

PASTAS ARTESANALES

MANERO

Durante generaciones, las mujeres de la familia Valero, han forjado este sinónimo de calidad artesana volcando toda su pasión en la elaboración de estas deliciosas pastas que durante décadas ocuparon un lugar privilegiado en nuestras despensas.

La historia de Pastas Artesanas Manero se teje con los hilos de la tradición y la calidad como razón de ser; utilizando los ingredientes naturales más selectos, como las almendras más exquisitas, estas pastas eran cuidadosamente preparadas en el entorno hogareño, llevando consigo el amor que solo una familia puede dar.

Dolores Valero, desde su juventud, se convirtió en la custodia de este recetario familiar, perpetuando la tradición durante más de 70 años y a lo largo de tres generaciones.

Hoy es su hija Ana quien continúa con la misión de mantener viva la herencia de su madre, elaborándolas en el nuevo Obrador Manero, recuperando todas las recetas familiares llevándolas desde el corazón de Aspe, Alicante, directamente al paladar de todos los amantes de la buena gastronomía. Cada una de nuestras pastas es una auténtica joya gastronómica que captura la esencia de la tierra levantina, una tradición que persiste gracias al entusiasmo y al cariño que esta familia ha dedicado a cada receta.

Las Pastas Artesanas Manero, no solo ofrecen un sabor inigualable, sino también un pedazo de historia familiar y una tradición que trasciende el tiempo.

Descubre la autenticidad de estas pastas amadas y amasadas por generaciones familiares y que ahora salen al mercado bajo la marca Manero, y que continuarán deleitando los paladares más exigentes.



Ana Martínez Valero



Carlos Bosch Valero