



THE ITALIAN FLAVOUR  
**NEAR YOU**  
O SABOR ITALIANO PERTO DE SI

*É servido?*



*Let's have a bite?*



LINKEDIN



WEBSITE



INSTAGRAM



FACEBOOK

# Conceito

## Concept

A Mi Pasta reúne a tradição com a arte de bem-fazer, que nos permite produzir massas de elevada qualidade. A Mi Pasta é uma combinação de receitas tradicionais com ingredientes de qualidade, elaborada através de um processo de extrusão em molde de bronze, que lhe confere a identidade.

A grande atenção à qualidade do produto refere-se ao método tradicional de fabricação de massas e profundo conhecimento do trigo. Seleccionamos cuidadosamente as melhores variedades de trigo duro, obtendo sêmolas de qualidade superior.

A qualidade da matéria-prima aliada ao método tradicional de fabrico, resulta numa massa premium como a nossa.

Para fabricar "Mi Pasta" usamos 100% sêmola de trigo duro.

---

*Mi Pasta combines tradition with the art of well doing, which allows us to produce high quality pasta. Mi Pasta is a combination of traditional recipes with quality ingredients, made through an extrusion process in a bronze mould, which concedes it 's identity.*

*The great attention to product quality refers to the traditional method of pasta making and in-depth knowledge of wheat. We carefully select the best varieties of durum wheat, obtaining semolina of superior quality.*

*The quality of the raw material combined with the traditional manufacturing method, results in a premium pasta like ours.*

*To manufacture "Mi Pasta" we use 100% durum wheat semolina.*



# Método de Produção

## Production Method

---

O nosso método de produção é elaborado com a melhor sémola de trigo duro, água de qualidade, extrusão em molde de bronze e secagem lenta que o torna único e diferenciador.

A extrusão em molde de bronze, confere à Mi Pasta uma superfície áspera e rugosa, permitindo a melhor envolvência e absorção dos molhos, criando um sabor perfeito.

Acreditamos fortemente na importância do desenvolvimento de produtos inovadores e diferenciadores.

O nosso método de embalagem tem como foco a segurança alimentar e qualidade final do produto.

Flexibilidade e visão futurista é o que nos identifica, graças á nossa tecnologia avançada desenvolvemos as nossas embalagens amigas do ambiente em papel, biodegradáveis e recicláveis.

---

*Our production method is made with the best wheat semolina, quality water, extrusion in bronze mold and slow drying which makes it distinctive and unique.*

*The extrusion in bronze mold gives Mi Pasta a rough surface, allowing the best wrapping and absorption of the sauces, creating a perfect flavour, while maintaining the natural colour and taste.*

*We strongly believe in the importance of developing innovative, quality and reliable products.*

*Our packaging method focuses on food safety and quality of the product. Flexibility and a futuristic vision is what identifies us and thanks to our advanced technology we developed our environmentally friendly packaging in paper, biodegradable and recyclable.*



# Vantagens e Benefícios

## Advantages and Benefits

### MASSA TRADICIONAL DE SÊMOLA DE TRIGO DURO

A sêmola é o nome dado ao produto granuloso resultante da moagem do trigo. Apresenta uma textura granulada e grossa, ideal para o fabrico de massas.

Por ser um derivado de cereais é um alimento particularmente rico em hidratos de carbono, nomeadamente de baixo índice glicémico, com teor moderado de proteína, fonte de fibra e energia e reduzido teor de gordura e sal.

Devido a estas características, o seu consumo é benéfico para a saúde.

### TRADITIONAL DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

*Semolina is the name given to the grain product resulting from the milling of wheat. It has a grainy and rough texture, ideal for making pasta.*

*Being a cereal derivative, it is a food particularly rich in carbohydrates, with a low glycaemic index, with a moderate protein content, low fat and salt content and a source of fibre and energy.*

*Due to these characteristics, its consumption is beneficial to health.*



# Mi Pasta Clásicas

MI Pasta Classic 100% Wheat

---





# Mi Pasta Clássicas

MI Pasta Classic 100% Wheat

---



## Cotovelos

Chiffaro Rigate

---



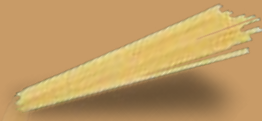
500g



## Esparguete

Spaghetti

---



500g



## Macarrão

Rigatoni

---



500g



## Macarronete

Penne

---



500g



## PRODUTO - PRODUCT

**Designação Comercial / Commercial Name** - Massa alimentícia Cotovelos / Dry Pasta Elbows

**Marca / Brand** \_ Mi Pasta

**Peso / Weight** \_ 500g

**Validade / Shelf life** \_ 24 Meses / 24 Months

**EAN Code** \_ 5600869840332

**ITF 14 Code** \_ 15600869840261

## PROCESSO - PROCESS

Produto resultante da hidratação da sêmola de trigo com água, extrudido em molde de bronze, finalizado num processo de secagem e arrefecimento.

Product resulting from the hydration of wheat semolina with water, extruded in a bronze mold, finished with a drying and cooling process.

## INGREDIENTES - INGREDIENTS

Sêmola de trigo duro. Durum wheat semolina.

**Alergénios / Allergens:** Contém **Glúten** / Contains **Gluten**. Pode conter vestígios de soja. / May contain traces of **soya**.

## DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - NUTRITION DECLARATION (per 100g)

Energia Energy	Lípidos Fat	dos quais saturados of wich saturates	Hidratos de Carbono Carbohydrate	dos quais açúcares of wich sugars	Fibra Fibre	Proteína Protein	Sal Salt
1521 kJ 359 kcal	1,3 g	0,3 g	71 g	3,5 g	3,5 g	13 g	0,01g

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS - PHYSICAL - CHEMICAL CHARACTERISTICS

**Humidade / Moisture** \_ < 12,5%

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

**Microorganismos a 30°C / Microorganisms at 30°C** \_ ≤ 1x10<sup>4</sup> UFC/g

**Salmonella** \_ ausente / absent at 25g

**E. coli** \_ ≤ 1x10<sup>2</sup> UFC/g

## PESTICIDAS E CONTAMINANTES - PESTICIDES AND CONTAMINANTS

Pesticidas e Contaminantes de acordo com o Regulamento 396/2005 e Regulamento 1881/2006 e sucessivas alterações.

Pesticides and Contaminants according to Regulation 396/2005 and Regulation 1881/2006 and successive amendments.

## MODO DE PREPARAÇÃO - HOW TO PREPARE

Cozer a massa em água abundante e a ferver, temperada com sal, durante 8-10 minutos.

Cook the pasta in plenty of water for 8-10 minutes.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

**Aspeto / Appearance:** Massinhas em formato de curva, de textura rugosa. Curve-shaped pasta with a rough texture.

Ausência de matérias estranhas ao produto. Absence of foreign matter to the product.

