utilisation

8-9 minutes.

Pour 4 personnes (ou 2 très très faim).

que faire pendant la cuisson ?

- Apprenez 3 mots d'italien.
- Cherchez votre fourchette préférée.
- Chantez *Sarà perché ti amo* en ecoutant notre playlist "Pasta & Chill" (QR Code au dos du paquet).

pasta la vista



métro, bolo, dodo

Sautez l'étape cuisine, passez direct au plaisir

nos engagements

- Blé de haute qualité.
- Zéro tache de sauce sur la chemise garantie.
- Packaging recyclable (parce qu'on aime la planète autant que les pâtes).

l'histoire de la bolo (la vraie)

Contrairement à la légende, la sauce Bolognaise n'a pas été inventée à Bologne, mais par un ancêtre de nos chefs qui en avait marre de laver ses cravates tachées de tomate.

Il a alors crié : « Et si on mettait la sauce DANS le spaghetti ?! ».

Le monde a ri. Aujourd'hui, c'est vous qui mangez.



pasta la vista : tout le goût, sans les taches

On connaît tous le refrain : on rentre du boulot, on a faim, mais la flemme de faire mijoter une sauce bolo pendant 3 heures est plus forte que tout.

Nos chefs ont donc craqué : ils ont injecté tout le goût du bœuf, de la tomate et des herbes directement dans le cœur du spaghetti.

le saviez-vous ?

Les spaghettis ont été les stars du premier poisson d'avril télévisé en 1957. Un reportage montrait des gens récoltant des pâtes dans des arbres en Suisse.
Chez Pasta la Vista, on n'a pas trouvé d'arbres à Bolognaise, alors on a dû les inventer nous-mêmes. On est moins poétiques, mais c'est bien meilleur.



cuisinez en musique !

Scannez ce code pour accéder à notre playlist "Pasta & Chill".

8 minutes de chansons italiennes rythmées pour cuisiner. Garanti sans fausses notes.

utilisation

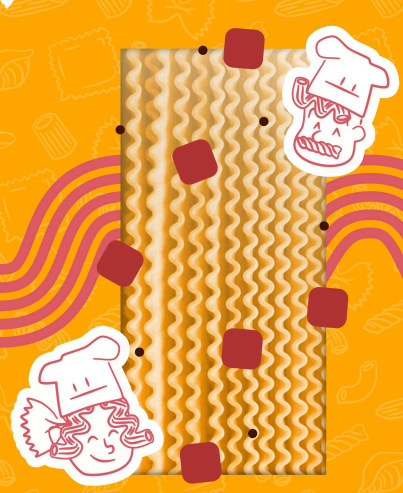
8-9 minutes.

Pour 4 personnes (ou 2 très très faim).

que faire pendant la cuisson ?

- Apprenez 3 mots d'italien.
- Cherchez votre fourchette préférée.
- Chantez *Sarà perché ti amo* en ecoutant notre playlist "Pasta & Chill" (QR Code au dos du paquet).

pasta la vista



carbo diem

Croquez la vie à pleines dents

nos engagements

- Blé de haute qualité.
- Zéro tache de sauce sur la chemise garantie.
- Packaging recyclable (parce qu'on aime la planète autant que les pâtes).

l'histoire de la carbo (la vraie)

Contrairement aux idées reçues, la sauce Carbonara n'a pas été inventée par des mineurs de charbon, mais par l'oncle de nos chefs, un homme qui en avait assez de ruiner ses chemises blanches avec du jaune d'œuf.

Un soir de ras-le-bol, il a tranché : « Si la sauce est DANS la pâte, le bavoir devient facultatif ! ». Il a enfermé tout le crémeux et le goût du lard fumé directement dans le spaghetti.

On l'a traité de rêveur. Aujourd'hui, vous mangez, et votre chemise vous dit merci.



pasta la vista : tout le goût, sans les taches

On connaît tous le refrain : on rentre du boulot, on a faim, mais la flemme de faire mijoter une sauce bolo pendant 3 heures est plus forte que tout.

Nos chefs ont donc craqué : ils ont injecté tout le goût du pecorino, du guanciale et du jaune d'oeuf directement dans le cœur des pâtes.

le saviez-vous ?

Les Mafalde ont été nommées ainsi en l'honneur de la princesse Mafalda de Savoie. Avec leurs bords dentelés, elles ressemblent aux dentelles des robes royales.
Chez Pasta la Vista, on s'est dit qu'une forme aussi noble méritait un traitement royal : on a injecté la crème et le bacon à l'intérieur pour que vous puissiez les déguster sans jamais risquer de faire une tache sur votre propre tenue de gala.



cuisinez en musique !

