



Assortiment
2019

Avec des nouveautés
attractives



Pâtes surgelées

Pâtes fraîches

Les pâtes
revisitées

Pastinella

enthousiasme & 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 nouvelles farces améliorées sont produites à partir de matières premières locales et naturelles. 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

Notre compétence clé: Les farces faites maison

Nos cuisiniers qualifiés Pastinella accordent une importance toute particulière à la pièce maîtresse culinaire de nos créations de pâtes faites maison. Ils préparent quotidiennement les farces à la main, en utilisant des ingrédients frais pour que l'arôme se développe parfaitement lors de la dégustation.

Grâce à des installations modernes, nous pouvons farcir nos pâtes de jusqu'à 60%. Les technologies de pointe nous permettent d'élaborer non seulement les farces classiques mais aussi des farces particulièrement crémeuses contenant de gros morceaux.

Même si le goût est spécifique à chaque création, il présente la même intensité pour tous les produits grâce à la qualité des ingrédients et au procédé de traitement respectueux.

Pâtes surgelées

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 longtemps 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 délicieuses de qualité supérieure suisse.

Pour ces créations de pâtes savoureuses, produits dans le strict respect des normes élevées de la législation sur le 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 de la Suisse centrale. Le tout prend une forme de ravioli 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



Signature Suisse
2 kg / sachet



N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Nos partenaires	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1013 547	Triondo Ricotta épinards Épinards, ricotta, mascarpone		2 x 2.0 kg	ca. 14 g	55 %	
1013 548	Triondo Viande de bœuf d'Hérens* Viande de bœuf d'Hérens, légumes, tomates, vin rouge		2 x 2.0 kg	ca. 14 g	55 %	 100% Viande de bœuf
1013 549	Triondo Appenzeller* Appenzeller, ricotta, vin blanc		2 x 2.0 kg	ca. 14 g	55 %	
1013 550	Triondo Champignons* Cèpes, mascarpone, champignons de Paris, vin blanc		2 x 2.0 kg	ca. 14 g	55 %	
1013 551	Triondo Fromage frais et herbes Fromage frais, mascarpone, ricotta, persil, ciboulette, origan		2 x 2.0 kg	ca. 14 g	55 %	
1013 552	Triondo Betteraves Betteraves, fromage frais, oignons		2 x 2.0 kg	ca. 14 g	55 %	
1013 553	Triondo Basilic Ricotta, mascarpone, fromage frais, basilic		2 x 2.0 kg	ca. 14 g	55 %	
1013 554	Triondo Tomates mozzarella Tomates, mozzarella, mascarpone, ricotta, basilic		2 x 2.0 kg	ca. 14 g	55 %	
1013 555	Triondo Jersey Blue noix Fromage, fromage frais, crème fraîche, poires, Jersey Blue (bleu), noix		2 x 2.0 kg	ca. 14 g	55 %	
1013 572	Triondo Papet Vaudois* Poireaux, saucisson, pommes de terre, fromage, vin blanc		2 x 2.0 kg	ca. 14 g	55 %	 100% Viande de porc
dès avril 2019 1016 196	Triondo Luganighe Arrabbiata* Luganighe, fromage, tomates, poivrons, piments		2 x 2.0 kg	ca. 14 g	55 %	 100% Viande de porc
dès avril 2019 1016 197	Triondo cun Capuns Ricotta, feuilles de blettes, salsiz, fromage		2 x 2.0 kg	ca. 14 g	55 %	 100% Viande de porc
dès avril 2019 1016 252	Triondo Jambon cru Ricotta, jambon cru «San Pietro», mascarpone, parmesan		2 x 2.0 kg	ca. 14 g	55 %	 100% Viande de porc

* Contient: alcool

Collection

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



N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
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 %	
dès avril 2019 1016 195	Girasoli Chèvre frais et miel Ricotta, fromage de chèvre à pâte molle, miel d'abeilles, 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, séché, jambon cru «San Pedro» 	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* 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. – nov.	
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 %	déc. – févr.	

