

IBEROPASTA



WEBSITE

GLÚTEN FREE

SAUDÁVEL
HEALTHY

O MELHOR PARA SI
THE BEST FOR YOU

SABOROSO
TASTY



NOVIDADE
NEW



Hoje a alimentação é algo mais do que apenas o consumo de alimentos, mas sim consumir algo que nos faça bem.

Nowadays consumption of food is something more than just eating a meal but instead, consuming something that makes us feel good and healthy.



INDÍCE

INDEX

01

IBEROPASTA

02

CONCEITO
CONCEPT

03

MÉTODO DE PRODUÇÃO
PRODUCTION METHOD

04

VANTAGENS
BENEFITS

05

MASSAS GLÚTEN FREE
GLÚTEN FREE PASTAS

IBEROPASTA

A Iberopasta é uma empresa portuguesa do setor alimentar, que se dedica ao fabrico de massas alimentícias.

A missão da empresa consiste na criação de produtos alimentares de qualidade, inovadores e de confiança, garantindo uma alimentação constituída por importantes fontes de nutrição, saúde, bem-estar e prazer para os seus consumidores.

Iberopasta is a portuguese company in the food sector, which is dedicated to the manufacture of pasta.

The company's mission is to develop quality, innovative and reliable foodstuffs, guaranteeing a diet made up of important sources of nutrition, health, well-being and pleasure for its consumers.

BEM LOCALIZADA WELL LOCATED



A Iberopasta está localizada no eixo central rodoviário do país entre a ligação Lisboa – Porto (A1) e Espanha (A23).

Esta localização permite custos muito competitivos a nível de logística e distribuição quer a nível nacional como a nível internacional.

Iberopasta is located on the central road axis of the country between the Lisbon – Porto (A1) and Spain (A23) connection.

This location allows very competitive costs in terms of logistics and distribution, both nationally and internationally.



INOVAÇÃO INNOVATION



QUALIDADE QUALITY



SEGURANÇA SAFETY

CONCEITO | CONCEPT

Reunimos a tradição com a arte de bem-fazer, que nos permite produzir massas de elevada qualidade. Uma matéria prima de excelência, elaborada através de um processo de extrusão em molde de bronze, que lhe confere a identidade.

Encontramo-nos em plena zona de produção de legumes e leguminosas para indústria agro-alimentar indo de encontro à prioridade de produzir nacional e local. O Ribatejo é uma região por excelência de bons solos agrícolas com condições edafoclimáticas ímpares e um elevado profissionalismo, quer a nível de produção, quer a nível de transformação.

We combine tradition with the art of doing well, which allows us to produce high quality pasta. A raw material of excellence, made through an extrusion process in a bronze mold, which gives it its identity.

We are in the heart of the production of vegetables and legumes for the agri-food industry, meeting the priority of producing nationally and locally. Ribatejo is a region par excellence with good agricultural soils with unique soil and climate conditions and a high level of professionalism, both in terms of production and processing.

VISÃO | MISSION

A IberoPasta traçou o seu caminho com uma forte aposta na produção de massas sem glúten e sem aditivos, à base de arroz, milho e leguminosas com forte incorporação nacional.

Na sua nave industrial moderna, possui uma capacidade de 20 mil toneladas ano dividido em quatro linhas de produção, duas de massas curtas, uma de massas longas e outra de produto especiais, oferecendo aos clientes uma vasta gama sem glúten muito rica em proteína e nutrientes sem qualquer aditivo.

Este conjunto de fatores, permite à IberoPasta proporcionar produtos de alta qualidade a preços de mercado muito competitivos, com foco na sustentabilidade, preocupação com a pegada ecológica, produtos funcionais e naturais.

IberoPasta set out on its path with a strong focus on the production of gluten-free and additive-free pasta, based on rice, corn and pulses with a strong national incorporation.

In its modern industrial plant, it has a capacity of 20 thousand tons per year divided into four production lines, two for short pasta, one for long pasta and another for special products, offering customers a wide gluten-free range very rich in protein and nutrients. without any additive.

This set of factors allows IberoPasta to provide high quality products at very competitive market prices, with a focus on sustainability, concern for the ecological footprint, functional and natural products.



VANTAGENS

BENEFITS

LEGUMINOSAS

LEGUMINOUS

Uma das alternativas mais recentes no campo das massas sem glúten são as variedades à base de leguminosas como a soja verde e grão-de-bico.

One of the most recent alternatives in the field of gluten-free pasta are legume based varieties such as green soy and hickpeas.



VITAMINAS | VITAMINS

As leguminosas são excelentes fontes de magnésio, ferro, potássio, fósforo, zinco e vitaminas do complexo B (tiamina, vitamina B6 e ácido fólico).

Legumes are excellent sources of magnesium, iron, potassium, phosphorus, zinc and B complex vitamins (thiamine, vitamin B6 and folic acid).



SAÚDE | HEALTH

São alimentos muito completos, que apresentam diversos benefícios para a saúde, como diminuição da absorção de colesterol, sensação de saciedade e manutenção de níveis estáveis de glicemia.

They are very complete foods, which have several health benefits, such as reduced cholesterol absorption, a feeling of satiety and maintenance of stable blood glucose levels.



PROTEÍNA | PROTEIN

As leguminosas são fontes de proteína, hidratos de carbono e fibra.

Legumes are sources of protein, carbohydrates and fiber.

Apresentam um sabor mais forte em comparação com as restantes e retêm bem a sua forma com a confeção.

