



Assortiment
2020



Pâtes surgelées

Pâtes fraîches

Des pâtes
dans toutes les variétés

Pastinella

enthousiasme et surprend les spécialistes des pâtes dans la restauration

Les pâtes farcies sont, par tradition, la compétence clé de Pastinella. Depuis 30 ans, nous produisons cette discipline reine en termes de pâtes exclusivement à Oberentfelden dans le canton d'Argovie, au cœur de la Suisse.

Des ingrédients soigneusement sélectionnés, des recettes raffinées et des méthodes de production modernes donnent à nos pâtes farcies un goût incomparable. Mais leur véritable secret réside dans notre passion pour l'art culinaire. Nos chefs rivalisent d'habileté, d'imagination et de flair pour proposer régulièrement de nouvelles créations pouvant répondre aux exigences élevées des gourmets comme aux attentes de la gastronomie moderne en termes de praticité.

Nos farces sont à base de matières premières naturelles et locales. Nous privilégions ainsi l'huile de colza à l'huile de palme importée d'outre-mer et n'employons pas d'additifs artificiels. Pour nos pâtes fermes, nous utilisons uniquement des œufs d'élevage en plein air.

En plus de ses spécialités de pâtes farcies, Pastinella propose une large gamme de délicieux accompagnements et plats cuisinés.

La promesse Pastinella pour des pâtes de qualité:

- ✓ Fabrication suisse avec passion pour l'artisanat
- ✓ Saveur authentique grâce à des matières premières fraîches et de choix
- ✓ Ingrédients 100% naturels, sans exhausteurs de goût ni conservateurs
- ✓ Œufs d'élevage en plein air
- ✓ Faible teneur en sel et utilisation de matières grasses de qualité

Pastinella est certifiée FSSC-22000 (Food Safety System Certification) et s'engage à respecter les normes de sécurité alimentaire en vigueur dans la production de denrées alimentaires.



Aperçu de notre gamme:

Pâtes surgelées

- 6 Signature Suisse
- 8 Collection
- 10 Care
- 12 Tradition
- 19 Profit

Pâtes fraîches

- 22 Pâtes farcies blanchies
- 23 Pâtes farcies al dente
- 24 Accompagnements et sauces

Légende

- Végétarien
- Végan
- Viande suisse
- Sans gluten ni lactose

Pâtes surgelées

Une qualité exceptionnelle

**Fraîcheur, diversité et qualité en stock:
c'est ce qu'offrent nos pâtes surgelées**

Grâce à une congélation rapide et le fait de renoncer à la pasteurisation, nos pâtes surgelées présentent les mêmes caractéristiques de qualité que des produits frais. Les ingrédients de haute qualité conservent leur structure ainsi que leur goût naturel. Les pâtes restent fermes même lorsqu'elles sont maintenues longuement au chaud dans un bain-marie. Vous pourrez ainsi offrir la meilleure qualité possible à vos hôtes.

Avantages:

- **Longue conservation des produits sans perte de qualité:** nos pâtes sont aussi fraîches qu'au premier jour, aussi bien du point de vue de l'apparence, du goût, de la consistance que des valeurs nutritionnelles.
- **100% naturel**, sans conservateurs ni exhausteurs de goût: l'engagement de Pastinella vaut également pour la gamme de produits surgelés.
- **Fermeté:** la pâte reste ferme même lorsqu'elle est maintenue au chaud longtemps dans un bain-marie.
- **Portionnement individuel, flexibilité élevée et fiabilité de calcul à 100%:** grâce à la technologie IQF, vous pouvez retirer de nos emballages uniquement la quantité dont vous avez besoin.
- **Une préparation simple, rapide et flexible dans les appareils de cuisine modernes:** grâce à la précuisson.
- **Garantie de livraison:** nos produits sont disponibles toute l'année; nos partenaires professionnels de logistique et de distribution garantissent une chaîne du froid sans interruption.

Des pâtes pour les gourmets

Al dente, richement farcies, savoureuses et crémeuses: c'est ainsi qu'elles doivent être. Des pâtes qui vous font pour un instant oublier votre quotidien et vous plonger dans les souvenirs. Chez nous, en Italie, c'était le repas de midi à la table familiale, où les pâtes ne pouvaient manquer sous aucun prétexte!

Chez Pastinella, nous utilisons les équipements les plus modernes pour créer des pâtes qui peuvent soutenir la comparaison avec les raviolis de la «mamma». Ils nous permettent de traiter aussi bien des farces classiques mais aussi des farces particulièrement crémeuses contenant de gros morceaux. Les farces sont fabriquées quotidiennement à la main à partir d'ingrédients frais, de façon à obtenir une saveur parfaite au moment de la dégustation.

Vous appréciez les recettes classiques ou vous voulez égaler vos invités avec des plats exquis? Alors, je peux vous recommander notre ligne Tradition et Collection. A titre personnel, je conseille notre ligne Signature Suisse, ma préférée. Les produits fabriqués à partir des meilleurs ingrédients suisses sont tout à la fois traditionnels et surprenants!

Curieux? N'hésitez pas à me contacter!

Cosimo Balestrieri

Cosimo Balestrieri
Directeur des ventes

+41 62 737 28 23
cosimo.balestrieri@pastinella.ch





Pâtes surgelées

Des pâtes délicieuses de qualité supérieure suisse.

Pour ces créations de pâtes savoureuses, produits dans le strict respect des normes élevées de la législation Swissness, Pastinella n'utilise que des matières premières sélectionnées avec soin. Nous nous approvisionnons principalement auprès de petits producteurs régionaux. Pour les farces, nous utilisons par exemple de la viande d'Hérens du Valais et des champignons de Wauwil, tandis que les œufs d'élevage en plein air pour la pâte proviennent du Plateau suisse. Le tout prend une forme de pâtes unique, «Triondo».