Scannez ce code pour accéder à notre playlist "Pasta & Chill".

8 minutes de chansons italiennes rythmées pour cuisiner. Garanti sans fausses notes.

utilisation

8-9 minutes.

Pour 4 personnes (ou 2 très très faim).

que faire pendant la cuisson ?

- Apprenez 3 mots d'italien.
- Cherchez votre fourchette préférée.
- Chantez *Sarà perché ti amo* en ecoutant notre playlist "Pasta & Chill" (QR Code au dos du paquet).

pasta la vista



illico pesto

Vert l'infini et au-delà

nos engagements

- Blé de haute qualité.
- Zéro tache de sauce sur la chemise garantie.
- Packaging recyclable (parce qu'on aime la planète autant que les pâtes).

l'histoire du pesto (la vraie)

Tout a commencé avec un jardinier génois qui aimait autant le basilic que ses tapis blancs. Lassé de voir des éclaboussures vertes ruiner son salon à chaque coup de fourchette, il eut une illumination : « Et si le jardin restait à l'intérieur ? »

Il a alors trouvé le moyen de glisser tout le soleil de la Ligurie — basilic frais, pignons et parmesan — directement dans la spirale de ses fusilli.

On l'a pris pour un excentrique. Aujourd'hui, vous savourez l'Italie, et votre tapis reste impeccable.



pasta la vista : tout le goût, sans les taches

On connaît tous le refrain : on rentre du boulot, on a faim, mais la flemme de faire mijoter une sauce bolo pendant 3 heures est plus forte que tout.

Nos chefs ont donc craqué : ils ont injecté tout le goût du basilic, du parmesan et de l'huile d'olive directement dans le cœur des pâtes.

le saviez-vous ?

Le mot "Fusilli" vient de fuso, le fuseau utilisé par les fileuses de laine. Leur forme en spirale n'est pas là par hasard : elle a été conçue pour capturer la sauce.
Chez Pasta la Vista, on a poussé le concept encore plus loin. On a utilisé cette spirale parfaite comme un coffre-fort pour y enfermer notre pesto maison. Résultat : une explosion de saveurs en bouche, mais zéro projection sur votre chemise.



cuisinez en musique !

Scannez ce code pour accéder à notre playlist "Pasta & Chill".

8 minutes de chansons italiennes rythmées pour cuisiner. Garanti sans fausses notes.

utilisation

8-9 minutes.

Pour 4 personnes (ou 2 très très faim).

que faire pendant la cuisson ?

- Apprenez 3 mots d'italien.
- Cherchez votre fourchette préférée.
- Chantez *Sarà perché ti amo* en ecoutant notre playlist "Pasta & Chill" (QR Code au dos du paquet).

pasta la vista

vodk-O

Une claque de saveur qui vous met au tapis

nos engagements

- Blé de haute qualité.
- Zéro tache de sauce sur la chemise garantie.
- Packaging recyclable (parce qu'on aime la planète autant que les pâtes).

l'histoire des pasta alla vodka (la vraie)

Dans les années 80, une icône de la mode italienne devait dîner avant un défilé. Seulement, la sauce est aussi délicieuse qu'impitoyable pour les robes de haute couture.

Plutôt que de choisir entre son style et sa faim, elle a ordonné à son chef : « Cachez-moi cet orange que je ne saurais voir sur mon satin ! »

Le chef a alors injecté la sauce alla vodka directement dans le tube des pâtes. Le défilé fut un succès.

Aujourd'hui, vous mangez comme une star.



pasta la vista : tout le goût, sans les taches

On connaît tous le refrain : on rentre du boulot, on a faim, mais la flemme de faire mijoter une sauce bolo pendant 3 heures est plus forte que tout.

Nos chefs ont donc craqué : ils ont injecté tout le goût de la tomates, du parmesan et de la crème directement dans le cœur des pâtes.

le saviez-vous ?

Les Pipe Rigate sont inspirées de la forme des pipes à tabac, mais aussi des coquilles d'escargots. Elles ont une particularité géniale : une ouverture pincée d'un côté pour emprisonner la garniture.
Chez Pasta la Vista, on a transformé ces petites "pipes" en véritables réservoirs blindés. On y a scellé notre sauce à la vodka pour qu'elle ne s'échappe qu'une fois en bouche.

cuisinez en musique !

Scannez ce code pour accéder à notre playlist "Pasta & Chill".

8 minutes de chansons italiennes rythmées pour cuisiner. Garanti sans fausses notes.

utilisation

8-9 minutes.

