





*O Sabor de uma  
boa história!*



Todo paladar exigente guarda o sabor de uma boa história. A nossa é uma delas. Ela é envolvente, experiente e tem aquele desejo de quero mais.

Afinal nunca paramos no tempo. Desde 2003 estamos sempre inovando nas páginas das receitas das nossas massas artesanais de categoria premium, inesquecíveis.

Fabricamos massas especiais para o mercado de marcas próprias (private label), fornecendo produtos com alto padrão de qualidade para diversos pastifícios, empórios e grandes redes de todo o Brasil.

Durante todos esses anos, construímos uma marca forte, que contempla a indústria e o trade. Para atender bem aos nossos clientes, adaptamos nossa produção à demanda das marcas para quem fornecemos.

Assim, nos tornamos uma referência de qualidade, com ingredientes selecionados, controle na produção e métodos de processamento que atendem ao conteúdo nutricional das indústrias. Como resultado, levamos à mesa dos consumidores mais sabor, com massas sofisticadas que são apreciadas no dia a dia e em ocasiões especiais.

Muito provavelmente você já experimentou nossos produtos com o rótulo de outras empresas. Agora você também pode experimentar nossa massa com a nossa cara. Em 2021, lançamos nossa própria linha de massas Premium produzidas com farinhas para massas frescas que absorvem bem os molhos, realçando os sabores e também o prazer único de poder guardar, todos os dias e para sempre, principalmente em ocasiões especiais.



# *Nossa Missão, visão e nossos valores.*

## **Missão:**

Produzir massas alimentícias especiais, com diferencial e inovação, a fim de garantir a satisfação e atender à expectativa dos nossos clientes.

## **Visão:**

Visamos ser reconhecidos no mercado como referência na fabricação de massas sofisticadas, levando a você a melhor experiência e custo-benefício.

## **Valores:**

No relacionamento com nossos clientes e colaboradores, valorizamos a honestidade, transparência, respeito, eficiência e ética.





# Certificações

Alvará Sanitário emitido pelo município de Astolfo Dutra/MG.

Certificado de Regularidade emitido pelo IBAMA.

Certidão de Dispensa de Licenciamento Ambiental emitido pelo Governo do Estado de Minas Gerais.

Relatório de Análise de Tratamento de Efluentes.

Relatório de análise de material particulado e NOx.



Uma linha  
completa  
de massas  
especiais





# MACARRÃO CANELLONI DE SÊMOLA 200g

MARCA REGISTRADA: Pastifício Fasson

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Macarrão de Sêmola, obtido pelo empastamento mecânico da mistura da farinha de trigo especial isenta de matéria terrosa e de parasitas, misturadas à água pura, adicionado de corante natural de urucum e cúrcuma, submetida ao processo normal de fabricação de massas secas.

INDICADA PARA: Pratos recheados.

## INGREDIENTES:

Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de Urucum e Cúrcuma. Contém Glúten.

## ALÉRGICOS:

Contém Derivados do Trigo e pode conter: Soja, Aveia, Cevada e Centeio

\*Conservar em Ambiente Fresco, Seco e sem exposição ao Sol. Após Aberta a embalagem consumir todo o conteúdo ou guarde-a bem Fechada.

## EMBALAGENS

Cartucho de Papel Cartão Duplex 276g – 4 Cores  
Cx de Papelão - Fita Adesiva Hot-Melt - Jato de Tinta Ink-Jet Preto

PESO LÍQUIDO DO PACOTE: 200 gr

## ARMAZENAGEM E CONSERVAÇÃO:

Manter a embalagem fechada, conservando em local fresco, seco e inodoro, protegido de insetos e roedores. Depois de aberto, fechar bem a embalagem ou colocá-la em um recipiente devidamente tampado.

## PRAZO E VALIDADE:

O produto tem validade de 24 meses após fabricação, desde que armazenado em local seco e fresco.