**Odor / Odor:** Característico da massa alimentícia. Sem odores estranhos. Characteristic of pasta. No strange odors.

**Cor / Color:** Cor amarelo claro a esbranquiçada, característica da sêmola extrudida em molde de bronze.

Light yellow to off-white color, characteristic of semolina extruded in bronze mold.

Pode conter alguns pontos acastanhados provenientes da matéria-prima.

It may contain some brownish spots from the raw material.

## ARMAZENAMENTO - WAREHOUSING

Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz. Store in a cool, dry and dark place.

## PALETIZAÇÃO - PALLETIZING

**Nº Unidades por caixa / N°. units per box** \_ 20

**Nº Caixas por camada / N°. of boxes per layer** \_ 7

**Nº camadas / N°. of layers** \_ 7

**Nº Caixas por palete / N°. of boxes per pallet** \_ 49

**Nº unidades por palete / No. of units per pallet** \_ 980

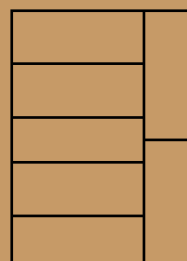
**Peso Palete / Pallet weight (kg)** \_ 510

**Etiqueta de Caixa / Box Label** \_ 1 un

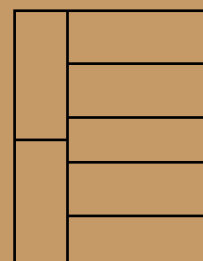
**Etiqueta Palete / Pallet Label** \_ 2 un

**Acondicionamento Final / Final packaging** \_ Stretch film

1st Layer



2nd Layer



# FICHA TÉCNICA - TECHNICAL SHEET | ESPARGUETE - SPAGHETTI



## PRODUTO - PRODUCT

**Designação Comercial / Commercial Name** - Massa alimentícia seca Esparguete / Spaghetti

**Marca / Brand** - Mi Pasta

**Peso / Weight** - 500g

**Validade / Shelf life** - 24 Meses / 24 Months

**EAN Code** - 5600869840356

**ITF 14 Code** - 15600869840278

## PROCESSO - PROCESS

Produto resultante da hidratação da sêmola de trigo com água, extrudido em molde de bronze, finalizado num processo de secagem e arrefecimento.

Product resulting from the hydration of wheat semolina with water, extruded in a bronze mold, finished with a drying and cooling process.

## INGREDIENTES - INGREDIENTS

Sêmola de trigo duro. Durum wheat semolina.

**Alergénios / Allergens:** Contém **Glúten** / Contains **Gluten**. Pode conter vestígios de soja. / May contain traces of **soya**.

## DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - NUTRITION DECLARATION (per 100g)

Energia Energy	Lípidos Fat	dos quais saturados of wich saturates	Hidratos de Carbono Carbohydrate	dos quais açúcares of wich sugars	Fibra Fibre	Proteína Protein	Sal Salt
1521 kJ 359 kcal	1,3 g	0,3 g	71 g	3,5 g	3,5 g	13 g	0,01g

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS - PHYSICAL - CHEMICAL CHARACTERISTICS

**Humidade / Moisture** - < 12,5%

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

**Microorganismos a 30°C / Microorganisms at 30°C** -  $\leq 1 \times 10^4$  UFC/g

**Salmonella** - ausente / absent at 25g

**E. coli** -  $\leq 1 \times 10^2$  UFC/g

## PESTICIDAS E CONTAMINANTES - PESTICIDES AND CONTAMINANTS

Pesticidas e Contaminantes de acordo com o Regulamento 396/2005 e Regulamento 1881/2006 e sucessivas alterações.

Pesticides and Contaminants according to Regulation 396/2005 and Regulation 1881/2006 and successive amendments.

## MODO DE PREPARAÇÃO - HOW TO PREPARE

Cozer a massa em água abundante e a ferver, temperada com sal, durante 8-10 minutos.

Cook the pasta in plenty of water for 8-10 minutes.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

**Aspeto / Appearance:** Massa comprida e cilíndrica, de textura rugosa. Long, cylindrical mass, with a rough texture.

Ausência de matérias estranhas ao produto. Absence of foreign matter to the product.

**Odor / Odor:** Característico da massa alimentícia. Sem odores estranhos. Characteristic of pasta. No strange odors.

**Cor / Color:** Cor amarelo claro a esbranquiçada, característica da sêmola extrudida em molde de bronze.

Light yellow to off-white color, characteristic of semolina extruded in bronze mold.

Pode conter alguns pontos acastanhados provenientes da matéria-prima. It may contain some brownish spots from the raw material.

## ARMAZENAMENTO - WAREHOUSING

Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz. Store in a cool, dry and dark place.

## PALETIZAÇÃO - PALLETIZING

**Nº Unidades por caixa / N°. units per box** - 24

**Nº Caixas por camada / N°. of boxes per layer** - 15

**Nº camadas / N°. of layers** - 4

**Nº Caixas por palete / N°. of boxes per pallet** - 60

**Nº unidades por palete / No. of units per pallet** - 1440

**Peso Palete / Pallet weight (kg)** - 738

**Etiqueta de Caixa / Box Label** - 1 un

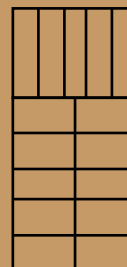
**Etiqueta Palete / Pallet Label** - 2 un

**Acondicionamento Final / Final packaging** - Stretch film

1st Layer



2nd Layer







## PRODUTO - PRODUCT

**Designação Comercial / Commercial Name** - Massa alimentícia seca Macarrão Riscado / Rigatoni

**Marca / Brand** \_ Mi Pasta

**Peso / Weight** \_ 500g

**Validade / Shelf life** \_ 24 Meses / 24 Months

**EAN Code** \_ 5600869840349

**ITF 14 Code** \_ 15600869840254

## PROCESSO - PROCESS

Produto resultante da hidratação da sêmola de trigo com água, extrudido em molde de bronze, finalizado num processo de secagem e arrefecimento.

Product resulting from the hydration of wheat semolina with water, extruded in a bronze mold, finished with a drying and cooling process.

## INGREDIENTES - INGREDIENTS

Sêmola de trigo duro. Durum wheat semolina.

**Alergénios / Allergens:** Contém **Glúten** / Contains **Gluten**. Pode conter vestígios de soja. / May contain traces of **soya**.

## DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - NUTRITION DECLARATION (per 100g)

Energia	Lípidos	dos quais saturados	Hidratos de Carbono	dos quais açúcares	Fibra	Proteína	Sal
Energy	Fat	of wich saturates	Carbohydrate	of wich sugars	Fibre	Protein	Salt
1521 kJ 359 kcal	1,3 g	0,3 g	71 g	3,5 g	3,5 g	13 g	0,01g

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS - PHYSICAL - CHEMICAL CHARACTERISTICS

**Humidade / Moisture** \_ < 12,5%

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

**Microorganismos a 30°C / Microorganisms at 30°C** \_ ≤ 1x10<sup>4</sup> UFC/g

**Salmonella** \_ ausente / absent at 25g

**E. coli** \_ ≤ 1x10<sup>2</sup> UFC/g

## PESTICIDAS E CONTAMINANTES - PESTICIDES AND CONTAMINANTS

Pesticidas e Contaminantes de acordo com o Regulamento 396/2005 e Regulamento 1881/2006 e sucessivas alterações.

