

PÂTES FABRE

maison fondée
en 1996

PRODUITS DE FRANCE

ARTISAN PASTIER

Implantée dans la vallée de la Loire, la Maison Pâtes Fabre perpétue un savoir-faire artisanal dans la fabrication de pâtes de qualité supérieure.

Après une sélection rigoureuse des matières premières, nos pâtes sont élaborées par laminage ou tréfilage puis séchées à basse température et longue durée (18-20 heures). Les légumes et épices, entièrement naturels, leur apportent saveurs, odeurs et couleurs pour varier les plaisirs.





PÂTES LAMINÉES

Notre méthode pour obtenir des tagliatelles à la texture délicate et à la saveur gourmande repose sur une superposition de plusieurs fines couches de pâtes, avant laminage et découpe. La cuisson ultra-rapide de nos pâtes laminées (2 à 4 minutes) contribue à les rendre différentes.

PÂTES TRÉFILÉES

Le tréfilage sur moule traditionnel (dont certains en bronze) apporte une texture authentique et une belle accroche. Résultat : des pâtes qui retiennent la sauce et restent fermes à la cuisson.

LA MAISON PÂTES FABRE

ZI Orchidée - Route de Villeneuve 18570 La Chapelle Saint-Ursin, FRANCE

+ 00 33 (0)2 48 26 54 31 ▮ contact@pates-fabre.com

www.pates-fabre.fr

Photo : ©Stéphane Ribrault - Conception : Reverb 02 48 70 20 73


PÂTES FABRE
maison fondée
en 1996
PRODUITS DE FRANCE

ARTISAN PASTIER

Implantée dans la vallée de la Loire, la Maison Pâtes Fabre perpétue un savoir-faire artisanal dans la fabrication de pâtes de qualité supérieure.

Après une sélection rigoureuse des matières premières, nos pâtes sont élaborées par laminage ou tréfilage puis séchées à basse température et longue durée (18-20 heures). Les légumes et épices, entièrement naturels, leur apportent saveurs, odeurs et couleurs pour varier les plaisirs.





PÂTES LAMINÉES

Notre méthode pour obtenir des tagliatelles à la texture délicate et à la saveur gourmande repose sur une superposition de plusieurs fines couches de pâtes, avant laminage et découpe. La cuisson ultra-rapide de nos pâtes laminées (2 à 4 minutes) contribue à les rendre différentes.

PÂTES TRÉFILÉES

Le tréfilage sur moule traditionnel (dont certains en bronze) apporte une texture authentique et une belle accroche. Résultat : des pâtes qui retiennent la sauce et restent fermes à la cuisson.

LA MAISON PÂTES FABRE

ZI Orchidée - Route de Villeneuve 18570 La Chapelle Saint-Ursin, FRANCE
+ 00 33 (0)2 48 26 54 31 ▮ contact@pates-fabre.com
www.pates-fabre.fr

Photo : ©Stéphane Ribrault - Conception : Reverb 02 48 70 20 73