



*Artisans pastiers du Béarn*





## *Une entreprise familiale*

jeune et dynamique !  
L'activité a été créée en 2014, puis a évolué  
en société en 2019.

## *Un outil de production artisanal*

constitué de machines italiennes conçues  
pour une fabrication artisanale en petits lots  
pour une meilleure qualité de produit.

## *Un ancrage local*

De nombreux partenariats avec les  
producteurs du 64.  
Rayonnement local, sur la côte basque et  
landaise et sur la région Bordelaise.

## *Une entreprise en évolution permanente*

10 à 20 tonnes de pâtes produites en  
moyenne par an,  
...et des perspectives de développement!  
Une gamme large de produits,  
BIO pour la plupart.

# Pâtes artisanales

## ➤ Semoule de qualité

- Certifiée BIO
- Produite à moins de 200 km
- Spécialement sélectionnée pour la fabrication de pâtes

## ➤ Ingrédients sélectionnés

- Œufs bio origine France
- Farces à raviolis composées de produits locaux sur certaines recettes

## ➤ Production en petits lots

- Cycles de fabrication courts
- Extrusion froide
- Moules en cuivre

➤ Qualité organoleptiques du blé préservées

➤ Gluten moins complexe et plus digeste

## ➤ Séchage long

- Pâtes séchées de 23 à 42°C
- Durant 18 à 30h



# Nos produits

## Pâtes fraîches bio

Semoule de blé dur bio  
Œufs bio origine France  
DLC 21 jours

## Pâtes sèches bio

Semoule de blé dur bio  
DLUO 2 ans

## Ravioli

50% de farce minimum  
DLC 8 jours

## Gnocchi

Aux flocons de pomme de terre  
Sans conservateurs  
DLC 8 jours

*SARL Pasta Murati  
6 place de la Marie  
64230 Artiguelouve*

### **Contact, commandes :**

Cécile Kouamedjio  
06 12 02 65 76  
cecilek.agentco@gmail.com