Pesticides and Contaminants according to Regulation 396/2005 and Regulation 1881/2006 and successive amendments.

## MODO DE PREPARAÇÃO - HOW TO PREPARE

Cozer a massa em água abundante e a ferver, temperada com sal, durante 8-10 minutos.

Cook the pasta in plenty of water for 8-10 minutes.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

**Aspeto / Appearance:** Massa curta em formato tubular com corte oblíquo, de textura rugosa. Short mass in tubular shape with an oblique cut, with a rough texture.

Ausência de matérias estranhas ao produto. Absence of foreign matter to the product.

**Odor / Odor:** Característico da massa alimentícia. Sem odores estranhos. Characteristic of pasta. No strange odors.

**Cor / Color:** Cor amarelo claro a esbranquiçada, característica da sêmola extrudida em molde de bronze.

Light yellow to off-white color, characteristic of semolina extruded in bronze mold.

Pode conter alguns pontos acastanhados provenientes da matéria-prima. It may contain some brownish spots from the raw material.

## ARMAZENAMENTO - WAREHOUSING

Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz. Store in a cool, dry and dark place.

## PALETIZAÇÃO - PALLETIZING

**Nº Unidades por caixa / Nº. units per box** \_ 20

**Nº Caixas por camada / Nº. of boxes per layer** \_ 7

**Nº camadas / Nº. of layers** \_ 7

**Nº Caixas por palete / Nº. of boxes per pallet** \_ 49

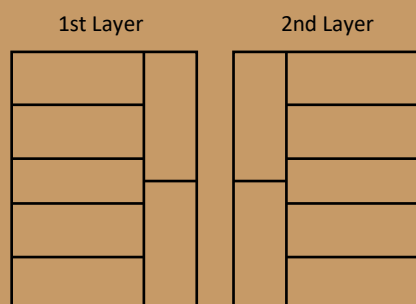
**Nº unidades por palete / No. of units per pallet** \_ 980

**Peso Palete / Pallet weight (kg)** \_ 515

**Etiqueta de Caixa / Box Label** \_ 1 un

**Etiqueta Palete / Pallet Label** \_ 2 un

**Acondicionamento Final / Final packaging** \_ Stretch film



# FICHA TÉCNICA - TECHNICAL SHEET | MACARRONETE RISCADO - PENNE RIGATE



## PRODUTO - PRODUCT

**Designação Comercial / Commercial Name** - Massa alimentícia seca Macarronete Riscado / Penne Rigate

**Marca / Brand** \_ Mi Pasta

**Peso / Weight** \_ 500g

**Validade / Shelf life** \_ 24 Meses / 24 Months

**EAN Code** \_ 5600869840400

**ITF 14 Code** \_ 15600869840339

## PROCESSO - PROCESS

Produto resultante da hidratação da sêmola de trigo com água, extrudido em molde de bronze, finalizado num processo de secagem e arrefecimento.

Product resulting from the hydration of wheat semolina with water, extruded in a bronze mold, finished with a drying and cooling process.

## INGREDIENTES - INGREDIENTS

Sêmola de trigo duro. Durum wheat semolina.

**Alergénios / Allergens:** Contém **Glúten** / Contains **Gluten**. Pode conter vestígios de soja. / May contain traces of **soya**.

## DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - NUTRITION DECLARATION (per 100g)

Energia	Lípidos	dos quais saturados	Hidratos de Carbono	dos quais açúcares	Fibra	Proteína	Sal
Energy	Fat	of wich saturates	Carbohydrate	of wich sugars	Fibre	Protein	Salt
1521 kJ 359 kcal	1,3 g	0,3 g	71 g	3,5 g	3,5 g	13 g	0,01g

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS - PHYSICAL - CHEMICAL CHARACTERISTICS

**Humidade / Moisture** \_ < 12,5%

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

**Microorganismos a 30°C / Microorganisms at 30°C** \_ ≤ 1x10<sup>4</sup> UFC/g

**Salmonella** \_ ausente / absent at 25g

**E. coli** \_ ≤ 1x10<sup>2</sup> UFC/g

## PESTICIDAS E CONTAMINANTES - PESTICIDES AND CONTAMINANTS

Pesticidas e Contaminantes de acordo com o Regulamento 396/2005 e Regulamento 1881/2006 e sucessivas alterações.

Pesticides and Contaminants according to Regulation 396/2005 and Regulation 1881/2006 and successive amendments.

## MODO DE PREPARAÇÃO - HOW TO PREPARE

Cozer a massa em água abundante e a ferver, temperada com sal, durante 8-10 minutos.

Cook the pasta in plenty of water for 8-10 minutes.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

**Aspeto / Appearance:** Massa curta em formato tubular de corte reto, de textura rugosa. Short mass in tubular shape with an oblique cut, with a rough texture.

Ausência de matérias estranhas ao produto. Absence of foreign matter to the product.

**Odor / Odor:** Característico da massa alimentícia. Sem odores estranhos. Characteristic of pasta. No strange odors.

**Cor / Color:** Cor amarelo claro a esbranquiçada, característica da sêmola extrudida em molde de bronze.

Light yellow to off-white color, characteristic of semolina extruded in bronze mold.

Pode conter alguns pontos acastanhados provenientes da matéria-prima. It may contain some brownish spots from the raw material.

## ARMAZENAMENTO - WAREHOUSING

Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz. Store in a cool, dry and dark place.

## PALETIZAÇÃO - PALLETIZING

**Nº Unidades por caixa / Nº. units per box** \_ 20

**Nº Caixas por camada / Nº. of boxes per layer** \_ 7

**Nº camadas / Nº. of layers** \_ 7

**Nº Caixas por palete / Nº. of boxes per pallet** \_ 49

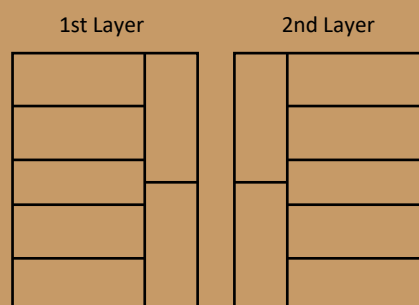
**Nº unidades por palete / No. of units per pallet** \_ 980

**Peso Palete / Pallet weight (kg)** \_ 515

**Etiqueta de Caixa / Box Label** \_ 1 un

**Etiqueta Palete / Pallet Label** \_ 2 un

**Acondicionamento Final / Final packaging** \_ Stretch film



# Mi Pasta Sabores

Mi Pasta Flavours

---

***Desfrute de sabores  
incríveis na sua  
refeição.***

*Get a wide taste of flavors in  
your meal.*





# Mi Pasta Sabores

Mi Pasta Flavours



*Delicious  
Delicioso*

## MASSA COM TOMATE

O tomate é obtido pelo processo de desidratação do fruto maduro, preservando as características essenciais e o seu sabor natural.