They present a stronger flavor compared to the others and retain its shape well with the confection.

MASSAS GLÚTEN FREE

GLUTEN FREE PASTA

100% ARROZ

100% RICE

ARROZ INTEGRAL

WHOLEGRAIN RICE

100% MILHO

100% CORN

100%

LENTILHA VERMELHA

100% RED LENTIL

100% ERVILHA

100% PEA

100% GRÃO DE BICO

100% CHICKPEA

ARROZ E SALSA E ALHO

RICE AND PARSLEY AND GARLIC

ARROZ E ESPINAFRE

RICE AND SPINACH

ARROZ E COGUMELOS

RICE AND MUSHROOMS

ARROZ E BETERRABA

RICE AND BEET

ARROZ E TOMATE

RICE AND TOMATOES

ARROZ E ALFARROBA

RICE AND CAROB

ARROZ E MALAGUETA PICANTE

RICE AND SPICY CHILLI

ARROZ E SPIRULINA

RICE AND SPIRULIN

The diagram illustrates two layers of a neural network:

- 1st Layer:** Consists of 6 input nodes (represented by squares) and 2 output nodes (represented by circles).
- 2nd Layer:** Consists of 4 input nodes (represented by squares) and 2 output nodes (represented by circles).

[illegible]

[illegible]

[illegible]

A close-up photograph of a wooden bowl filled with red lentils. A wooden spoon is positioned in the foreground, holding a portion of the lentils. The lentils are bright red and have a characteristic kidney shape. The bowl and spoon are made of dark wood, and the background is a rustic wooden surface.

PRODUTO - PRODUCT

Marca / Brand _ Mi Pasta

Validade / Shelf life _ 24 Meses / 24 Months

ITF 14 Code _

PROCESSO - PROCESS

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

INGREDIENTES - INGREDIENTS

Farinha de Lentilha vermelha. Red Lentil Flour.

Alergénios / Allergens: Sem alergénios. No allergens.

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 358 kcal	1,9 g	0,4 g	63 g	2,2 g	10 g	24 g	0,3 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS - PHYSICAL - CHEMICAL CHARACTERISTICS

Humidade / Moisture _ < 12,5%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Salmonella _ ausente / absent at 25g

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

PESTICIDAS E CONTAMINANTES - PESTICIDES AND CONTAMINANTS

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 5 minutos.

Cook the pasta in plenty of water for 5 minutes.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Aspeto / Appearance: Massa em formato espiral, de textura rugosa. Spiral-shaped dough with a rough texture.

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

Odor / Odor: Característico da lentilha vermelha. Sem odores estranhos. Characteristic of red lentils. No extraneous odors.

Cor / Colour: Cor alaranjada. Pode conter alguns pontos acastanhados provenientes da matéria-prima.
Orange color. May contain some brown 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 Paleta / Pallet weight (kg) _ 738

Etiqueta de Caixa / Box Label _1 un

Etiqueta Palete / Pallet Label _ 2 un

Acondicionamento Final / Final packaging _ Stretch film

The diagram illustrates two layers of a neural network:

- 1st Layer:** Consists of 6 input nodes (represented by small squares) and 2 output nodes (represented by larger rectangles).
- 2nd Layer:** Consists of 4 input nodes (represented by small squares) and 2 output nodes (represented by larger rectangles).

[illegible]

[illegible]

[illegible]

The diagram illustrates the 1st and 2nd layers of a neural network. The 1st layer consists of 6 input nodes and 1 bias node. The 2nd layer consists of 5 input nodes and 1 bias node. The diagram shows the flow of information from the input layer to the hidden layer.

[illegible]

[illegible]

PRODUTO - PRODUCT

Marca / Brand _ Mi Pasta

Validade / Shelf life _ 24 Meses / 24 Months

ITF 14 Code _

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 water, extruded in a bronze mold, finished in a drying and cooling process.

Farinha de Arroz, Spirulina (2%). Rice Flour, Spirulina (2%).

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - NUTRITION DECLARATION (per 100g)

— CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS - PHYSICAL - CHEMICAL CHARACTERISTICS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Salmonella _ ausente / absent at 25q

PESTICIDAS E CONTAMINANTES - PESTICIDES AND CONTAMINANTS

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

Cozer a massa em água abundante e a ferver, temperada com sal, durante 5 minutos.

Cook the pasta in plenty of water for 5 minutes.

Aspetto / Appearance: Massa em formato espiral, de textura rugosa. Spiral-shaped dough with a rough texture.

Odor / Odor: Suave a alga. Sem odores estranhos. Smooth the seaweed. No extraneous odors.

Cor / Colour: Cor verde. Pode conter alguns pontos negros provenientes da matéria-prima.
Green color. May contain some black spots from the feedstock.

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

Nº Unidades por caixa / N°. units per box_24

Nº camadas / N°. of layers _ 4

Nº unidades por paleta / No. of units per pallet _1440

Etiqueta de Caixa / Box Label _1 un

Acondicionamento Final / Final packaging _ Stretch film

The diagram illustrates two layers of a neural network:

- 1st Layer:** Consists of 6 input nodes (represented by small squares) and 2 output nodes (represented by larger rectangles).
- 2nd Layer:** Consists of 4 input nodes (represented by small squares) and 2 output nodes (represented by larger rectangles).

GLÚTEN FREE



LINKEDIN



WEBSITE



INSTAGRAM



FACEBOOK

Iberopasta, Lda
EN 243 - km 30
Sítio da Machuqueira
2380-563 Moitas Venda

MORADA | ADDRESS