
Al huevo	6.850

Pasta rellena:

	160 G	320 G	1 KILO
Ravioli de coliflor y almendra - Opción vegana	\$1.950	\$4.950	\$9.950
Ravioli de espinaca y garbanzo - Opción vegana	\$1.950	\$4.950	\$9.950
Sorrentino verde berenjena y aceituna - Opción vegana	\$1.950	\$5.350	\$10.850
Ravioli de zapallo - Opción vegana	\$1.950	\$4.950	\$9.950
Ravioli humus de beterraga y maní - Opción vegana	\$2.250	\$5.350	\$10.850
Sorrentino de prieta (a partir de 5 kilos)	\$2.250	\$5.950	\$11.950
Ravioli de salmón ahumado y ricota	\$2.250	\$6.450	\$11.950
Ravioli de carne y espinaca	\$2.250	\$5.750	\$10.950
Sorrentino de pollo y pimentón (a partir de 5 kilos)	\$1.950	\$4.950	\$10.950
Ravioli al huevo de queso de cabra	\$2.250	\$6.350	\$11.950
Ravioli de ossobuco	\$1.980	\$5.750	\$10.950
Ravioli verde de espinaca y ricota	\$1.950	\$4.950	\$10.850
Sorrentino de cordero	\$2.250	\$7.250	\$14.350
Sorrentino caprese	\$2.250	\$5.350	\$10.850
Sorrentino de queso azul y nuez	\$2.250	\$5.950	\$10.750
Sorrentino de queso azul y jamón serrano	\$2.250	\$5.950	\$10.750
Sorrentino de queso mozzarella y jamón	\$2.250	\$5.750	\$10.850

Empanadas

	1 KILO – 30 unid
Queso merken	\$10.500
Queso aceituna	\$10.500
Queso plateada	\$10.850
Queso camarón	\$10.850

Salsas

	320 ml	1 litro
Nápole	\$4.150	\$7.500
Amatriciana	\$4.150	\$7.850
Alfredo	\$4.150	\$7.850
Pesto	\$4.750	\$9.250

Esperando una favorable acogida a la presente, les saluda cordialmente,

Eduardo Castañeda W
Cel. +56 9 933948032

Gloria Terán
Cel. + 56 9 3958 1568

FICHAS TÉCNICAS

PASTA FRESCA

Descripción

Tomate

Ingredientes

Sémola de trigo, harina de fuerza, pasta de tomate, ají color y agua.



Información nutricional

	100g	Porción
Energía (Kcal)	281,8	479,1
Proteínas (gr)	9,8	16,7
Grasa total (gr)	2,0	3,4
Grasa sat. (gr)	0,2	0,3
Grasa polisat. (gr)	0,2	0,3
Grasa monosat. (gr)	0,2	0,3
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Carbohidratos (gr)	55,6	94,6
Fibra (gr)	29,1	49,5
Sodio (mg)	17,8	30,2

Cúrcuma

Sémola de trigo, harina de fuerza, cúrcuma en polvo, ají color y agua.



	100g	Porción
Energía (Kcal)	334,6	568,8
Proteínas (gr)	11,2	19,1
Grasa total (gr)	3,1	5,4
Grasa sat. (gr)	0,3	0,5
Grasa polisat. (gr)	0,3	0,5
Grasa monosat. (gr)	0,2	0,3
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Carbohidratos (gr)	64,2	109,2
Fibra (gr)	34,1	58,0
Sodio (mg)	6,5	11,0

Espinaca

Sémola de trigo, harina de fuerza, espinaca, cúrcuma en polvo y agua.



	100g	Porción
Energía (Kcal)	332,7	565,6
Proteínas (gr)	11,4	19,3
Grasa total (gr)	3,0	5,2
Grasa sat. (gr)	0,3	0,5
Grasa polisat. (gr)	0,3	0,5
Grasa monosat. (gr)	0,2	0,3
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Carbohidratos (gr)	64,2	109,2
Fibra (gr)	34,3	58,2
Sodio (mg)	12,4	21,0

Tinta de sepia

Sémola de trigo, harina de fuerza, tinta de sepia y agua.



	100g	Porción
Energía (Kcal)	323,1	549,3
Proteínas (gr)	11,2	19,0
Grasa total (gr)	2,1	3,7
Grasa sat. (gr)	0,2	0,3
Grasa polisat. (gr)	0,2	0,3
Grasa monosat. (gr)	0,2	0,3
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Carbohidratos (gr)	63,5	108,0
Fibra (gr)	34,1	58,0
Sodio (mg)	5,4	9,2

Al huevo

Sémola de trigo, harina de fuerza, huevo deshidratado y agua.