É composto por 95% de água, sendo por isso baixo em calorias.

Os restantes 5% são maioritariamente hidratos de carbono, fibras e outros nutrientes que tornam o tomate benéfico para a saúde, tais como antioxidantes e minerais como fósforo, potássio, magnésio e cálcio.

## PASTA WITH TOMATOES

Tomato is obtained by dehydrating the ripe fruit, preserving its essential characteristics and natural flavour.

It is 95% water and therefore low in calories.

The remaining 5% are mostly carbohydrates, fibre and other nutrients that make tomatoes beneficial to health, such as antioxidants and minerals like phosphorous, potassium, magnesium and calcium.

# FICHA TÉCNICA - TECHNICAL SHEET | ESPIRAIS COM TOMATE - SPIRALS WITH TOMATO

## PRODUTO - PRODUCT

**Designação Comercial / Commercial Name** - Massa alimentícia seca - Espirais Tomate / Dry Pasta Spirals with Tomato

**Marca / Brand** \_ Mi Pasta

**Peso / Weight** \_ 500g

**Validade / Shelf life** \_ 24 Meses / 24 Months

**EAN Code** \_ 5600869840370

**ITF 14 Code** \_ 15600869840223

## PROCESSO - PROCESS

Produto resultante da hidratação da matéria prima com água, extrudido em molde de bronze, finalizado num processo de secagem e arrefecimento.

Product resulting from the hydration of wheat semolina and tomato with water, extruded in a bronze mold, finished with a drying and cooling process.

## INGREDIENTES - INGREDIENTS

Sêmola de trigo duro, tomate. Durum wheat semolina, tomato.

**Alergénios / Allergens:** Contém **Glúten** / Contains **Gluten**. Pode conter vestígios de **soja**. / May contain traces of **soya**.

## DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - NUTRITION DECLARATION (per 100g)

Energia	Lípidos	dos quais saturados	Hidratos de Carbono	dos quais açúcares	Fibra	Proteína	Sal
Energy	Fat	of wich saturates	Carbohydrate	of wich sugars	Fibre	Protein	Salt
1511 kJ 357 kcal	1,6 g	0,3 g	70 g	3,6 g	3,5 g	13 g	0,01g

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS - PHYSICAL - CHEMICAL CHARACTERISTICS

**Humidade / Moisture** \_ < 12,5%

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

**Microorganismos a 30°C / Microorganisms at 30°C** \_ ≤ 1x10<sup>4</sup> UFC/g

**Salmonella** \_ ausente / absent at 25g

**E. coli** \_ ≤ 1x10<sup>2</sup> UFC/g

## PESTICIDAS E CONTAMINANTES - PESTICIDES AND CONTAMINANTS

Pesticidas e Contaminantes de acordo com o Regulamento 396/2005 e Regulamento 1881/2006 e sucessivas alterações.

Pesticides and Contaminants according to Regulation 396/2005 and Regulation 1881/2006 and successive amendments.

## MODO DE PREPARAÇÃO - HOW TO PREPARE

Cozer a massa em água abundante e a ferver, temperada com sal, durante 8-10 minutos.

Cook the pasta in plenty of water for 8-10 minutes.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

**Aspeto / Appearance:** Massa curta em formato de fuso, de textura rugosa.

Short pasta in a straight cut spiral shape, with a rough texture.

Ausência de matérias estranhas ao produto. Absence of foreign matter to the product.

**Odor / Odor:** Característico da massa alimentícia. Sem odores estranhos. Characteristic of pasta. No strange odors.

**Cor / Color:** Cor avermelhada, resultante da adição do tomate. Reddish colour, resulting from the addition of tomato.

Pode conter alguns pontos avermelhados provenientes da matéria-prima. It may contain a few reddish spots from the raw material.

## ARMAZENAMENTO - WAREHOUSING

Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz. Store in a cool, dry and dark place.

## PALETIZAÇÃO - PALLETIZING

**Nº Unidades por caixa / Nº. units per box** \_ 20

**Nº Caixas por camada / Nº. of boxes per layer** \_ 7

**Nº camadas / Nº. of layers** \_ 6

**Nº Caixas por palete / Nº. of boxes per pallet** \_ 42

**Nº unidades por palete / No. of units per pallet** \_ 840

**Peso Palete / Pallet weight (kg)** \_ 441

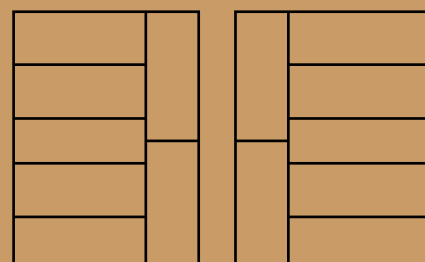
**Etiqueta de Caixa / Box Label** \_ 1 un

**Etiqueta Palete / Pallet Label** \_ 2 un

**Acondicionamento Final / Final packaging** \_ Stretch film

1st Layer

2nd Layer





# Mi Pasta Sabores

Mi Pasta Flavours



## MASSA COM ESPINAFRE

É um alimento baixo em calorias e rico em minerais essenciais ao bom funcionamento do organismo, como o cálcio, ferro e magnésio.

O espinafre contém fibras e um elevado teor de vitaminas do complexo B, A e K que trazem mais-valias para a nossa saúde, tendo na sua composição ácidos gordos essenciais ómega-3, que exercem um efeito protetor em relação às doenças cardiovasculares.

## PASTA WITH SPINACH

Spinach is a low-calorie food rich in essential minerals, such as calcium, iron and magnesium.

Spinach contains fibre and a high content of B, A and K complex vitamins, which bring added value to our health. Its composition includes omega-3 essential fatty acids, which have a protective effect against cardiovascular diseases.

# FICHA TÉCNICA - TECHNICAL SHEET | ESPIRAIS COM ESPINAFRE - SPIRALS WITH SPINACH

## PRODUTO - PRODUCT

**Designação Comercial / Commercial Name** - Massa alimentícia seca - Espiraís Espinafre / Dry Pasta Spirals with Spinach

**Marca / Brand** \_ Mi Pasta

**Peso / Weight** \_ 500g

**Validade / Shelf life** \_ 24 Meses / 24 Months

**EAN Code** \_ 5600869840387

**ITF 14 Code** \_ 15600869840216

## PROCESSO - PROCESS

Produto resultante da hidratação da matéria prima com água, extrudido em molde de bronze, finalizado num processo de secagem e arrefecimento.