Avantages

- Haute teneur en farce: largement au-dessus de 50%
- Farces savoureuses, crémeuses et contenant de gros morceaux
- Pâte ferme riche en œufs (20%)
- Matières premières issues en grande partie d'une production suisse durable
- 100% naturel: sans aucun additif
- 100% œufs d'élevage suisse en plein air et viande suisse



Notre vainqueur!
Plus d'infos p. 20.



Triondo Viande de bœuf d'Hérens
2 kg / sachet



nouveau

dès sept. 2020



N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1016 847	Triondo Choucroute* (le Superfood suisse) Choucroute, pommes de terre, pommes, oignons, vin blanc	2x 2.0 kg	ca. 14 g	55%	
1016 845	Triondo Moitié-Moitié* Ricotta, Gruyère, Vacherin fribourgeois, vin blanc	2x 2.0 kg	ca. 14 g	55%	
1013 547	Triondo Ricotta épinards Épinards, ricotta, mascarpone	2x 2.0 kg	ca. 14 g	55%	
1013 548	Triondo Viande de bœuf d'Hérens* Viande de bœuf d'Hérens, légumes, tomates, vin rouge	2x 2.0 kg	ca. 14 g	55%	 100% Viande de bœuf
1013 549	Triondo Appenzeller* Appenzeller, ricotta, vin blanc	2x 2.0 kg	ca. 14 g	55%	
1013 550	Triondo Champignons* Cèpes, mascarpone, champignons de Paris, vin blanc	2x 2.0 kg	ca. 14 g	55%	
1013 551	Triondo Fromage frais et herbes Fromage frais, mascarpone, ricotta, persil, ciboulette, origan	2x 2.0 kg	ca. 14 g	55%	
1013 552	Triondo Betteraves (le Superfood suisse) Betteraves, fromage frais, oignons	2x 2.0 kg	ca. 14 g	55%	
1013 553	Triondo Basilic Ricotta, mascarpone, fromage frais, basilic	2x 2.0 kg	ca. 14 g	55%	
1013 554	Triondo Tomates mozzarella Tomates, mozzarella, mascarpone, ricotta, basilic	2x 2.0 kg	ca. 14 g	55%	
1013 555	Triondo Jersey Blue noix Fromage, fromage frais, crème fraîche, poires, Jersey Blue (bleu), noix	2x 2.0 kg	ca. 14 g	55%	
1013 572	Triondo Papet Vaudois* Poireaux, saucisson, pommes de terre, fromage, vin blanc	2x 2.0 kg	ca. 14 g	55%	 100% Viande de porc
1016 196	Triondo Luganighe Arrabbiata* Luganighe, fromage, tomates, poivrons, piments	2x 2.0 kg	ca. 14 g	55%	 100% Viande de porc
1016 197	Triondo cun Capuns Ricotta, feuilles de blettes, salsiz, fromage	2x 2.0 kg	ca. 14 g	55%	 100% Viande de porc et de bœuf
1016 252	Triondo Jambon cru Ricotta, jambon cru «San Pietro», mascarpone, fromage	2x 2.0 kg	ca. 14 g	55%	 100% Viande de porc

* Contient: alcool

Des partenariats solides

A Oberentfelden, dans le canton d'Argovie, nous produisons nos pâtes à partir d'ingrédients frais, que nous préférons nous procurer auprès de producteurs régionaux. En collaboration avec nos partenaires, nous poursuivons l'objectif de redéfinir en permanence le goût au moyen de produit de la plus haute qualité et fabriqués avec le plus grand soin.



Lait du Napf – les meilleures spécialités laitières, durables par conviction

La région du Napf, dans le canton de Lucerne, est fière de son précieux lait régional à forte teneur en acides gras oméga 3 et a commencé à le transformer directement à l'échelle régionale en 1999. «Quel sens cela aurait-il de faire voyager notre lait de qualité supérieure si nous sommes en mesure de le transformer ici?».

Un calcul qui fonctionne et qui répond aujourd'hui plus que jamais à l'esprit du temps. Ainsi, le lait provient-il exclusivement d'exploitations situées dans un rayon d'environ 20 km autour du site de production.

Une idylle délicieuse

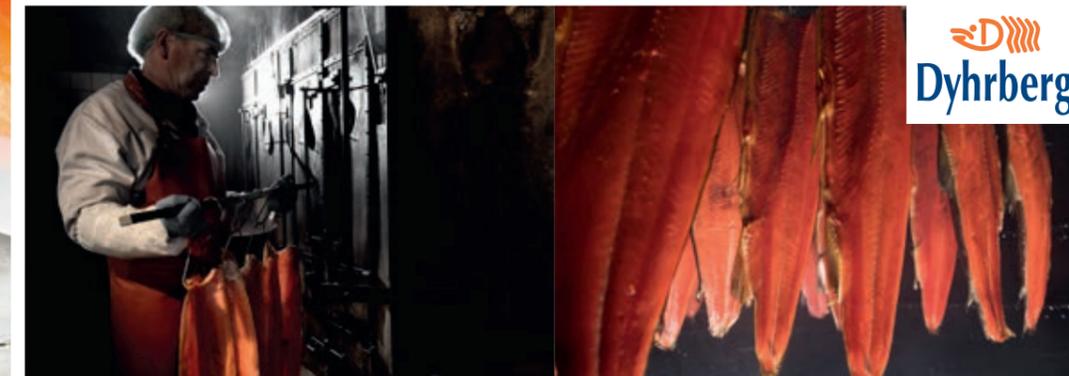
Le site de production du partenaire de Pastinella «Neue Napfmilch AG» est situé dans lieu idyllique, niché dans un magnifique paysage de collines au pied du Napf, près du village de Hergiswil. Qu'il s'agisse de lait de foin, de séré, de yaourt ou de fromage frais crémeux, ici l'on maîtrise les procédés artisanaux traditionnels permettant de transformer le lait en spécialités savoureuses. Aujourd'hui, la gamme de produits comprend également un grand choix de produits sans lactose. Chaque année, ce sont 4,5 millions de kilogrammes de lait entier de différentes qualités, du traditionnel au biologique et Demeter, qui sont soigneusement traités.

