



# Siempre presentes en tu vida

Las pastas y las salsas siempre tienen que ir de la mano. Por eso en Carozzi dejamos en tu mesa combinaciones deliciosas, productos que rescatan lo mejor de los agricultores locales para que disfrutes.



El origen de Carozzi viene de este alimento de origen italiano, pastas elaboradas de sémola de trigo duro o harina de sémola mezclada con agua y huevos.

Spaghetti, fettuccini, espirales, caracoles, corbatitas, ravioles y lasaña, entre otros, son parte de las categorías de pastas conocidas por su versatilidad, sabor y facilidad de preparación. Las pastas ya son preparaciones tradicionales de nuestro país, están presentes diariamente en la mesa de los chilenos y son fuente de carbohidratos, vitaminas, fibra y minerales como hierro, magnesio y zinc, como también de proteínas, aportando aproximadamente 9 gr por porción.

Las pastas de Carozzi funcionan bien con variedad de salsas e ingredientes, y también son ideales para ensaladas. Algunas de las preparaciones que se pueden crear incluyen spaghetti con salsa Alfredo, espirales al pesto y lasaña boloñesa; y se pueden servir con muchos acompañamientos, como pan de ajo, salsa con queso, verduras asadas y ensaladas.

Encuentra las marcas más relevantes del portafolio como Carozzi, Trattoria, Vivo, Parma, San Remo y Aconcagua.

Las pastas Carozzi están hechas bajo estrictos procesos productivos y de calidad, asegurando la inocuidad de nuestros productos.

Dentro de los pilares de Carozzi está la innovación, teniendo dentro de su portafolio de productos especialidades como lasañas, caracoles, pastas rellenas (raviolis y tortellinis) y acompañamientos (cuscús), además de potenciar productos tan tradicionales como Pantrucas, uno de los últimos lanzamientos de Carozzi.



## Salsas de tomate



Para Carozzi es fundamental ofrecer salsas para todas las ocasiones, para preparaciones más gourmet y otras más simples. Elaboradas con tomates maduros y otros ingredientes como ajo, aceite de oliva, sal y especias, se caracterizan por ser muy versátiles para añadir sabor y textura a los platos.

Además, nos caracterizamos por utilizar los mejores tomates, de proveedores

locales, y por mantener un proceso de elaboración de alta calidad en la planta que tenemos para nuestras marcas Pomarola, que está hecha con al menos tres tomates; Toscana, en donde tenemos como su última innovación la salsa vegetariana tipo bolognesa enfocada en una tendencia creciente del mercado; Carozzi y San Remo, marca presente en canal tradicional.