Product resulting from the hydration of wheat semolina and spinach with water, extruded in a bronze mold, finished with a drying and cooling process.

## INGREDIENTES - INGREDIENTS

Sêmola de trigo duro, espinafre. Durum wheat semolina, spinach.

**Alergénios / Allergens:** Contém **Glúten** / Contains **Gluten**. Pode conter vestígios de **soja**. / May contain traces of **soya**.

## DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - NUTRITION DECLARATION (per 100g)

Energia	Lípidos	dos quais saturados	Hidratos de Carbono	dos quais açúcares	Fibra	Proteína	Sal
Energy	Fat	of wich saturates	Carbohydrate	of wich sugars	Fibre	Protein	Salt
1507 kJ 356 kcal	1,3 g	0,3 g	70 g	3,4 g	4,2 g	13,5 g	0,01g

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS - PHYSICAL - CHEMICAL CHARACTERISTICS

**Humidade / Moisture** \_ < 12,5%

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

**Microorganismos a 30°C / Microorganisms at 30°C** \_  $\leq 1 \times 10^4$  UFC/g

**Salmonella** \_ ausente / absent at 25g

**E. coli** \_  $\leq 1 \times 10^2$  UFC/g

## PESTICIDAS E CONTAMINANTES - PESTICIDES AND CONTAMINANTS

Pesticidas e Contaminantes de acordo com o Regulamento 396/2005 e Regulamento 1881/2006 e sucessivas alterações.

Pesticides and Contaminants according to Regulation 396/2005 and Regulation 1881/2006 and successive amendments.

## MODO DE PREPARAÇÃO - HOW TO PREPARE

Cozer a massa em água abundante e a ferver, temperada com sal, durante 8-10 minutos.

Cook the pasta in plenty of water for 8-10 minutes.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

**Aspeto / Appearance:** Massa curta em formato de fuso, de textura rugosa. Short pasta in a straight cut spiral shape, with a rough texture.

Ausência de matérias estranhas ao produto. Absence of foreign matter to the product.

**Odor / Odor:** Característico da massa alimentícia com espinafre. Sem odores estranhos.

Characteristic of pasta. No strange odors.

**Cor / Color:** Pode conter alguns pontos avermelhados provenientes da matéria-prima.

Greenish colour, resulting from the addition of spinach. It may contain a few reddish spots from the raw material.

## ARMAZENAMENTO - WAREHOUSING

Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz. Store in a cool, dry and dark place.

## PALETIZAÇÃO - PALLETIZING

**Nº Unidades por caixa / Nº. units per box** \_ 20

**Nº Caixas por camada / Nº. of boxes per layer** \_ 7

**Nº camadas / Nº. of layers** \_ 6

**Nº Caixas por palete / Nº. of boxes per pallet** \_ 42

**Nº unidades por palete / No. of units per pallet** \_ 840

**Peso Palete / Pallet weight (kg)** \_ 441

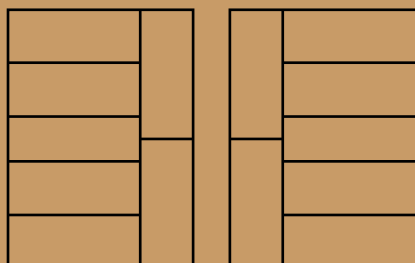
**Etiqueta de Caixa / Box Label** \_ 1 un

**Etiqueta Palete / Pallet Label** \_ 2 un

**Acondicionamento Final / Final packaging** \_ Stretch film

1st Layer

2nd Layer





# Mi Pasta Sabores

Mi Pasta Flavours



## MASSA COM ALFARROBA

A alfarroba é um produto utilizado como ingrediente alimentar e cuja procura tem aumentado significativamente devido às novas tendências de produtos nutritivos e naturais.

A utilização de produtos que contêm farinha de alfarroba tem uma série de efeitos benéficos para a saúde.

Rica em fibras, apresenta um elevado teor de proteínas e baixo teor em gordura. Possui ainda nutrientes essenciais para o organismo como cálcio, potássio, magnésio, ferro e vitamina B6.

## PASTA WITH CAROB

Carob is a product used as a food ingredient and the demand for which has increased significantly due to new trends in nutritious and natural products.

The use of products containing carob flour has a number of beneficial effects on health.

Rich in fibre, it is high in protein and low in fat. It also has essential nutrients for the body such as calcium, potassium, magnesium, iron and vitamin B6.



## PRODUTO - PRODUCT

**Designação Comercial / Commercial Name** - Massa alimentícia seca - Espirais Alfarroba / Dry Pasta Spirals with Carob

**Marca / Brand** \_ Mi Pasta

**Peso / Weight** \_ 500g

**Validade / Shelf life** \_ 24 Meses / 24 Months

**EAN Code** \_ 5600869840363

**ITF 14 Code** \_ 15600869840193

## PROCESSO - PROCESS

Produto resultante da hidratação da matéria prima com água, extrudido em molde de bronze, finalizado num processo de secagem e arrefecimento.

Product resulting from the hydration of wheat semolina and carob with water, extruded in a bronze mold, finished with a drying and cooling process.

## INGREDIENTES - INGREDIENTS

Sêmola de trigo duro, alfarroba. Durum wheat semolina, carob.

**Alergénios / Allergens:** Contém **Glúten** / Contains **Gluten**. Pode conter vestígios de **soja**. / May contain traces of **soya**.

## DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - NUTRITION DECLARATION (per 100g)

Energia	Lípidos	dos quais saturados	Hidratos de Carbono	dos quais açúcares	Fibra	Proteína	Sal
Energy	Fat	of wich saturates	Carbohydrate	of wich sugars	Fibre	Protein	Salt
1489 kJ 351 kcal	1,3 g	0,3 g	71 g	4,2 g	4,7 g	12 g	0,06 g

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS - PHYSICAL - CHEMICAL CHARACTERISTICS

**Humidade / Moisture** \_ < 12,5%

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

**Microorganismos a 30°C / Microorganisms at 30°C** \_  $\leq 1 \times 10^4$  UFC/g

**Salmonella** \_ ausente / absent at 25g

**E. coli** \_  $\leq 1 \times 10^2$  UFC/g

## PESTICIDAS E CONTAMINANTES - PESTICIDES AND CONTAMINANTS

Pesticidas e Contaminantes de acordo com o Regulamento 396/2005 e Regulamento 1881/2006 e sucessivas alterações.

Pesticides and Contaminants according to Regulation 396/2005 and Regulation 1881/2006 and successive amendments.

## MODO DE PREPARAÇÃO - HOW TO PREPARE

Cozer a massa em água abundante e a ferver, temperada com sal, durante 8-10 minutos.

Cook the pasta in plenty of water for 8-10 minutes.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

**Aspeto / Appearance:** Massa curta em formato de fuso, de textura rugosa. Short pasta in a straight cut spiral shape, with a rough texture.

Ausência de matérias estranhas ao produto. Absence of foreign matter to the product.