	100g	Porción
Energía (Kcal)	340,7	579,1
Proteínas (gr)	12,5	21,3
Grasa total (gr)	4,3	7,2
Grasa sat. (gr)	0,8	1,4
Grasa polisat. (gr)	0,8	1,4
Grasa monosat. (gr)	0,4	0,7
Colesterol (mg)	0,2	0,4
Carbohidratos (gr)	62,4	106,0
Fibra (gr)	32,3	55,0
Sodio (mg)	26,0	44,2

Sémola

Sémola de trigo, harina de fuerza y agua.



	100g	Porción
Energía (Kcal)	299,9	509,9
Proteínas (gr)	10,0	17,0
Grasa total (gr)	2,9	4,9
Grasa sat. (gr)	0,3	0,5
Grasa polisat. (gr)	0,3	0,5
Grasa monosat. (gr)	0,2	0,3
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Carbohidratos (gr)	57,7	98,0
Fibra (gr)	31,0	52,7
Sodio (mg)	4,9	8,3

Integral

Sémola de trigo, harina de fuerza, harina integral y agua.



	100g	Porción
Energía (Kcal)	287,4	488,6
Proteínas (gr)	10,0	16,9
Grasa total (gr)	1,7	2,9
Grasa sat. (gr)	0,2	0,3
Grasa polisat. (gr)	0,1	0,2
Grasa monosat. (gr)	0,1	0,2
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Carbohidratos (gr)	57,4	97,5
Fibra (gr)	30,5	51,8
Sodio (mg)	28,1	47,8

Cochayuyo

Sémola de trigo, harina de fuerza, harina orgánica de cochayuyo y agua.



	100g	Porción
Energía (Kcal)	316,8	538,6
Proteínas (gr)	11,1	18,8
Grasa total (gr)	2,0	3,5
Grasa sat. (gr)	0,2	0,3
Grasa polisat. (gr)	0,2	0,3
Grasa monosat. (gr)	0,1	0,2
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Carbohidratos (gr)	62,2	105,8
Fibra (gr)	31,2	53,1
Sodio (mg)	5,1	8,7

Ñoqui de papa

Sémola de trigo, harina de fuerza, huevo, papa y especias.



	100g	Porción
Energía (Kcal)	164,1	278,9
Proteínas (gr)	6,2	10,5
Grasa total (gr)	1,0	1,8
Grasa sat. (gr)	0,1	0,2
Grasa polisat. (gr)	0,3	0,5
Grasa monosat. (gr)	0,2	0,3
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Carbohidratos (gr)	32,5	55,3
Fibra (gr)	8,7	14,7
Sodio (mg)	360,7	613,1

ESTADO

Pasta fresca congelada.

ALÉRGENOS

Contiene gluten y frutos secos.

DURACIÓN

15 días en refrigeración y 4 meses en congelador.

CONSERVACIÓN

Conservar congelado a -18°.

ENVASE

Caja de cartón compostable o bolsa plástica sellada.

MODO DE PREPARACIÓN

Cocer entre 1 litro de agua hirviendo con sal por porción. Agregar la pasta sin descongelar o inmediatamente después de retirar del refrigerador. Cocinar entre 1 o 2 minutos y colar.

PASTA RELLENA

Descripción

Sorrentino de berenjena y aceituna azapa

Ingredientes

Berenjena, aceituna Azapa, cebolla, ajo, aceite de oliva, sémola de trigo, harina de fuerza, perejil, cúrcuma en polvo, sal, especias y agua.



Información nutricional

	100g	Porción
Energía (Kcal)	254,6	432,8
Proteínas (gr)	8,1	13,8
Grasa total (gr)	4,8	8,1
Grasa sat. (gr)	0,6	1,0
Grasa polisat. (gr)	0,6	1,0
Grasa monosat. (gr)	0,5	0,9
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Carbohidratos (gr)	44,6	75,9
Fibra (gr)	21,4	36,5
Sodio (mg)	452,8	769,8

Ravioli de coliflor y almendra

Coliflor, almendra, pimentón rojo, ají color, aceite de oliva, sémola de trigo, harina de fuerza, sal, especias y agua.



	100g	Porción
Energía (Kcal)	215,7	323,6
Proteínas (gr)	6,8	10,2
Grasa total (gr)	3,3	5,0
Grasa sat. (gr)	0,4	0,6
Grasa polisat. (gr)	1,0	1,5
Grasa monosat. (gr)	0,7	1,0
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Carbohidratos (gr)	38,5	57,7
Fibra (gr)	18,8	28,2
Sodio (mg)	216,3	324,5

Ravioli de zapallo

Zapallo, sémola de trigo, harina de fuerza, aceite de oliva, sal y agua.