L'amour du détail s'exprime aussi dans le jardin de l'entreprise, situé à côté du bâtiment de production, où sont cultivées les herbes destinées à être utilisées pour la fabrication du fromage frais aux herbes très apprécié bien au-delà de la région du Napf. Les créations Signature Suisse de Pastinella doivent leur farce délicieusement crémeuse au fromage frais issu du lait du Napf.



Découvrez notre Triondo Basilic:

Le fromage frais crémeux à base de lait du Napf est mélangé avec du basilic frais pour créer un délice Triondo particulièrement savoureux à la pâte ferme.



Fumoir de Dyhrberg – et l'histoire de ce qui est peut-être le meilleur saumon fumé au feu de bois du monde

Convaincus qu'il était possible de faire bien mieux en termes de qualité que ce que les produits importés pouvaient offrir, les entrepreneurs pionniers Ove Hansen, Brido Petersen et Leo Belser créaient en 1965 le premier fumoir à saumon en Suisse.

Notre fournisseur Dyhrberg est resté fidèle jusqu'à nos jours à la philosophie d'origine qui consiste à faire passer la qualité avant la quantité. Ce qui est automatisé ailleurs continue chez Dyhrberg d'être fait entièrement à la main.

La tradition du fumage

Seuls des saumons sélectionnés du Pacifique et de l'Atlantique sont acheminés vers Balsthal, le site de production de Dyhrberg dans le canton de Soleure. Les saumons sont découpés en filets à la main et saupoudrés de sel de mer. Au bout de deux ou trois jours, lorsqu'ils ont perdu la quantité optimale de liquide, les saumons préparés sont placés dans le four de fumage alimenté au moyen de bois de hêtre et de chêne, et ils et sont soigneusement fumés selon des procédés traditionnels. Pour que le poisson conserve son arôme d'origine nous renonçons aux exhausteurs de couleur et de saveur.

C'est précisément ce long processus de fumage qui confère à notre «Girasoli Saumon fumé» Pastinella son goût si fin et unique.



Gâtez vos hôtes avec notre Girasoli Saumon fumé

La douce note fumée du saumon sauvage de la mer du pacifique et l'acidité légère de la crème fraîche suisse constituent un duo de délices équilibré.

Une symphonie de saveurs pour des moments uniques

Élaborés à partir d'ingrédients haut de gamme soigneusement sélectionnés, ces produits sont le summum culinaire de notre gamme. Apportez un souffle nouveau à votre carte de menu et surprenez vos hôtes avec de nouvelles créations de pâtes. Pour cette gamme de produits, les chefs Pastinella trouvent de nouvelles inspirations au gré des saisons et des fêtes.

Avantages

- Haute teneur en farce: largement au-dessus de 50%
- Ingrédients exclusifs de première qualité pour un goût exceptionnel
- Farces savoureuses, crémeuses et contenant de gros morceaux
- Pâte ferme riche en œufs
- Œufs d'élevage en plein air
- 100% naturel: sans aucun additif
- Taille optimale pour une belle présentation sur assiette



Collection
2 kg / sachet
1.75 kg / sachet



ca. 4 min.



ca. 4 min.

nouveau

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1016 848	Agnolotti Cèpes safran* Cèpes, champignons de Paris, mascarpone, vin blanc, safran	2 x 2.0 kg	ca. 18 g	55 %	
1016 602	Agnolotti Brasato* Viande de bœuf, vin rouge, carottes, tomates	2 x 2.0 kg	ca. 18 g	55 %	 100% Viande de bœuf
1013 579	Girasoli Saumon fumé Saumon fumé, crème fraîche, oignons, aneth	2 x 2.0 kg	ca. 18 g	55 %	
1016 151	Ravioloni aux truffes Ricotta, mascarpone, truffes	2 x 1.75 kg	ca. 18 g	55 %	
1016 195	Girasoli Chèvre frais et miel Ricotta, fromage de chèvre à pâte molle, miel, romarin	2 x 2.0 kg	ca. 18 g	55 %	

Spécialités saisonnières

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Saison	Remarque
1013 573	Girasoli Ail des ours Ail des ours, pommes de terre, oignons	2 x 2.0 kg	ca. 18 g	55 %	mars – mai	
1013 574	Girasoli Asperges jambon cru Asperges blanches et vertes, séré, jambon cru «San Pietro»	2 x 2.0 kg	ca. 18 g	55 %	mars – mai	 100% Viande de porc
1013 575	Agnolotti Citron Fromage frais, mascarpone, ricotta, citrons	2 x 2.0 kg	ca. 18 g	55 %	juin – août	
1016 150	Ravioloni Gibier* Viande de cerf, légumes, vin rouge, baies de genièvre, canneberges	2 x 1.75 kg	ca. 18 g	55 %	sept. – nov.	
1013 577	Girasoli Courge Courge, oignons, sauge	2 x 2.0 kg	ca. 18 g	55 %	sept.–déc.	
1013 578	Agnolotti Loup de mer citron* Ricotta, loup de mer, Saint-Pierre, pommes de terre, citrons	2 x 2.0 kg	ca. 18 g	55 %	nov. – janv.	
1016 539	Girasoli Chair de crabe* Chair de crabe, ricotta, mascarpone, carottes	2 x 2.0 kg	ca. 18 g	55 %	Nov – janv	

*Contient: alcool • origine cerf: Europe/Nouvelle-Zélande

Care

Le mariage sans compromis du plaisir et d'une alimentation équilibrée

Sans gluten ni lactose, véganes ou bio: les pâtes «Care» offrent une alternative culinaire savoureuse pour chaque besoin. En tant que spécialiste dans le domaine des pâtes farcies, Pastinella offre aux clients les plus exigeants des solutions innovantes avec ses créations de pâtes «Care» sans faire de concessions sur l'aspect plaisir.