**Odor / Odor:** Característico da massa alimentícia com alfarroba. Sem odores estranhos. Characteristic of pasta. No strange odors.

**Cor / Color:** Cor acastanhada, resultante da adição da alfarroba. Pode conter alguns pontos acastanhados provenientes da matéria-prima. Brownish colour, resulting from the addition of carob. It may contain a few reddish spots from the raw material.

## ARMAZENAMENTO - WAREHOUSING

Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz. Store in a cool, dry and dark place.

## PALETIZAÇÃO - PALLETIZING

**Nº Unidades por caixa / Nº. units per box** \_ 20

**Nº Caixas por camada / Nº. of boxes per layer** \_ 7

**Nº camadas / Nº. of layers** \_ 6

**Nº Caixas por palete / Nº. of boxes per pallet** \_ 42

**Nº unidades por palete / No. of units per pallet** \_ 840

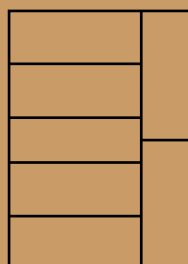
**Peso Palete / Pallet weight (kg)** \_ 441

**Etiqueta de Caixa / Box Label** \_ 1 un

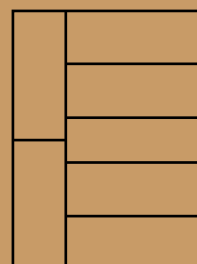
**Etiqueta Palete / Pallet Label** \_ 2 un

**Acondicionamento Final / Final packaging** \_ Stretch film

1st Layer



2nd Layer





## ***SABIA QUE...***

***DID YOU KNOW...***

***o molde de bronze confere a  
textura perfeita para reter  
molhos e todo o sabor dos  
alimentos***

***that the bronze mold gives the perfect  
texture to retain sauces and all the  
flavour of food***



# Mi Pasta Saúde e Bem-estar

MI Pasta Health and Wellness

---

***A massa saudável que fornece todos os nutrientes necessários para seu corpo.***

*A Healthy pasta that provides all the nutrients your body needs.*





# Mi Pasta Saúde e Bem-estar

Mi Pasta Health and Wellness



*Healthy and tasty!*



## MASSA BIOLÓGICA

As massas biológicas por não possuírem resíduos de adubos nem pesticidas, são uma opção mais saudável.

Ao utilizar matéria prima biológica, estamos a respeitar o equilíbrio natural, a privilegiar a utilização dos recursos naturais, contribuindo para a diversidade biológica e para o uso responsável dos recursos.

## PASTA BIO

The Organic Pasta is a healthier option because it does not contain fertilizer residues or pesticides.

By using organic raw materials, we are respecting the natural balance, favouring the use of natural resources, contributing to biological diversity and the responsible use of resources.

**PRODUTO** - PRODUCT

**Designação Comercial / Commercial Name** - Massa alimentícia seca - Espirais Biológica / Dry Pasta Biological Spirals

**Marca / Brand** \_ Mi Pasta

**Peso / Weight** \_ 500g

**Validade / Shelf life** \_ 24 Meses / 24 Months

**EAN Code** \_ 5600869840424

**ITF 14 Code** \_ 15600869840377

**PROCESSO** - PROCESS

Produto resultante da hidratação da matéria prima com água, extrudido em molde de bronze, finalizado num processo de secagem e arrefecimento.

Product resulting from the hydration of the raw material with semolina with water, extruded in a bronze mold, finished with a drying and cooling process.

**INGREDIENTES** - INGREDIENTS

Sêmola de trigo duro Biológico. Durum wheat semolina bio.

**Alergénios / Allergens:** Contém **Glúten** / Contains **Gluten**. Pode conter vestígios de **soja**. / May contain traces of **soya**.

**DECLARAÇÃO NUTRICIONAL** - NUTRITION DECLARATION (per 100g)

Energia	Lípidos	dos quais saturados	Hidratos de Carbono	dos quais açúcares	Fibra	Proteína	Sal
Energy	Fat	of wich saturates	Carbohydrate	of wich sugars	Fibre	Protein	Salt
1500 kJ 354 kcal	1 g	0,2 g	73 g	3,8 g	3,3 g	12 g	0,01 g

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS** - PHYSICAL - CHEMICAL CHARACTERISTICS

**Humidade / Moisture** \_ < 12,5%

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

**Microorganismos a 30°C / Microorganisms at 30°C** \_ ≤ 1x10<sup>4</sup> UFC/g

**Salmonella** \_ ausente / absent at 25g

**E. coli** \_ ≤ 1x10<sup>2</sup> UFC/g

**PESTICIDAS E CONTAMINANTES** - PESTICIDES AND CONTAMINANTS

Pesticidas e Contaminantes de acordo com o Regulamento 396/2005 e Regulamento 1881/2006 e sucessivas alterações.

Pesticides and Contaminants according to Regulation 396/2005 and Regulation 1881/2006 and successive amendments.

**MODO DE PREPARAÇÃO** - HOW TO PREPARE

Cozer a massa em água abundante e a ferver, temperada com sal, durante 8-10 minutos.

Cook the pasta in plenty of water for 8-10 minutes.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

**Aspeto / Appearance:** Massa curta em formato de fuso, de textura rugosa. Short pasta in a straight cut spiral shape, with a rough texture.

Ausência de matérias estranhas ao produto. Absence of foreign matter to the product.

**Odor / Odor:** Característico da massa alimentícia. Sem odores estranhos. Characteristic of pasta. No strange odors.

**Cor / Color:** Cor amarelo claro a esbranquiçada, característica da sêmola Biológica extrudida em molde de bronze.

Pale yellow, to off-white colour, characteristic of organic semolina extruded in a bronze mould.

Pode conter alguns pontos acastanhados provenientes da matéria-prima.

It may contain some brownish points deriving from the raw material.

**ARMAZENAMENTO** - WAREHOUSING

Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz. Store in a cool, dry and dark place.

**PALETIZAÇÃO** - PALLETIZING

**Nº Unidades por caixa / N°. units per box** \_ 20

**Nº Caixas por camada / N°. of boxes per layer** \_ 7

**Nº camadas / N°. of layers** \_ 6

**Nº Caixas por palete / N°. of boxes per pallet** \_ 42

**Nº unidades por palete / No. of units per pallet** \_ 840

**Peso Palete / Pallet weight (kg)** \_ 441

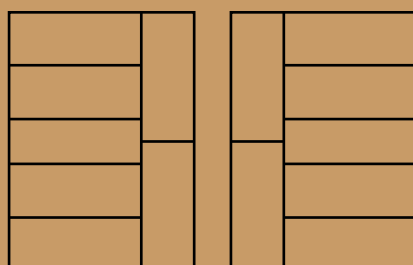
**Etiqueta de Caixa / Box Label** \_ 1 un

**Etiqueta Palete / Pallet Label** \_ 2 un

**Acondicionamento Final / Final packaging** \_ Stretch film

1st Layer

2nd Layer





# Mi Pasta Saúde e Bem-estar

Mi Pasta Health and Wellness



## MASSA INTEGRAL BIOLÓGICA

Obtida a partir do trigo integral, as massas integrais são conhecidas pelo seu teor de fibra, o que faz com que sejam uma excelente opção de consumo, uma vez que garantem uma sensação de saciedade, durante mais tempo.

