

# Ricerca, sviluppo e scale-up di FASTA, un concept innovativo di pasta secca cotta sottovuoto a bassa temperatura con una lunga shelf life



HOL sbri ha sviluppato la propria conoscenza nel mercato del food sano e ready-to-heat attraverso il testing e la produzione sperimentale del concept innovativo FASTA, una pasta secca realizzata con semole di grano duro di alta qualità e condita con sughi da filiere controllate, cotta sottovuoto a bassa temperatura e con una lunga shelf life, da poter riprendere a casa in padella in soli 3 minuti. Il progetto è stato possibile grazie al finanziamento ed al Contributo della Regione Emilia Romagna - Bando Startup 2023



PROGETTO REALIZZATO GRAZIE AI FONDI EUROPEI DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA



<https://www.greatpastamadefasta.com/>