Végan

L'alimentation végane a le vent en poupe. Elle répond au besoin d'un mode de vie plus conscient et éthique. Laissez-vous tenter par nos nouvelles pâtes produites à partir d'ingrédients de qualité supérieure et d'origine 100% végétale. Carottes fraîches ou avec légumes grillés mûris au soleil: nos farces variées surprendront et enthousiasmeront tous vos hôtes.

Sans gluten ni lactose

En tant que précurseur dans le domaine des pâtes sans gluten ni lactose, Pastinella propose cette spécialité en exclusivité. Nos créations innovantes et tendance en termes de pâte de riz et de maïs offrent une expérience gustative ferme sous la dent. Ces pâtes constituent une alternative idéale pour les personnes souffrant d'intolérance au gluten.

Bio

Les pâtes bio sont une autre nouveauté dans l'assortiment Pastinella. Ces produits sont en accord avec notre philosophie et notre stratégie de développement durable. Avec nos pâtes biologiques, nous nous engageons pour une agriculture écologique et responsable qui respecte tout autant le bien-être des êtres humains, des animaux que de la nature. Découvrez le plaisir gustatif authentique et pur que nos pâtes ont à offrir.

Avantages

- Haute teneur en farce (plus de 50%)
- Farces crémeuses et contenant de gros morceaux
- Délibérément sans alcool
- Bio et sans gluten: pâte avec 100% œufs d'élevage en plein air



Care
1kg / sachet

Végan

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1016 542	Medaglioni Avocat (un vrai Superfood) Avocats, oignons, tomates	3 × 1.0 kg	12–14 g	55 %	
1013 566	Medaglioni Épinards citron Épinards, pommes de terre, graines de tournesol, citrons	3 × 1.0 kg	12–14 g	55 %	
1013 567	Medaglioni Carottes herbes Carottes, oignons, persil	3 × 1.0 kg	12–14 g	55 %	
1013 568	Medaglioni Légumes grillés Courgettes, aubergines, poivrons, oignons, tomates, herbes	3 × 1.0 kg	12–14 g	55 %	



Casserole

ca. 4 min.



Steamer

ca. 4 min.



Sans alcool

Sans gluten ni lactose

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1013 559	Fiori Ricotta épinards Farine de maïs, farine de riz, épinards, ricotta sans lactose	3 × 1.0 kg	12–14 g	53 %	
1013 560	Fiori Tomates mozzarella Farine de maïs, farine de riz, mozzarella sans lactose, tomates séchées, Aceto Balsamico	3 × 1.0 kg	12–14 g	53 %	
1013 561	Fiori Viande de bœuf Farine de maïs, farine de riz, viande de bœuf, tomates, ricotta sans lactose, légumes	3 × 1.0 kg	12–14 g	53 %	
1013 562	Fiori Assortiment Avec Fiori Ricotta épinards, Fiori Tomates mozzarella, Fiori Viande de bœuf	3 × 1.0 kg	12–14 g	53 %	
1013 563	Spätzli aux œufs Farine de maïs, farine de riz, œufs	10 × 0.3 kg			

Bio

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1013 556	Fiori Bio Ricotta épinards Épinards, ricotta, fromage frais	3 × 1.0 kg	12–14 g	55 %	
1013 557	Agnolotti Bio Arrabbiata Tomates, poivrons, oignons, fromage frais, mozzarella, piments	3 × 1.0 kg	ca. 16 g	55 %	

TRADITION
SEIT 1988

**Traditionnellement
bon: désormais
encore meilleur!**

Dans un souci constant d'améliorer nos acquis, nous avons retravaillé et affiné toutes nos recettes en profondeur. En plus d'améliorations au niveau du goût, nous avons décidé d'utiliser des matières grasses plus saines et de réduire les teneurs en sel.

Grâce à des ingrédients 100% naturels, vos hôtes peuvent profiter dès à présent de saveurs pures.

Les formes traditionnelles combinées à des farces classiques séduisent petits et grands amateurs de pâtes de tous les goûts et générations.

Avantages

- 100% naturel: sans aucun additif
- Délibérément sans alcool
- 100% œufs d'élevage en plein air et viande suisse
- Formes traditionnelles et farces classiques pour une acceptation optimale
- Stabilité élevée à la cuisson grâce à la pâte aux œufs

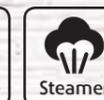


Tradition
2kg / sachet



Casserole

ca. 3 min.



Steamer

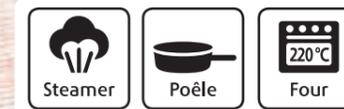
ca. 3 min.



Sans alcool

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1013 535	Tortelloni Ricotta épinards Ricotta, épinards, fromage frais, fromage	3 × 2.0 kg	10–12g	35 %	
1013 536	Tortelloni Tricolore Ricotta épinards Ricotta, épinards, fromage frais, fromage	3 × 2.0 kg	10–12g	35 %	
1013 537	Tortelloni Viande de bœuf Viande de bœuf, tomates, légumes	3 × 2.0 kg	10–12g	35 %	 100% Viande de bœuf
1013 539	Tortelloni Tricolore Viande de bœuf Viande de bœuf, tomates, légumes	3 × 2.0 kg	10–12g	35 %	 100% Viande de bœuf
1013 540	Ravioli Épinards Épinards, ricotta, mascarpone	3 × 2.0 kg	10–12g	45 %	
1013 542	Tortelloni Fromage Grana Padano, ricotta, fromage frais, Aceto Balsamico	3 × 2.0 kg	10–12g	35 %	
1013 543	Mezzelune Champignons Cèpes, champignons de Paris, ricotta, fromage	3 × 2.0 kg	10–12g	35 %	
1013 570	Ravioli Ratatouille Tomates, courgettes, poivrons, fromage, aubergines, ricotta, basilic, thym, origan	3 × 2.0 kg	10–12g	45 %	
1013 545	Ravioli Pesto aux herbes Fromage, oignons, basilic, persil	3 × 2.0 kg	10–12g	45 %	
1013 546	Mezzelune Tomates mozzarella Tomates, mozzarella, fromage, oignons, ail	3 × 2.0 kg	10–12g	35 %	
1013 571	Mezzelune Roquette Ricotta, roquette, Grana Padano	3 × 2.0 kg	10–12g	35 %	
1016 198	Tortelloni Jambon Jambon «Puccini», ricotta, fromage	3 × 2.0 kg	10–12g	35 %	 100% Viande de porc