Aliado ao facto de ser biológico, estamos a respeitar o equilíbrio natural, a privilegiar a utilização dos recursos naturais e a limitar a utilização de pesticidas, tornando-se uma opção mais saudável.

## ORGANIC WHOLEMEAL

Obtained from whole wheat, whole grain pasta is known for its fibre content, which makes it an excellent consumption option, as it guarantees a feeling of satiety for longer.

Besides that it is organic, we are respecting the natural balance, favouring the use of natural resources and limiting the use of pesticides, making it a healthier option.

# FICHA TÉCNICA - TECHNICAL SHEET | ESPIRAIS INTEGRAIS BIO - SPIRALS WITH WHOLEMEAL

## PRODUTO - PRODUCT

**Designação Comercial / Commercial Name** - Massa alimentícia seca - Espirais Biológica / Dry Pasta Organic Whole Food Spiral

**Marca / Brand** \_ Mi Pasta

**Peso / Weight** \_ 500g

**Validade / Shelf life** \_ 24 Meses / 24 Months

**EAN Code** \_ 5600869840431

**ITF 14 Code** \_ 15600869840391

## PROCESSO - PROCESS

Produto resultante da hidratação da matéria prima com água, extrudido em molde de bronze, finalizado num processo de secagem e arrefecimento.

Product resulting from the hydration of the raw material with semolina with water, extruded in a bronze mold, finished with a drying and cooling process.

## INGREDIENTES - INGREDIENTS

Sêmola de trigo duro integral biológico. Durum wheat semolina bio.

**Alergénios / Allergens:** Contém **Glúten** / Contains **Gluten**. Pode conter vestígios de **soja**. / May contain traces of **soya**.

## DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - NUTRITION DECLARATION (per 100g)

Energia	Lípidos	dos quais saturados	Hidratos de Carbono	dos quais açúcares	Fibra	Proteína	Sal
Energy	Fat	of wich saturates	Carbohydrate	of wich sugars	Fibre	Protein	Salt
1460 kJ 345 kcal	1,6 g	0,3 g	66 g	4 g	8,8 g	12 g	0,02 g

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS - PHYSICAL - CHEMICAL CHARACTERISTICS

**Humidade / Moisture** \_ < 12,5%

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

**Microorganismos a 30°C / Microorganisms at 30°C** \_  $\leq 1 \times 10^4$  UFC/g

**Salmonella** \_ ausente / absent at 25g

**E. coli** \_  $\leq 1 \times 10^2$  UFC/g

## PESTICIDAS E CONTAMINANTES - PESTICIDES AND CONTAMINANTS

Pesticidas e Contaminantes de acordo com o Regulamento 396/2005 e Regulamento 1881/2006 e sucessivas alterações.

Pesticides and Contaminants according to Regulation 396/2005 and Regulation 1881/2006 and successive amendments.

## MODO DE PREPARAÇÃO - HOW TO PREPARE

Cozer a massa em água abundante e a ferver, temperada com sal, durante 8-10 minutos.

Cook the pasta in plenty of water for 8-10 minutes.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

**Aspeto / Appearance:** Massa curta em formato de fuso, de textura rugosa. Short pasta in a straight cut spiral shape, with a rough texture.

Ausência de matérias estranhas ao produto. Absence of foreign matter to the product.

**Odor / Odor:** Característico da massa alimentícia. Sem odores estranhos. Characteristic of pasta. No strange odors.

**Cor / Color:** Cor acastanhado, característica da sêmola integral extrudida em molde de bronze. Brownish colour, characteristic of the whole semolina extruded in bronze mould.

Pode conter alguns pontos acastanhados provenientes da matéria-prima. It may contain a few brownish spots from the raw material.

## ARMAZENAMENTO - WAREHOUSING

Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz. Store in a cool, dry and dark place.

## PALETIZAÇÃO - PALLETIZING

**Nº Unidades por caixa / Nº. units per box** \_ 20

**Nº Caixas por camada / Nº. of boxes per layer** \_ 7

**Nº camadas / Nº. of layers** \_ 6

**Nº Caixas por palete / Nº. of boxes per pallet** \_ 42

**Nº unidades por palete / No. of units per pallet** \_ 840

**Peso Palete / Pallet weight (kg)** \_ 441

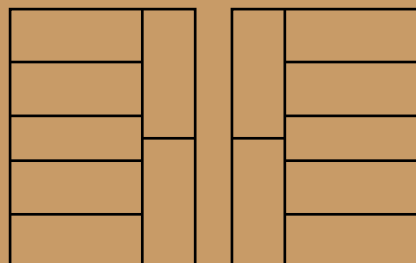
**Etiqueta de Caixa / Box Label** \_ 1 un

**Etiqueta Palete / Pallet Label** \_ 2 un

**Acondicionamento Final / Final packaging** \_ Stretch film

1st Layer

2nd Layer





# **SABIA QUE...**

*DID YOU KNOW...*

***a massa é uma fonte de  
energia natural***

***that pasta is natural energy source***





# **Mi Pasta Desporto**

## **Mi Pasta Sports**

---

***A massa ideal para a construção,  
recuperação e manutenção de todos os  
tecidos musculares do seu corpo.***

***The ideal pasta for building, recovering and maintenance of all the  
muscle in your body.***



# Mi Pasta Desporto

Mi Pasta Sports



*The best  
for athletes!*

## MASSA COM ALTO TEOR DE PROTEÍNA

A proteína tem um papel fundamental no organismo de qualquer ser humano, desempenhando uma série de funções fisiológicas essenciais para a saúde, nomeadamente na reparação de células e tecidos e ainda, na função hormonal.

No entanto, para os atletas e praticantes de desporto, assume um papel crucial na síntese e manutenção da massa muscular, na recuperação de lesões celulares provocadas pelo exercício e no fornecimento de energia durante treinos de grande intensidade e força.

## PASTA WITH HIGH PROTEIN CONTENT

Protein plays a fundamental role in the organism of any human being, performing a series of physiological functions essential to health, particularly in hormonal function and the repair of cells and tissues.

For athletes, it assumes even greater importance as it plays a crucial role in the synthesis and maintenance of muscle mass, in the recovery from cellular lesions caused by exercise and provides energy during high intensity and strength training.