Pour 4 personnes (ou 2 très très faim).

que faire pendant la cuisson ?

- Apprenez 3 mots d'italien.
- Cherchez votre fourchette préférée.
- Chantez *Sarà perché ti amo* en ecoutant notre playlist "Pasta & Chill" (QR Code au dos du paquet).

pasta la vista



marinaravissante

La tomate qui vous fait les yeux doux.

nos engagements

- Blé de haute qualité.
- Zéro tache de sauce sur la chemise garantie.
- Packaging recyclable (parce qu'on aime la planète autant que les pâtes).

l'histoire de la marinara (la vraie)

À l'origine, la sauce Marinara était préparée par les femmes des marins napolitains pour leur retour de mer. Mais avec le roulis du bateau, la sauce finissait plus souvent sur le pont (ou sur le capitaine) que dans l'estomac.

Un vieux loup de mer, lassé de frotter ses vareuses, a fini par hurler : « Par mille sabords, mettez cette tomate dans le tube et qu'on n'en parle plus ! »

Nos chefs ont écouté la légende : ils ont blindé l'intérieur de la pâte avec de la tomate San Marzano et de l'origan. Le goût du grand large est là, mais le naufrage sur votre chemise est évité.



pasta la vista : tout le goût, sans les taches

On connaît tous le refrain : on rentre du boulot, on a faim, mais la flemme de faire mijoter une sauce bolo pendant 3 heures est plus forte que tout.

Nos chefs ont donc craqué : ils ont injecté tout le goût de la tomates, du parmesan et de l'origan directement dans le cœur des pâtes.

le saviez-vous ?

Le nom "Penne" signifie littéralement "plumes" en italien. Leur coupe en biseau imite la pointe des plumes d'oie que l'on utilisait autrefois pour écrire.Chez Pasta la Vista, on a décidé d'écrire une nouvelle page de l'histoire culinaire. On utilise le canal central de la Penne non pas pour y laisser passer l'air, mais pour y injecter notre sauce Marinara bien épaisse.C'est la seule plume qui vous permet de déguster du rouge sans jamais faire de taches d'encre.



cuisinez en musique !

Scannez ce code pour accéder à notre playlist "Pasta & Chill".

8 minutes de chansons italiennes rythmées pour cuisiner. Garanti sans fausses notes.

utilisation

8-9 minutes.

Pour 4 personnes (ou 2 très très faim).

que faire pendant la cuisson ?

- Apprenez 3 mots d'italien.
- Cherchez votre fourchette préférée.
- Chantez *Sarà perché ti amo* en ecoutant notre playlist "Pasta & Chill" (QR Code au dos du paquet).

pasta la vista



vongole d'ange

Un petit goût de paradis iodé.

nos engagements

- Blé de haute qualité.
- Zéro tache de sauce sur la chemise garantie.
- Packaging recyclable (parce qu'on aime la planète autant que les pâtes).

l'histoire de la vongole (la vraie)

Tout a commencé avec un pêcheur de l'Adriatique qui refusait de quitter son gouvernail pour déjeuner. À chaque vague, ses précieuses palourdes glissaient de sa fourchette pour finir dans ses bottes.

Excédé de manger ses chaussures, il a eu une idée de génie : « Si la mer ne vient pas à la pâte, c'est le goût de la mer qui rentrera dedans ! »

Il a réussi l'impossible : infuser le jus iodé, l'ail et le persil directement dans la fibre de la tagliatelle. Aujourd'hui, vous avez tout le sel de la vie, sans avoir besoin de bottes de pluie.



pasta la vista : tout le goût, sans les taches

On connaît tous le refrain : on rentre du boulot, on a faim, mais la flemme de faire mijoter une sauce bolo pendant 3 heures est plus forte que tout.

Nos chefs ont donc craqué : ils ont injecté tout le goût des palourdes, du persil et du beurre directement dans le cœur des pâtes.

le saviez-vous ?

Les Tagliatelles auraient sont inspirées par la chevelure blonde de Lucrèce d'Este lors de son mariage en 1487. Une coupe de cheveux devenue légendaire... et très salissante quand on y ajoute de l'huile. Chez Pasta la Vista, on traite nos tagliatelles comme de la haute coiffure. Au lieu de les noyer sous la sauce, on a "laqué" chaque ruban avec l'essence même des vongole. Résultat : vous pouvez faire tournicoter votre fourchette avec élégance, sans jamais redécorer votre voisin de table.



cuisinez en musique !

Scannez ce code pour accéder à notre playlist "Pasta & Chill".

8 minutes de chansons italiennes rythmées pour cuisiner. Garanti sans fausses notes.