# Cannelloni



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

ASPECTO	PRÓPRIO
COR	AMARELADA
ODOR	CARACTERÍSTICO
SABOR	CARACTERÍSTICO

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 2 Porções  
Porção: 100 g (1 prato raso)

	100 g	80 g	%VD(*)
Valor energético (kcal)	360	62	14
Carboidratos (g)	77,5	1	21
Açúcares totais (g)	1,25	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	10	8	11
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	**
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

\*Valores Diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (\*\*) Valor Diário não estabelecido. (\*\*\*) Naturalmente presente na matéria-prima.

**CÓDIGO** 3222

**EAN 13** 0 609963 179213

**DUN 14** 1 06 09963 17921 0

**CAIXA DE EMBARQUE (CM)**

ALT.: 21,5 | LARG.: 23,1 | COMP.: 36,8

**CAIXA UNITÁRIA (CM)**

ALT.: 21,3 | LARG.: 12 | COMP.: 5,6



# MACARRÃO CONCHIGLIONI DE SÊMOLA 200g

MARCA REGISTRADA: Pastificio Fasson

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Macarrão de Sêmola, obtido pelo empastamento mecânico da mistura da farinha de trigo especial isenta de matéria terrosa e de parasitas, misturadas à água pura, adicionado de corante natural de urucum e cúrcuma, submetida ao processo normal de fabricação de massas secas.

INDICADA PARA: Pratos recheados.

## INGREDIENTES:

Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de Urucum e Cúrcuma.  
CONTÉM GLÚTEN.

## ALÉRGICOS:

Contém Derivados do Trigo e pode conter: Soja, Aveia, Cevada e Centeio

\*Conservar em Ambiente Fresco, Seco e sem exposição ao Sol. Após Aberta a embalagem consumir todo o conteúdo ou guarde-a bem Fechada.

## EMBALAGENS

Cartucho de Papel Cartão Duplex 276g – 4 Cores  
Cx de Papelão - Fita Adesiva Hot-Melt - Jato de Tinta Ink-Jet Preto