	100g	Porción
Energía (Kcal)	214,9	365,4
Proteínas (gr)	7,2	12,3
Grasa total (gr)	2,1	3,5
Grasa sat. (gr)	0,3	0,5
Grasa polisat. (gr)	0,2	0,3
Grasa monosat. (gr)	0,2	0,3
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Carbohidratos (gr)	41,7	70,9
Fibra (gr)	20,7	35,3
Sodio (mg)	212,0	360,4

Ravioli de espinaca y garbanzo

Espinaca, garbanzo, cebolla, ajo, aceite de oliva, sémola de trigo, harina de fuerza, harina integral y agua.



	100g	Porción
Energía (Kcal)	265,2	450,8
Proteínas (gr)	9,1	15,5
Grasa total (gr)	4,3	7,4
Grasa sat. (gr)	0,5	0,9
Grasa polisat. (gr)	0,6	1,0
Grasa monosat. (gr)	0,7	1,2
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Carbohidratos (gr)	46,4	78,8
Fibra (gr)	22,6	38,4
Sodio (mg)	116,7	198,3

Sorrentino de humus de betarraga

Betarraga, garbanzo, cebolla, ajo, especias, aceite de oliva, sémola de trigo, harina de fuerza, harina orgánica integral y agua.



	100g	Porción
Energía (Kcal)	230,7	392,2
Proteínas (gr)	8,8	14,9
Grasa total (gr)	2,5	4,2
Grasa sat. (gr)	0,3	0,5
Grasa polisat. (gr)	0,4	0,7
Grasa monosat. (gr)	0,2	0,3
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Carbohidratos (gr)	42,6	72,4
Fibra (gr)	22,1	37,6
Sodio (mg)	157,0	266,9

Ravioli de salmón ahumado y ricota

Salmón ahumado, ricota, queso fresco, cebollín, sal, pimienta, sémola de trigo, harina de fuerza y agua.



	100g	Porción
Energía (Kcal)	274,9	467,3
Proteínas (gr)	12,3	20,8
Grasa total (gr)	6,6	11,3
Grasa sat. (gr)	2,6	4,4
Grasa polisat. (gr)	0,3	0,5
Grasa monosat. (gr)	1,1	1,9
Colesterol (mg)	16,4	27,9
Carbohidratos (gr)	41,4	70,4
Fibra (gr)	20,7	35,2
Sodio (mg)	196,2	333,5

Sorrentino caprese

Tomate horneado, queso mozzarella, albahaca, ajo, vino blanco, sémola de trigo, harina de fuerza, sal, especias y agua.



	100g	Porción
Energía (Kcal)	247,1	420,1
Proteínas (gr)	10,7	18,2
Grasa total (gr)	5,5	9,3
Grasa sat. (gr)	1,7	2,9
Grasa polisat. (gr)	0,5	0,9
Grasa monosat. (gr)	1,7	2,9
Colesterol (mg)	16,5	28,1
Carbohidratos (gr)	36,8	62,5
Fibra (gr)	19,4	32,9
Sodio (mg)	198,3	337,2

Sorrentino de queso azul y nueces

Queso azul, cebolla, nuez, sémola de trigo, harina de fuerza, sal, especias y agua.



	100g	Porción
Energía (Kcal)	258,2	438,9
Proteínas (gr)	7,4	12,6
Grasa total (gr)	6,1	10,4
Grasa sat. (gr)	0,7	1,2
Grasa polisat. (gr)	2,7	4,6
Grasa monosat. (gr)	1,9	3,2
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Carbohidratos (gr)	40,4	68,6
Fibra (gr)	18,2	30,9
Sodio (mg)	165,3	281,0

Sorrentino de queso mozzarella y jamón

Queso mozzarella, queso chacra, crema de leche, jamón de pierna, sémola de trigo, harina de fuerza, aceite de oliva, sal, especias y agua.



	100g	Porción
Energía (Kcal)	283,8	482,5
Proteínas (gr)	15,9	27,1
Grasa total (gr)	10,2	17,3
Grasa sat. (gr)	5,7	9,7
Grasa polisat. (gr)	0,3	0,5
Grasa monosat. (gr)	2,3	3,9
Colesterol (mg)	31,5	53,5
Carbohidratos (gr)	32,4	55,1
Fibra (gr)	17,1	29,0
Sodio (mg)	312,5	531,3

Sorrentino de prieta y pasas

Prieta, cebolla, uvas pasas, especias, nuez, harina de trigo, sémola, aceite de oliva, sal, especias y agua.