## PRODUTO - PRODUCT

**Designação Comercial / Commercial Name** - Massa alimentícia seca - Espirais Proteína / Dry Pasta with protein

**Marca / Brand** \_ Mi Pasta

**Peso / Weight** \_ 500g

**Validade / Shelf life** \_ 24 Meses / 24 Months

**EAN Code** \_ 5600869840394

**ITF 14 Code** \_ 15600869840209

## PROCESSO - PROCESS

Produto resultante da hidratação da matéria prima com água, extrudido em molde de bronze, finalizado num processo de secagem e arrefecimento.

Product resulting from the hydration of wheat semolina and protein soya with water, extruded in a bronze mold, finished with a drying and cooling process.

## INGREDIENTES - INGREDIENTS

Sêmola de trigo duro e proteína de soja (10%). Durum wheat semolina, protein soya (10%).

**Alergénios / Allergens:** Contém **Glúten** / Contains **Gluten**. Pode conter vestígios de **soja**. / May contain traces of **soya**.

## DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - NUTRITION DECLARATION (per 100g)

Energia	Lípidos	dos quais saturados	Hidratos de Carbono	dos quais açúcares	Fibra	Proteína	Sal
Energy	Fat	of wich saturates	Carbohydrate	of wich sugars	Fibre	Protein	Salt
1494 kJ 352 kcal	1,1 g	0,3 g	64 g	2,8 g	3,2 g	21 g	0,2 g

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS - PHYSICAL - CHEMICAL CHARACTERISTICS

**Humidade / Moisture** \_ < 12,5%

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

**Microorganismos a 30°C / Microorganisms at 30°C** \_ ≤ 1x10<sup>4</sup> UFC/g

**Salmonella** \_ ausente / absent at 25g

**E. coli** \_ ≤ 1x10<sup>2</sup> UFC/g

## PESTICIDAS E CONTAMINANTES - PESTICIDES AND CONTAMINANTS

Pesticidas e Contaminantes de acordo com o Regulamento 396/2005 e Regulamento 1881/2006 e sucessivas alterações.

Pesticides and Contaminants according to Regulation 396/2005 and Regulation 1881/2006 and successive amendments.

## MODO DE PREPARAÇÃO - HOW TO PREPARE

Cozer a massa em água abundante e a ferver, temperada com sal, durante 8-10 minutos.

Cook the pasta in plenty of water for 8-10 minutes.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

**Aspeto / Appearance:** Massa curta em formato de fuso, de textura rugosa. Short pasta in a straight cut spiral shape, with a rough texture.

Ausência de matérias estranhas ao produto. Absence of foreign matter to the product.

**Odor / Odor:** Característico da massa alimentícia. Sem odores estranhos. Characteristic of pasta. No strange odors.

**Cor / Color:** Cor amarelo claro a esbranquiçada, característica da sêmola extrudida em molde de bronze.

Pale yellow, to off-white colour, characteristic of organic semolina extruded in a bronze mould.

Pode conter alguns pontos acastanhados provenientes da matéria-prima. It may contain some brownish points deriving from the raw material.

## ARMAZENAMENTO - WAREHOUSING

Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz. Store in a cool, dry and dark place.

## PALETIZAÇÃO - PALLETIZING

**Nº Unidades por caixa / N°. units per box** \_ 20

**Nº Caixas por camada / N°. of boxes per layer** \_ 7

**Nº camadas / N°. of layers** \_ 6

**Nº Caixas por palete / N°. of boxes per pallet** \_ 42

**Nº unidades por palete / No. of units per pallet** \_ 840

**Peso Palete / Pallet weight (kg)** \_ 441

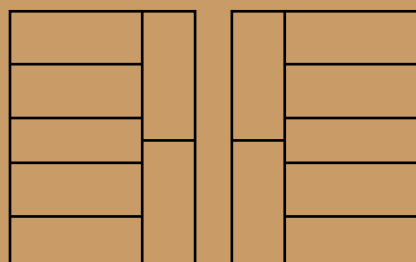
**Etiqueta de Caixa / Box Label** \_ 1 un

**Etiqueta Palete / Pallet Label** \_ 2 un

**Acondicionamento Final / Final packaging** \_ Stretch film

1st Layer

2nd Layer





# ***SABIA QUE...***

***DID YOU KNOW...***

***a proteína é o principal  
componente dos músculos,  
ossos, órgãos, pele e unhas***

***that protein is the main component of  
muscles, bones, organs, skin and nails***



# Mi Pasta Inovações

Mi Pasta Innovations



Mi  
Pasta

***Todo o detalhe faz a diferença.  
Inovação e qualidade é o foco.***

***Every detail matters. Innovation and quality is our focus.***



# Mi Pasta Inovações

MI Pasta Innovations

## Em lançamento

In launch

### *Aqui está a nossa diferença*

*Here is our difference*



### **Salsa e Alho**

Parsley and Garlic



### **Fibra de Bambu**

Fiber Bamboo



*Can't Wait!*

# Em breve

Coming soon



**Espelta**

Spelled



**Spirulina**

Spirulina



**Beterraba**

Beetroot



**Caril**

Curry



**Malagueta**

Malagueta Pepper



**Tinta de Choco**

CuttleFish Ink



# ***SABIA QUE...***

***DID YOU KNOW...***

***todos os produtos nascem  
no nosso laboratório***

***that all of our products are made  
in our lab***





# Gama de Produtos

## Product Range

---

### MI PASTA CLÁSSICAS

MI PASTA CLASSIC 100% WHEAT

---

**Cotovelos**  
**Esparguete**  
**Macarrão**  
**Macarronete**

### MI PASTA SABORES

MI PASTA FLAVOURS

---

**Tomate**  
**Espinafre**  
**Alfarroba**

### MI PASTA SAÚDE E BEM-ESTAR

MI PASTA HEALTH AND WELLNESS

---

**Biológica**  
**Integral Biológica**

### MI PASTA DESPORTO

MI PASTA SPORTS

---

**Alto Teor de Proteína**

### MI PASTA LANÇAMENTO

MI PASTA IN LAUNCH

---

**Salsa e Alho**  
**Fibra de Bamboo**

### MI PASTA EM BREVE

MI PASTA COMING SOON

---

**Espelta**  
**Spirulina**  
**Beterraba**  
**Caril**  
**Malagueta**  
**Tinta de Choco**

MIPASTA

EMPRESA CERTIFICADA

**eic**

ISO 9001

Qualidade

certificação  
acreditada

ac

EMPRESA CERTIFICADA

**eic**

ISO 22000

Segurança Alimentar

certificação  
acreditada

ac



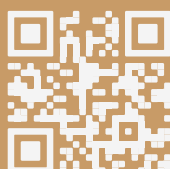
# THE ITALIAN FLAVOUR NEAR YOU

O SABOR ITALIANO PERTO DE SI

*Bom appetite!  
Enjoy your meal!*



LINKEDIN



WEBSITE



INSTAGRAM



FACEBOOK

Produzido em Portugal por:  
Iberopasta, Lda  
EN 243 - km 30  
Sítio da Machuqueira  
2380-563 Moitas Venda

MORADA