

# pastas frescas para **VEGANOS**

Masa elaborada con  
**TRIGO CANDEAL & SEMILLAS**  
Chía - Sésamo - Lino - Girasol - Quinoa - Mijo

## **RAVIOLES**

Calabaza, Zanahoria, Puerro, Cebolla y Tofu  
Espinaca, Calabaza, Zanahoria y Tofu

## **SORRENTINOS**

Remolacha, Pure de Batata,  
Brócoli, Cebolla, Espárragos,  
Avena, Pimienta Negra

## **AGNOLOTTIS**

Humus, Nuez, Cebolla  
Caramelizada, Pimienta  
Negra

## **PANZOTTIS**

Masa de espinaca, Lentejas, Soja,  
Calabaza, Tofu, Cebolla, Tomato

### **Tiempos de cocción para pastas rellenas**

Llevar el agua a ebullición. Cocinar a fuego medio  
según la pasta y el punto de cocción deseado.  
Retirar con espumadera.

**Ravioles y Panzottis:** 1 a 2 minutos  
**Sorrentinos y Agnolottis:** 4 a 5 minutos

## **TALLARINES**

Masa con semillas  
Masa de espinaca con semillas



## **SALSAS**

**Emulsión Verde:**  
Brócoli, Palta, Cebolla  
y Aceite de Oliva

**Emulsión Roja:**  
Tomate, Remolacha,  
Albahaca, Cebolla,  
Morrón y Aceite de Oliva



**Elaboramos las recetas  
más ricas y saludables  
para ofrecerte pastas  
frescas 100% veganas!**



Nuestra pasta fresca, única en el mercado, está elaborada con harina de trigo candeal. Sus rellenos y condimentos no incluyen ningún producto animal ni producido por animales. En su lugar, los productos vegetales son la consigna principal de nuestras recetas.

Adicionalmente, las pastas de trigo candeal a diferencia de las de trigo pan, poseen hidratos de carbono de absorción lenta y de muy bajo índice glucémico. Esto las convierte en un alimento saludable y muy noble que reduce el riesgo de obesidad.



**bayo**  
pastas

JURAMENTO 2096  
C1428DNH - CABA  
TEL.: (011) 4784-2800  
[www.bayopastas.com.ar/veganos](http://www.bayopastas.com.ar/veganos)



pastasbayo