



FABRICATION ARTISANALE

J&C

COMPTOIR
DES PÂTES

• FRAÎCHES & SÈCHES •

64190 CASTETBON

SAS JC2B

Maison Missou Eglise 64190 CASTETBON

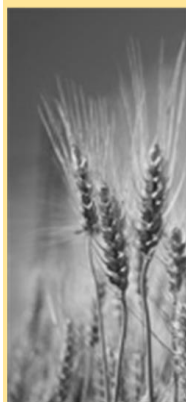
06 17 48 85 71 – jccomptoirdepates@gmail.com

Une histoire...

« J & C Comptoir des Pâtes », c'est l'envie de donner du sens à notre travail et de transmettre notre plaisir du bon et du bien manger!

- ✓ Notre petite entreprise artisanale voit le jour en octobre 2019 après de très longs mois de réflexion, de travail, de volonté et de persévérance!
- ✓ Ayant grandi au milieu d'une famille d'agriculteurs, développé nos papilles auprès de grands parents pâtissier chocolatier, d'un oncle cuisinier et de mamans qui ont toujours su nous régaler, il ne pouvait en être autrement!!
- ✓ La volonté de travailler une matière et de pouvoir la transformer, la valoriser, la sublimer...et surtout l'amour des pâtes qui se révèle être une source inépuisable de créativité.

« Jasmine & Cédric »



Une fabrication artisanale & locale

« J & C Comptoir des Pâtes », c'est une fabrication réfléchie, minutieuse et qualitative.

- ✓ Notre petit atelier de fabrication artisanale est niché au cœur du petit village de **CASTETBON 64190**.
- ✓ Nous travaillons avec le plus grand **SOIN** et avec **PASSION** la pâte qui demande un savoir-faire pour obtenir la bonne couleur, la bonne odeur et la bonne texture.
- ✓ Toutes nos pâtes sont élaborées à partir de semoule de blé dur extra fine de qualité supérieure d'origine **SUD FRANCE**.
- ✓ Nos pâtes aux œufs en contiennent **14%** soit 140g par kg de semoule équivalent à environ 3 trois œufs.
- ✓ Un **SECHAGE LENT** de **19h** à basse température préserve les qualités nutritionnelles et gustatives de nos pâtes sèches.



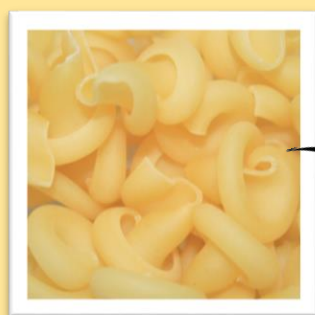
NOS FORMATS DE PÂTES



Fusilli



Mafaldine



Trottole



Fiori

+PLUS

Feuille à lasagne

« Permet de laisser libre court à son imagination : lasagne, cannellonis... ».

Fusilli

« Ses quatre hélices peuvent donner le tournis mais elles enrobent parfaitement toutes les sauces qu'elles soient légères ou plus crémeuses ».

Fiori

« Cette petite fleur fera la différence en créant la surprise et en invitant la créativité de tous les gastronomes ».