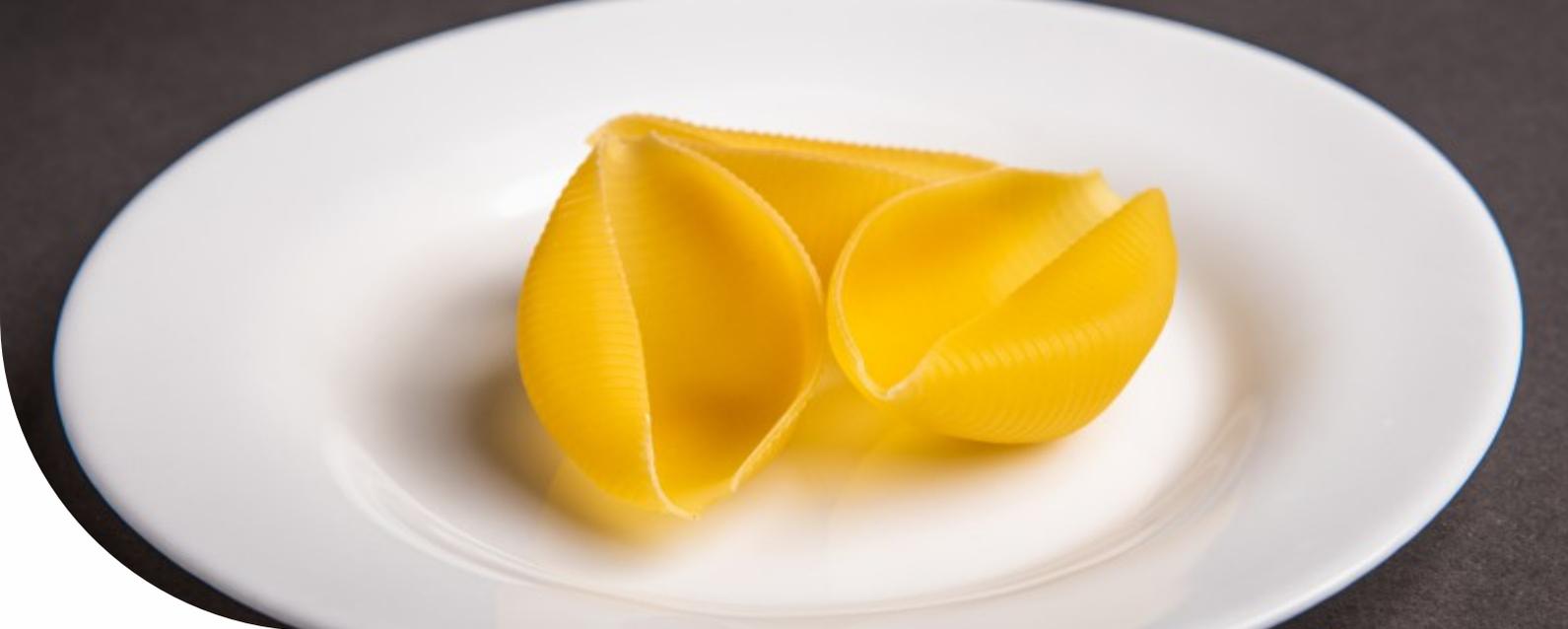
PESO LÍQUIDO DO PACOTE: 200 gr

## ARMAZENAGEM E CONSERVAÇÃO:

Manter a embalagem fechada, conservando em local fresco, seco e inodoro, protegido de insetos e roedores. Depois de aberto, fechar bem a embalagem ou colocá-la em um recipiente devidamente tampado.

## PRAZO E VALIDADE:

O produto tem validade de 24 meses após fabricação, desde que armazenado em local seco e fresco.



# Conchiglioni



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

ASPECTO	PRÓPRIO
COR	AMARELADA
ODOR	CARACTERÍSTICO
SABOR	CARACTERÍSTICO

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 2 Porções  
Porção: 100 g (1 prato raso)

	100 g	80 g	%VD(*)
Valor energético (kcal)	360	62	14
Carboidratos (g)	77,5	1	21
Açúcares totais (g)	1,25	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	10	8	11
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	**
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

\*Valores Diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (\*\*) Valor Diário não estabelecido. (\*\*\*) Naturalmente presente na matéria-prima.

**CÓDIGO** 3223

**EAN 13** 0 609963 179220

**DUN 14** 1 06 09963 17922 7

**CAIXA DE EMBARQUE (CM)**

ALT.: 21,5 | LARG.: 23,1 | COMP.: 36,8

**CAIXA UNITÁRIA (CM)**

ALT.: 21,3 | LARG.: 12 | COMP.: 5,6



# MACARRÃO FARFALLONI DE SÊMOLA 200g

MARCA REGISTRADA: Pastifício Fasson

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Macarrão de Sêmola, obtido pelo empastamento mecânico da mistura da farinha de trigo especial isenta de matéria terrosa e de parasitas, misturadas à água pura, adicionado de corante natural de urucum e cúrcuma, submetida ao processo normal de fabricação de massas secas.

INDICADA PARA: Macarronesse e saladas.

## INGREDIENTES:

Farinha de trigo especial enriquecida com ferro a ácido fólico, corante natural de Urucum e Cúrcuma. Contém Glúten.

## ALÉRGICOS:

Contém Derivados do Trigo e pode conter: Soja, Aveia, Cevada e Centeio

\*Conservar em Ambiente Fresco, Seco e sem exposição ao Sol. Após Aberta a embalagem consumir todo o conteúdo ou guarde-a bem Fechada.

## EMBALAGENS

Cartucho de Papel Cartão Duplex 276g – 4 Cores  
Cx de Papelão - Fita Adesiva Hot-Melt - Jato de Tinta Ink-Jet Preto

PESO LÍQUIDO DO PACOTE: 200 gr

## ARMAZENAGEM E CONSERVAÇÃO:

Manter a embalagem fechada, conservando em local fresco, seco e inodoro, protegido de insetos e roedores. Depois de aberto, fechar bem a embalagem ou colocá-la em um recipiente devidamente tampado.