Plats de pâtes
Tradition
à la page 16



Nouveaux et prêts pour la poêle

Plats de pâtes

Découvrez maintenant notre nouvel assortiment élargi Pastinella: des plats à cuisiner à la poêle pratiques et pleins de saveurs. En tant que spécialiste des pâtes leader du marché en Suisse, nous continuons à miser sur des produits qui se caractérisent par une qualité sans compromis. Les recettes très appréciées sont le petit plus idéal de votre assortiment de pâtes.



Spätzli du chalet

Macaroni du chalet

Poêlée de gnocchi Roma

Poêlée printanière avec Schupfnudeln

Penne all'Arrabbiata Pompei

Poêlée de spätzli à la paysanne

Vos avantages

- Portionnement à votre convenance + absence de déchets = calcul fiable
- Préparation rapide, variée et simple
- Recettes très bien acceptées par le public = potentiel de chiffre d'affaires
- Prêt à servir – avec possibilité d'individualisation
- Sans alcool ni viande de porc – pour tous les groupes cibles

Votre gain

- Prix de vente attractif
- Prix d'achat avantageux
- Travail minimal
- = marge élevée

Plats à poêle

	N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Remarque	Préparation
	3003 689	Spätzli du chalet* Spätzli, Emmental, oignons	2 × 2.5 kg		
	3003 690	Penne all'Arrabbiata Pompei Pâtes, tomates, poivrons, oignons, huile d'olive	2 × 2.5 kg		
	3003 691	Macaroni du chalet Pâtes, pommes de terre, crème, oignons, fromage	2 × 2.5 kg		
	3003 692	Poêlée de spätzli à la paysanne* Knöpfli, spätzli aux épinards, champignons, brocolis, carottes, oignons	2 × 2.5 kg		
	3003 693	Poêlée de gnocchi Roma* Gnocchi, carottes, viande de poulet, haricots, brocolis	2 × 2.5 kg		
	3003 715	Poêlée printanière avec Schupfnudeln* Schupfnudeln (gnocchi alsaciens), carottes, haricots, pois mange-tout, champignons	2 × 2.5 kg		

*Œufs d'élevage au sol

Plats au four

	N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Remarque	Préparation
	3003 650	Lasagne Épinards ricotta* Épinards, ricotta, crème, oignons	24 × 330 g		
	3003 651	Lasagne Légumes* Légumes, crème, fromage	24 × 330 g		
	3003 652	Lasagne Bolognaise* Viande de bœuf, tomates, oignons, fromage	24 × 330 g	 100% Viande de bœuf	
	3003 391	Cannelloni Ricotta épinards Ricotta, épinards, oignons	3 × 2.0 kg 3 × 40 Stk.		
	3003 392	Cannelloni Viande de bœuf Viande de bœuf, tomates, carottes, oignons, basilic	3 × 2.0 kg 3 × 40 Stk.	 100% Viande de bœuf	