Mafaldine

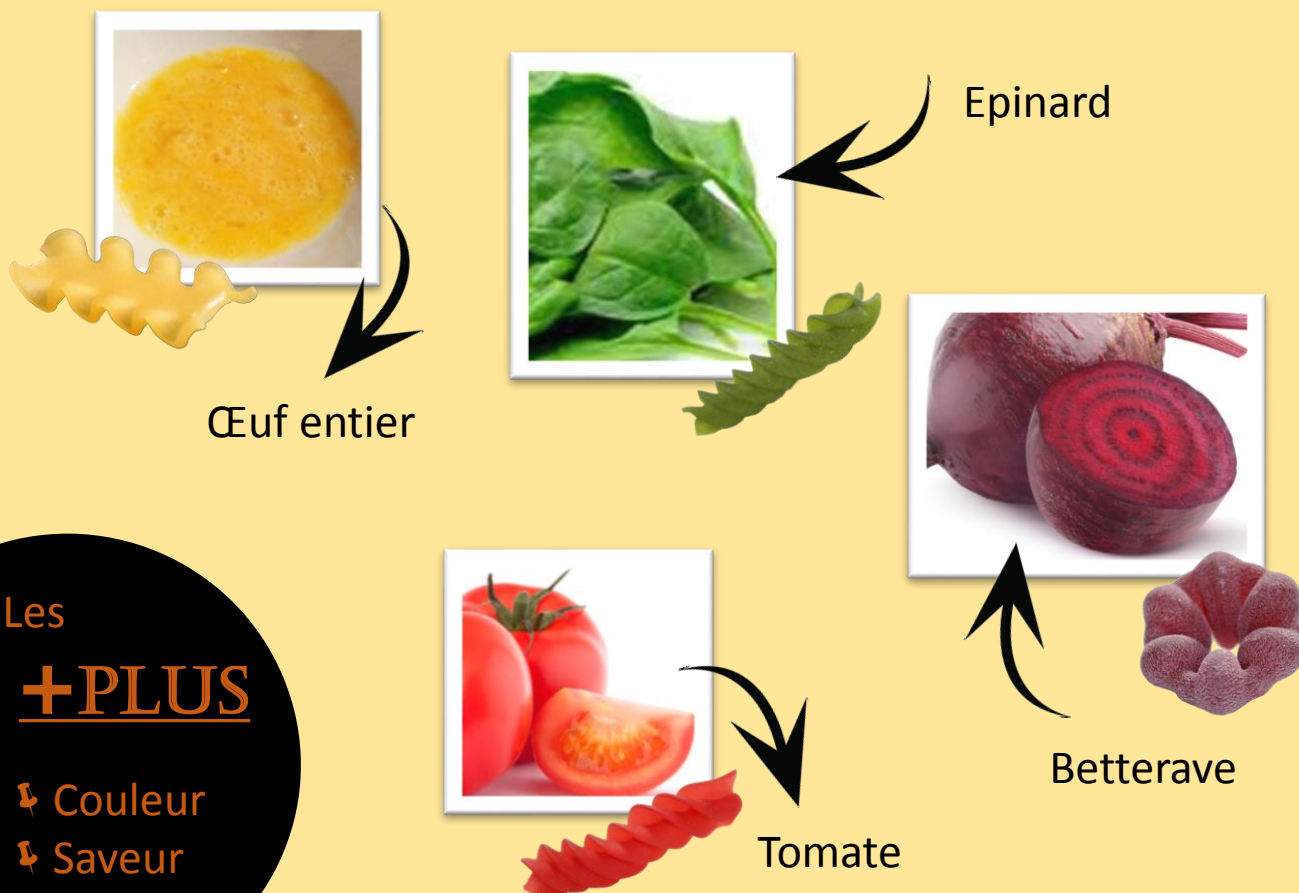
« Courte ou longue, elle vole vite la vedette à sa cousine la tagliatelle. Ses courbes élégantes apportent une touche de fraîcheur et de légèreté ».

Trottole

« Elle vous emporte dans un tourbillon de gourmandise et son élégance sublime toutes les recettes ».

NOS SAVEURS DE PÂTES

Toutes nos pâtes sont fabriquées à partir de semoule de blé dur extra fine qualité supérieure origine France.



Les

+PLUS

↳ Couleur

↳ Saveur

« Faites la différence dans l'assiette! »

	FUSILLI	MAFALDINE	FIORI	TROTTOLE
Semoule	✓	✓	✓	✓
+ Oeuf		✓		
+ Betterave			✓	
+ Epinard	✓			
+ Tomate	✓			

PÂTES SECHES « VRAC »

Les Natures

- ↳ Fusilli
- ↳ Mafaldine courte
- ↳ Fiori
- ↳ Trottolo

Disponible en sachet de 2,5 kg

DLC 1 an



Rendement cuisson
entre 2,2 et 2,4



Les Légumes

- ↳ Fusilli Tomate
- ↳ Fusilli Epinard
- ↳ Fiori Betterave

Disponible en sachet de 2,5 kg

Les
+PLUS

Mettez de la
couleur dans
les assiettes!



« Séchage lent à basse température
pour préserver toutes les saveurs »!

PÂTES FRAÎCHES « SACHET »

Disponible en 1 kg :

- 🍝 Fusilli
- 🍝 Mafaldine longue aux œufs
- 🍝 Fiori
- 🍝 Trottolo

**Cuisson
EXPRESS**

DLC 12-15 jours

Grande visibilité

Les
+PLUS

**Une qualité
extra fraîche**

*« Une saveur
incomparable! ».*

**Informations
produits**



**Sous atmosphère modifiée
pour garantir la durée de vie**