## PRAZO E VALIDADE:

O produto tem validade de 24 meses após fabricação, desde que armazenado em local seco e fresco.



# Farfalloni



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

ASPECTO	PRÓPRIO
COR	AMARELADA
ODOR	CARACTERÍSTICO
SABOR	CARACTERÍSTICO

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 2 Porções  
Porção: 100 g (1 prato raso)

	100 g	80 g	%VD(*)
Valor energético (kcal)	360	62	14
Carboidratos (g)	77,5	1	21
Açúcares totais (g)	1,25	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	10	8	11
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	**
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

\*Valores Diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (\*\*) Valor Diário não estabelecido. (\*\*\*) Naturalmente presente na matéria-prima.

**CÓDIGO** 3224

**EAN 13** 0 609963 179237

**DUN 14** 1 06 09963 17923 4

**CAIXA DE EMBARQUE (CM)**

ALT.: 19,5 | LARG.: 23,1 | COMP.: 36,8

**CAIXA UNITÁRIA (CM)**

ALT.: 19,4 | LARG.: 12 | COMP.: 5,6



# MACARRÃO FUSILLONI DE SÊMOLA 200g

MARCA REGISTRADA: Pastifício Fasson

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Macarrão de Sêmola, obtido pelo empastamento mecânico da mistura da farinha de trigo especial isenta de matéria terrosa e de parasitas, misturadas à água pura, adicionado de corante natural de urucum e cúrcuma, submetida ao processo normal de fabricação de massas secas.

INDICADA PARA: Macarronesse e saladas.

## INGREDIENTES:

Farinha de trigo especial enriquecida com ferro a ácido fólico, corante natural de Urucum e Cúrcuma. Contém Glúten.

## ALÉRGICOS:

Contém Derivados do Trigo e pode conter: Soja, Aveia, Cevada e Centeio

\*Conservar em Ambiente Fresco, Seco e sem exposição ao Sol. Após Aberta a embalagem consumir todo o conteúdo ou guarde-a bem Fechada.

## EMBALAGENS

Cartucho de Papel Cartão Duplex 276g – 4 Cores  
Cx de Papelão - Fita Adesiva Hot-Melt - Jato de Tinta Ink-Jet Preto

PESO LÍQUIDO DO PACOTE: 200 gr

## ARMAZENAGEM E CONSERVAÇÃO:

Manter a embalagem fechada, conservando em local fresco, seco e inodoro, protegido de insetos e roedores. Depois de aberto, fechar bem a embalagem ou colocá-la em um recipiente devidamente tampado.

## PRAZO E VALIDADE:

O produto tem validade de 24 meses após fabricação, desde que armazenado em local seco e fresco.



# Fusilloni



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

ASPECTO	PRÓPRIO
COR	AMARELADA
ODOR	CARACTERÍSTICO
SABOR	CARACTERÍSTICO

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 2 Porções  
Porção: 100 g (1 prato raso)

	100 g	80 g	%VD(*)
Valor energético (kcal)	360	62	14
Carboidratos (g)	77,5	1	21
Açúcares totais (g)	1,25	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	10	8	11
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	**
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

\*Valores Diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (\*\*) Valor Diário não estabelecido. (\*\*\*) Naturalmente presente na matéria-prima.

**CÓDIGO** 3225

**EAN 13** 0 609963 179244

**DUN 14** 1 06 09963 17924 1

**CAIXA DE EMBARQUE (CM)**  
ALT.: 19,5 | LARG.: 23,1 | COMP.: 36,8

**CAIXA UNITÁRIA (CM)**  
ALT.: 19,4 | LARG.: 12 | COMP.: 5,6



Praça Atílio Bonfante 200P  
Astolfo Dutra • MG  
32 3451-1505  
WhatsApp: 32 9 8505-0234  
vendasfasson@gmail.com.br  
contato@pastificiofasson.com.br