*Œufs d'élevage au sol

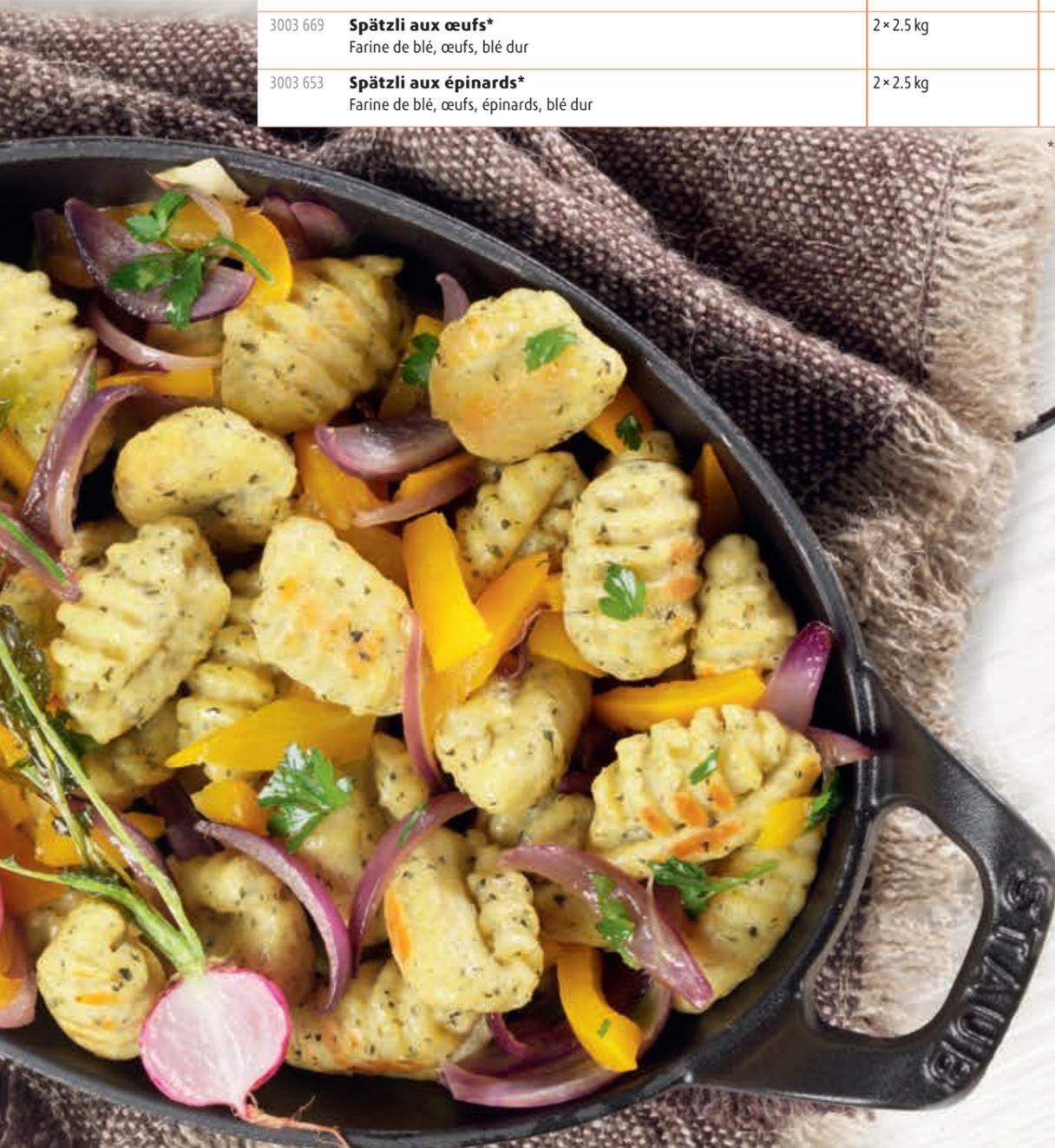
Accompagnements



Sans alcool

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Saison	Remarque
1013 689	Gnocchi cannelés Pommes de terre, œufs	2× 2.0 kg		
1013 687	Gnocchi Basilic Pommes de terre, œufs, basilic	2× 2.0 kg	juin – août	
1013 688	Gnocchi Courge Pommes de terre, œufs, courge	2× 2.0 kg	sept. – nov.	
3001 360	Gnocchi Alsaciens* (Schupfnudeln) Pommes de terre, farine de blé, œufs	2× 2.5 kg		
3003 669	Spätzli aux œufs* Farine de blé, œufs, blé dur	2× 2.5 kg		
3003 653	Spätzli aux épinards* Farine de blé, œufs, épinards, blé dur	2× 2.5 kg		

*Œufs d'élevage au sol



ca. 3 min.



ca. 3 min.

Qualité et saveur à petit prix

Seuls les hôtes qui reviennent sont les garants de votre succès. C'est pourquoi Pastinella mise à 100% sur le naturel pour ces produits petit format avec des farces au goût prononcé. La pâte aux œufs al dente est une garantie de succès. Ne vous contentez pas de moins.

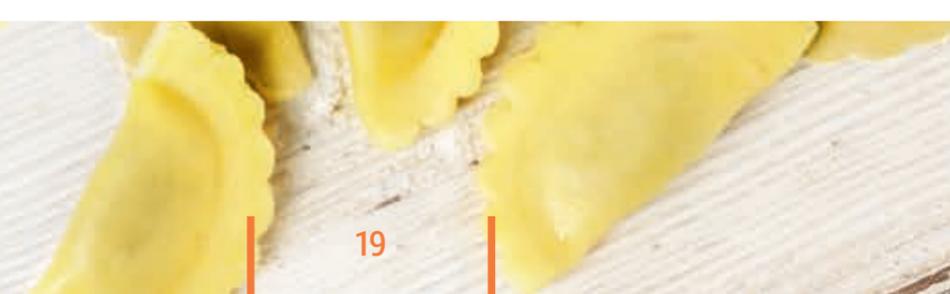


Sans alcool

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1013 581	Tortellini Ricotta épinards Ricotta, épinards, fromage	1× 10 kg	5–6 g	24%	Big Box
1013 582	Tortellini Viande de bœuf Viande de bœuf, légumes, tomates, ricotta, herbes	1× 10 kg	5–6 g	24%	Big Box 100% Viande de bœuf
1013 583	Tortellini Fromage Ricotta, fromage, mozzarella	1× 10 kg	5–6 g	24%	Big Box
1013 686	Tortellini Tricolore Basilic Ricotta, fromage, basilic	1× 10 kg	5–6 g	24%	Big Box
1013 584	Cappelletti Tomates mozzarella Tomates, mozzarella, ricotta, basilic	1× 10 kg	5–6 g	35%	Big Box
1013 585	Cappelletti Champignons Champignons, cèpes, ricotta, fromage	1× 10 kg	5–6 g	35%	Big Box

Avantages

- 100% œufs d'élevage en plein air et viande suisse
- 100% naturel: sans aucun additif
- Délibérément sans alcool
- Formes traditionnelles et farces classiques pour une acceptation optimale
- Stabilité élevée à la cuisson grâce à la pâte aux œufs



Durabilité

Consciente de ses responsabilités à l'égard de la société, l'entreprise Pastinella considère qu'agir dans le respect de la durabilité est une évidence, appliquée tout au long de la chaîne de valeur



D'ici – un morceau de Suisse

À nos yeux, assurer la production en Suisse est tout aussi précieux que l'achat d'ingrédients de grande qualité, essentiellement issus de la production régionale et locale suisse. La viande que nous utilisons provient d'entreprises suisses qui s'engagent activement en faveur du bien-être des animaux.

Priorité à l'efficacité énergétique

En coopération avec l'Agence de l'énergie pour l'économie, nous augmentons en permanence notre efficacité énergétique et réduisons nos émissions de CO², contribuant ainsi activement à la protection du climat.