*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 légumineuses riches en protéines comme les lentilles «beluga»: 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
1 kg / sachet

Végan

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1013 566	Medaglioni Épinards citron Épinards, pommes de terre, graines de tournesol, citron	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 %	
1013 569	Medaglioni Lentilles «beluga» pâte avec graines de chia Carottes, poireaux, oignons, lentilles, tomates, quinoa	3 × 1.0 kg	12 – 14 g	55 %	



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			✓
1013 564	Gnocchi Pommes de terre, peut contenir du lait	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 %	
1013 558	Fiori Bio Fromage frais et herbes Fromage frais, ricotta, oignons, persil, ciboulette, origan, ail	3 × 1.0 kg	12 – 14 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 saine 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
2 kg / sachet



ca. 3 min.



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	10–12 g	35 %	
1013 536	Tortelloni Tricolore Ricotta épinards Ricotta, épinards, fromage frais, fromage	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1013 537	Tortelloni Viande de bœuf Viande de bœuf, tomates, légumes	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	 100 % Viande de bœuf
1013 539	Tortelloni Tricolore Viande de bœuf Viande de bœuf, tomates, légumes	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	 100 % Viande de bœuf
1013 540	Ravioli Épinards Épinards, ricotta, mascarpone	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	
1013 542	Tortelloni Fromage Grana Padano, ricotta, fromage frais, Aceto Balsamico	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1013 543	Mezzelune Champignons Cèpes, champignons de Paris, ricotta, fromage	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1013 544	Mezzelune Fromage frais et herbes Fromage frais, mozzarella, persil, basilic, ciboulette	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1013 570	Ravioli Ratatouille Tomates, courgettes, poivrons, fromage, aubergines, ricotta, basilic, thym, origan	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	
1013 545	Ravioli Pesto aux herbes Fromage, oignons, basilic, persil	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	
1013 546	Mezzelune Tomates mozzarella Tomates, mozzarella, fromage, oignons, ail	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1013 571	Mezzelune Roquette Ricotta, roquette, Grana Padano	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1016 198	Tortelloni Jambon Jambon «Puccini», ricotta, fromage	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	 100 % Viande de porc

dès avril
2019

Plats de pâtes
Tradition
à la page 14.

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.



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

*Œufs d'élevage au sol

Plats au four

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

*Œufs d'élevage au sol

Accompagnements
Tradition
à la page 16.

