

## "פסטה נונה" הכי משובחת, עכשיו על המדפים

מאת: מיכל מירון-שקד

תמיד כשקוראים איזו אמירה המשבחת מוצר, יש טענות: הם שילמו, מה הם נתנו, למה דווקא הם. אבל האמת היא, שמי שיטעם פסטה נונה אחת, יבין שאין מה לדבר. אלה האנשים שהמציאו את הגלגל, בכל מה שקשור, כמובן, לפסטה. האמת גם, שאין בארץ הרבה תחרות בקשר לפסטות מוכנות בשקיות מצוננות, ומה שיש- היה בינוני ומטה, עד הסטה נונה. שקית גדולה שבאמת מספיקה, לשם שינוי לארבעה סועדים רעבים והפסטה- כאילו זה הרגע יוצרה ישר למענכם. הילדים שלי מתים עליה. היא יקרה בשקל אחד בלבד ממתחרותיה- אבל היא ברמה אחרת לחלוטין. אז מה הסיפור של הפסטה הזאת? משפחת קסוטו בשיתוף עם עזרא כהן, בעלי "מחלבות גד", ואלי פדידה, הקימו באזור דלתון שבגליל מפעל חדש, ראשון מסוגו בישראל, לייצור פסטה מפוסטרת טרייה – מפעל "פסטה NONNA".



בהשקעה של כ- 6 מיליון ₪, ובעל כושר ייצור של כ- 100 טון פסטה לחודש.

מפעל "פסטה NONNA" ייצר מגוון של פסטות טריות איכותיות עם טאץ' איטלקי אותנטי, ומגוון של רטבים לתיבול הפסטות, כגון: רביולי פרמזן וריקוטה, רביולי בטטה, רביולי פטריות, רביולי תרד, רביולי גבינות עיזים, ניוקי תפוז"א ורטבים כגון: רוטב פסטו, רוטב אלפרדו ורוטב נפוליטנה.

הצרכן הישראלי צורך בממוצע כ- 4 ק"ג פסטה שנה לעומת ממוצע עולמי של צריכת כ- 6 ק"ג פסטה בשנה. כ- 90% מאוכלוסיית ישראל צורכת פסטה, והשוק נמצא במגמת עליה מתמדת עם השנים. ההערכה שחברת "פסטה NONNA" תחזיק עד סוף שנת 2007 נתח שוק של כ- 60% מהפסטה הטרייה בארץ. 79% מהישראלים אוכלים פסטה באופן קבוע, כש- 29% אוכלים בין 1/2 ק"ג ל- 1 ק"ג בממוצע בחודש.

הפסטה נונה הזאת עשויה לשנות הרגלי צריכה בבתים שאוהבים פסטות או בבתים שבהן האימהות עובדות, והילדים בצהרים רעבים. הם יכולים להרתיח את המים בקומקום, לא צריך להדליק גז, מרוקנים את הפסטה לתוך המים הרותחים, 2 דקות במים, והמעדן מוכן. חבל להכביר מילים. חובה לנסות. גם הרטבים- מצויינים.