Un pur plaisir

En développant en permanence nos produits, nous nous engageons pour préserver la santé des consommateurs, sans compromis en termes de saveurs. Nous renonçons aux exhausteurs de goût et aux additifs, mettons au point des recettes ayant une teneur réduite en sel et en matière grasse. Nous proposons une offre variée de produits végétariens, véganes, sans gluten et biologiques.

Changer la situation ensemble

Nous optimisons nos processus en permanence pour réduire les déchets au strict minimum. Pour ce faire, nous travaillons avec des organisations telles que «Tischlein deck dich» et nous faisons en sorte que des aliments irréprochables mais ne pouvant plus être vendus soient fournis aux personnes dans le besoin.

Pour notre environnement

Tous nos emballages en papier et carton sont certifiés FSC. Nous travaillons constamment à la diminution du matériel d'emballage afin de réduire au maximum les déchets.

Un avenir sûr

Nous créons un environnement professionnel sécurisé et sain pour nos collaborateurs. Cela consiste en des mesures d'amélioration continues et des formations périodiques sur la sécurité au travail.

Emballage mince

En 2019, Pastinella a réussi à économiser un total de 10 tonnes de carton en changeant de matériaux d'emballage. A première vue cela peut sembler modeste, mais si l'on tient compte de ce qui est nécessaire en amont pour la fabrication du carton, cela représente une économie d'environ 20 tonnes de bois et 1 million de litres d'eau!



Deux étoiles du «Superior Taste Award» pour notre Triondo bœuf d'Hérens

Avec la ligne «Signature Suisse», Pastinella a posé de nouveaux jalons en matière de terroir et de goût. En 2019, le Triondo à base de bœuf d'Hérens s'est vu décerner le Superior Taste Award et deux étoiles par l'International Taste Institute. Un grand succès, ce qui nous encourage dans nos efforts pour promouvoir davantage les produits régionaux.

La responsabilité ORIOR

Nous apportons notre contribution quotidienne à la réalisation des ambitions définies par ORIOR pour l'ensemble du Groupe. Notre objectif est d'intégrer de façon de plus en plus consciente la durabilité dans la vie quotidienne et de la développer en permanence.



Nos ambitions en matière de responsabilité environnementale



-25 %

D'ici à 2025, nous nous proposons de réduire nos déchets d'au moins 25% par rapport à 2018.



-10 %

D'ici à 2025, nous nous proposons de réduire nos émissions de gaz à effet de serre de 10% par rapport à 2018.



-15 %

D'ici à 2025, nous nous proposons de réduire notre consommation d'eau de 15% par rapport à 2018.



Nos ambitions en matière de responsabilité du produit



D'ici à 2025, nous nous proposons d'augmenter de manière significative la proportion de matières premières durables et de matières premières organiques achetées.

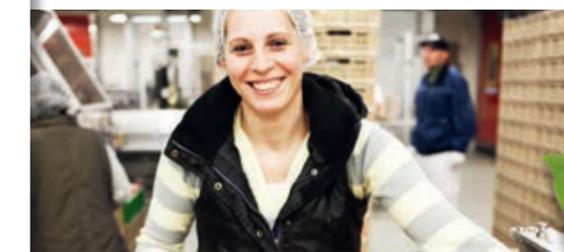


100 %

D'ici à 2025, nous nous proposons, en ce qui concerne le marché suisse, de transformer des produits animaux d'origine Suisse conformément à l'Ordonnance sur la protection des animaux ou issus d'élevages certifiés durables.



D'ici à 2025, nous nous proposons d'augmenter sensiblement la part de produits sains.



Nos ambitions en matière de responsabilité sociale



Nous nous proposons de dispenser à nos employés des formations ciblées et élargir considérablement les possibilités de développement individuel.



100 %

D'ici à 2025, nous nous proposons de mettre en place un système complet de gestion de la santé dans l'ensemble du Groupe.



Notre objectif primordial est d'augmenter continuellement la valeur pour toutes les parties prenantes.

Le rapport complet de durabilité d'ORIOR est disponible à l'adresse suivante:
www.orior.ch, sous la rubrique «Durabilité».



Pâtes fraîches Goût intense

Les pâtes sont un classique toujours bienvenu quel que soit le menu! Les pâtes farcies sont un atout avec leurs innombrables variations de farces, les accompagnements avec leurs combinaisons variées. Ceux qui privilégient la simplicité de la préparation optent pour des pâtes farcies blanchies. La qualité al dente convient à ceux qui veulent savourer des pâtes particulièrement goûteuses, avec un degré de fermeté pouvant être défini à volonté. Toutes nos pâtes sont 100% naturelles et sans additifs.

Avantages:

«blanchies» – véritables classiques suisses

- Tendres sous la dent
- Connues et appréciées des hôtes
- Disponibles en différentes recettes
- Rapport qualité-prix optimal
- Prêtes en 1 à 2 minutes à la casserole et en env. 3 minutes dans le steamer

«al dente» – avec encore plus de croquant pour les amateurs exigeants

- Des pâtes encore plus fermes sous la dent
- Au goût intense
- Leur poids augmente d'env. 30% à la cuisson
- Préparation en 4 à 5 minutes à la casserole



Pâtes blanchies
1000g / sachet



Pâtes fraîches al dente
750g / sachet

Pâtes fraîches blanchies

Assortiment de base

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1013 066	Tortelloni Ricotta épinards Ricotta, épinards, fromage frais, fromage dur	5 × 1000 g	≈ 12 g	35 %	
1013 068	Ravioli Viande de bœuf Viande de bœuf, mozzarella, ricotta, tomates, thym, romarin	5 × 1000 g	≈ 9 – 10 g	40 %	 100% Viande de bœuf
1013 070	Tortelloni Viande de bœuf Viande de bœuf, légumes, herbes	5 × 1000 g	≈ 12 g	35 %	 100% Viande de bœuf
1013 069	Ravioli Épinards Épinards, ricotta, mascarpone	5 × 1000 g	≈ 9 – 10 g	40 %	
1013 071	Tortelloni Fromage Grana Padano, fromage frais, ricotta, Aceto Balsamico	5 × 1000 g	≈ 12 g	35 %	
1013 065	Tortellini Tricolore au basilic Ricotta, fromage, basilic	5 × 1000 g	≈ 5 – 6 g	24 %	
1016 077	Ravioli Cèpes Cèpes, champignons de Paris, ricotta, fromage frais, persil	5 × 1000 g	≈ 11 g	35 %	