	Porción: 170 g	Porciones: 3
Energía (Kcal)	352,8	599,8
Proteínas (gr)	13,4	22,8
Grasa total (gr)	9,9	16,8
Grasa sat. (gr)	2,6	4,4
Grasa polisat. (gr)	2,3	3,9
Grasa monosat. (gr)	3,5	6,0
Colesterol (mg)	24,3	41,3
Carbohidratos (gr)	50,7	86,2
Fibra (gr)	24,4	41,5
Sodio (mg)	337,5	573,7

Sorrentino de ave pimentón

Pollo, vegetales, especias, sal, harina de trigo, sémola, aceite de oliva, sal, especias y agua.



	Porción: 160 g		Porciones: 2	
	100g	Porción	100g	Porción
Energía (Kcal)	235,3	376,4		
Proteínas (gr)	11,1	17,8		
Grasa total (gr)	4,4	7,0		
Grasa sat. (gr)	0,9	1,4		
Grasa polisat. (gr)	0,8	1,3		
Grasa monosat. (gr)	1,1	1,8		
Colesterol (mg)	15,2	24,4		
Carbohidratos (gr)	36,3	58,0		
Fibra (gr)	17,6	28,2		
Sodio (mg)	223,9	358,3		

Ravioli de ossobuco

Ossobuco de vacuno, vino tinto, vegetales, especias, sal, harina de trigo, sémola, aceite de oliva y agua.



	Porción: 150 g		Porciones: 1	
	100g	Porción	100g	Porción
Energía (Kcal)	300,6	450,9		
Proteínas (gr)	12,4	18,6		
Grasa total (gr)	5,8	8,7		
Grasa sat. (gr)	0,8	1,2		
Grasa polisat. (gr)	1,8	2,7		
Grasa monosat. (gr)	1,7	2,6		
Colesterol (mg)	16,3	24,5		
Carbohidratos (gr)	45,3	67,9		
Fibra (gr)	21,6	32,4		
Sodio (mg)	257,7	386,5		

Ravioli al huevo de queso de cabra

Queso de cabra, crema de leche, sal, harina de trigo, sémola, sal y agua.



	100g		Porción	
	100g	Porción	100g	Porción
Energía (Kcal)	269,9	458,8		
Proteínas (gr)	13,3	22,7		
Grasa total (gr)	7,4	12,5		
Grasa sat. (gr)	3,8	6,5		
Grasa polisat. (gr)	0,4	0,7		
Grasa monosat. (gr)	1,6	2,7		
Colesterol (mg)	18,4	31,2		
Carbohidratos (gr)	37,8	64,2		
Fibra (gr)	19,4	33,0		
Sodio (mg)	223,0	379,1		

Ravioli verde de espinaca y ricota

Espinaca, queso chakra, ricota, cebolla, sal, harina de trigo, sémola, aceite de oliva, sal, especias y agua.



	100g		Porción	
	100g	Porción	100g	Porción
Energía (Kcal)	238,6	405,6		
Proteínas (gr)	10,3	17,5		
Grasa total (gr)	4,9	8,4		
Grasa sat. (gr)	1,5	2,6		
Grasa polisat. (gr)	0,3	0,5		
Grasa monosat. (gr)	0,7	1,2		
Colesterol (mg)	11,2	19,0		
Carbohidratos (gr)	38,1	64,7		
Fibra (gr)	18,1	30,8		
Sodio (mg)	192,6	327,4		

Sorrentino de queso azul y jamón serrano

Queso azul, cebolla, jamón serrano, sémola de trigo, harina de fuerza, aceite de oliva, sal, especias y agua.



	100g		Porción	
	100g	Porción	100g	Porción
Energía (Kcal)	264,9	450,3		
Proteínas (gr)	8,5	14,4		
Grasa total (gr)	5,5	9,3		
Grasa sat. (gr)	0,7	1,2		
Grasa polisat. (gr)	2,1	3,6		
Grasa monosat. (gr)	1,5	2,6		
Colesterol (mg)	1,9	3,2		
Carbohidratos (gr)	42,5	72,3		
Fibra (gr)	19,8	33,6		
Sodio (mg)	222,0	377,3		

ESTADO
ALÉRGICOS
DURACIÓN

Pasta fresca congelada
Contiene gluten y frutos secos.
6 meses en congelador.

CONSERVACIÓN

ENVASE

MODO DE PREPARACIÓN

Conservar congelado a -18°.

Caja de cartón compostable o bolsa plástica sellada.

Cocer en 2 litros de agua hirviendo con sal por porción. Agregar la pasta sin descongelar. Cuando la pasta empiece a subir, cocer 3 minutos más.