Spécialités saisonnières

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Saison	Remarque
1013 074	Fiori Asperges Asperges, fromage frais, crème	5 × 1000 g	≈ 12 g	55 %	mars – mai	
1013 075	Fiori Ricotta citron Fromage frais, citrons, mascarpone, ricotta	5 × 1000 g	≈ 12 g	55 %	juin – août	
1013 076	Fiori Courge Courge, sauge	5 × 1000 g	≈ 12 g	55 %	sept. – déc.	
1013 077	Fiori Gibier* Viande de cerf, canneberges, carottes, poivre de Cayenne, thym	5 × 1000 g	≈ 12 g	55 %	sept. – nov.	
1013 078	Fiori Saumon fumé Saumon fumé, crème fraîche, aneth, persil	5 × 1000 g	≈ 12 g	55 %	nov. – janv.	

*Contient: alcool • origin cerf: Europe/Nouvelle-Zélande



Pâtes fraîches al dente

30% Augmentation du poids
lors de la cuisson

Assortiment de base

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1013 054	Tortelloni Ricotta épinards Ricotta, épinards, fromage frais, fromage dur	6 x 750 g	≈ 9 g	35 %	
1013 052	Tortelloni Viande de bœuf Viande de bœuf, légumes, herbes	6 x 750 g	≈ 9 g	35 %	 100% Viande de bœuf
1013 049	Tortellini Jambon cru Jambon cru «San Pietro», ricotta, fromage dur	6 x 750 g	≈ 3.5 g	29 %	 100% Viande de porc
1013 055	Mezzelune Cèpes Cèpes, champignons de Paris, ricotta, fromage frais, persil	6 x 750 g	≈ 9 g	35 %	
1013 057	Mezzelune Pesto de basilic Fromage dur, oignons, basilic, persil, ail	6 x 750 g	≈ 9 g	35 %	

Accompagnements et Sauces

Les clients apprécient qu'on leur offre une grande variété de produits frais. Marquez des points auprès de vos hôtes en leur proposant les savoureux accompagnements de Pastinella.

Accompagnements

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Saison	Remarque
1000 033	Spätzli aux œufs blanchies Blé dur, œufs	5 x 1000 g		
1003 970	Spätzli aux œufs blanchies Blé dur, œufs	5 x 2000 g		
1000 034	Gnocchi Pommes de terre, farine de blé	5 x 1000 g		
1008 746	Gnocchi Alsaciens* (Schupfnudeln) blanchies Pommes de terre, farine de blé, œufs	5 x 1000 g		
1000 037	Tagliatelle 6 mm Blé dur, œufs	6 x 500 g		
1000 039	Tagliolini 2 mm Blé dur, œufs	6 x 500 g		
1013 240	Trofie Blé dur	6 x 1000 g		
1013 241	Orecchiette Blé dur	6 x 1000 g		
1013 094	Gnocchi Ail des ours blanchies Pommes de terre, œufs, ail des ours	5 x 1000 g	mars – mai	
1013 095	Gnocchi Basilic blanchies Pommes de terre, œufs, basilic	5 x 1000 g	juin – août	
1013 096	Gnocchi Courge blanchies Pommes de terre, œufs, courge	5 x 1000 g	oct. – déc.	

*Œufs d'élevage au sol

Sauces pour pâtes

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Remarque
1013 247	Sauce Tomate Tomates, oignons, ail, herbes	En doypack 4 x 1.0 kg	
1013 245	Sauce Pesto Genovese Huile d'olive, basilic, pignons, fromage extra dur	En doypack 4 x 1.0 kg	



Des pâtes pour tous les goûts

Nous répondons à tous les souhaits en matière de pâtes. Pastinella est ainsi la première et la seule en Suisse à produire des pâtes sans gluten ni lactose, pleines de goût et qui restent al dente. Nous proposons une grande variété de délicieuses spécialités pour les végétariens et les végétaliens.



Végétarien



Sans lactose



Végan



Sans gluten



Réduit en sel



Régional



100% viande suisse*



100% œufs d'élevage en plein air



Bio

* Pour nos pâtes farcies, nous utilisons uniquement de la viande suisse de qualité. Exception: gibier d'Europe / Nouvelle-Zélande.



Labellisés

Nos produits végétariens et végan portent le V-Label européen.

Triondo Appenzeller avec sauce à la crème, aux poires et aux noix

Ingrédients:

- 250 ml de crème
- 1 poire au sirop
- De 6 à 8 noix
- 12 Triondo Appenzeller
- 50 g de miel

Préparation:

Hachez la poire et les noix à la main et faites-les revenir dans la poêle avec de l'huile. Ajoutez la crème et laissez mijoter doucement. Entre-temps, mettez les Triondo congelés dans l'eau et faites bouillir brièvement.

Ajoutez les Triondo à la sauce et faites cuire le tout pendant 1 à 2 minutes.

Disposez sur des assiettes et versez le miel par-dessus.
Un délice!

pastinella.ch

Vous trouverez toutes les informations concernant notre gamme sur notre nouveau site Internet:

Informations techniques, instructions de préparation, spécifications, succès de saison, idées de recettes et news.

Laissez-nous vous inspirer!

NOUVEAU





Pastinella

Orior Menu AG

Industriestrasse 40
CH-5036 Oberentfelden

T. +41 62 737 28 28

F. +41 62 737 28 19

info@pastinella.ch

pastinella.ch