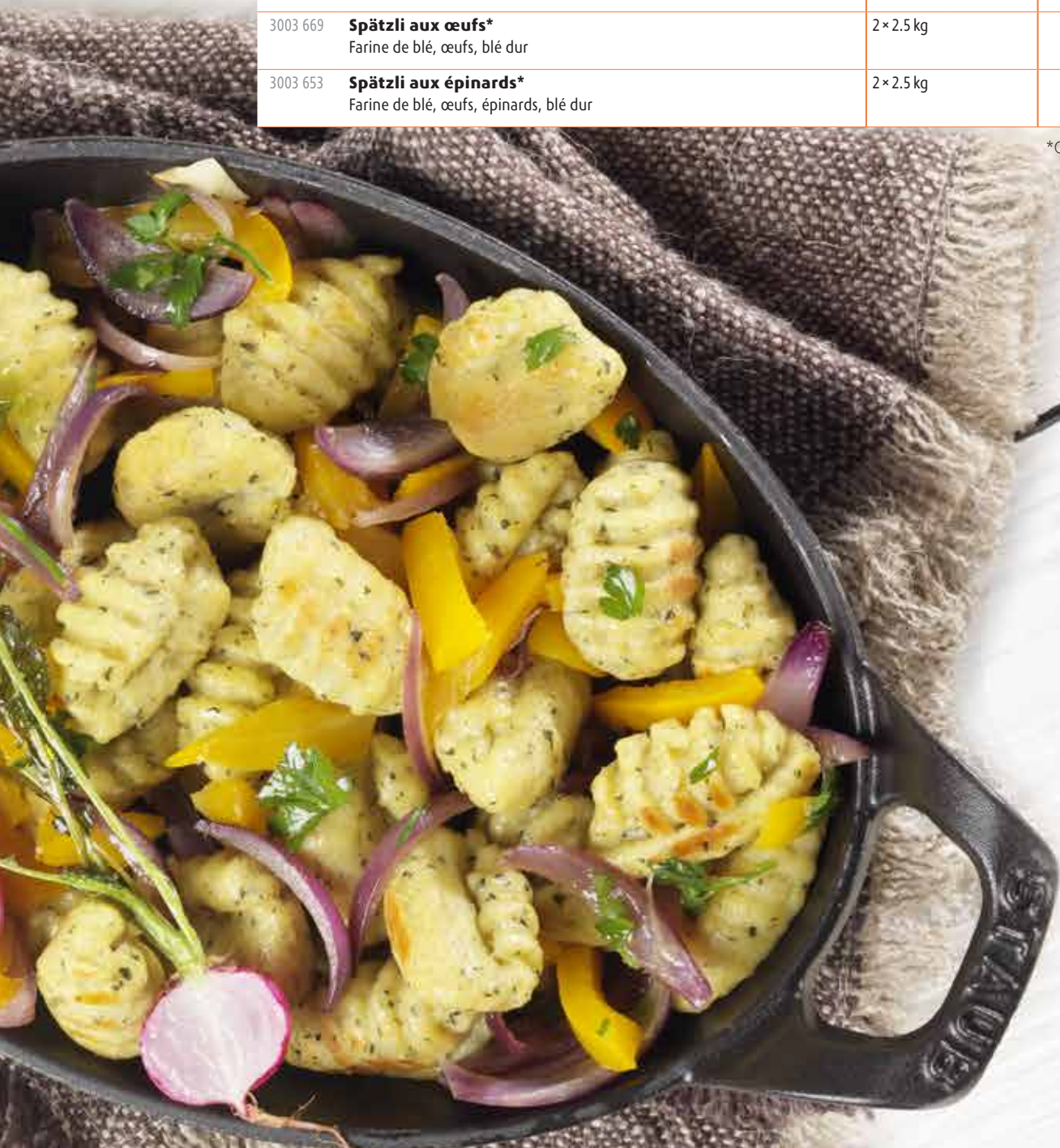
Accompagnements

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		



Sans alcool

*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 est une exclusivité commerciale. 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, Steinpilze, Ricotta, Käse	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 bio.

Changer la situation ensemble

Nous optimisons nos processus en permanence pour réduire les déchets au strict minimum. Avec des organisations telles que «Table couvre-toi», nous veillons à ce que des produits invendables mais de qualité irréprochable soient distribués aux personnes nécessiteuses.

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.



Pâtes fraîches

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
1000 g / sachet



Pâtes fraîches al dente
750 g / sachet

Pâtes fraîches
blanchies



1 – 2 min.



ca. 3 min.

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 072	Tortelloni verdi 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, vinaigre balsamique	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 Bolets Bolets, champignons de Paris, ricotta, fromage frais, persil	5 × 1000 g	≈ 11 g	35 %	
1016 078	Tortelloni Tomates séchées Tomates séchées, mozzarella, ricotta, oignons, herbes	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, citron, mascarpone, ricotta	5 × 1000 g	≈ 12 g	55 %	juin – août	
1013 076	Fiori Courge Courge, sauge	5 × 1000 g	≈ 12 g	55 %	sept. – nov.	
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 %	oct. – déc.	

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

Pâtes fraîches
al dente



4 – 5 min.

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 × 750 g	≈ 9 g	35 %	
1013 052	Tortelloni Viande de bœuf Viande de bœuf, légumes, herbes	6 × 750 g	≈ 9 g	35 %	 100 % Viande de bœuf
1013 049	Tortellini Jambon cru Jambon cru, ricotta, fromage dur	6 × 750 g	≈ 3.5 g	29 %	 100 % Viande de porc
1013 055	Mezzelune Bolets Bolets, champignons de Paris, ricotta, fromage frais, persil	6 × 750 g	≈ 9 g	35 %	
1013 057	Mezzelune Pesto de basilic Fromage dur, oignons, basilic, persil, ail	6 × 750 g	≈ 9 g	35 %	
1016 194	Tortelloni Fromage Grana Padano, fromage frais, ricotta, vinaigre balsamique	6 × 750 g	≈ 9 g	35 %	

dès avril
2019

Spécialités saisonnières

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Saison	Remarque
1013 058	Fiori Asperges Asperges, fromage frais, crème	6 × 750 g	≈ 12 g	55 %	mars – mai	
1013 059	Fiori Citron thym Ricotta, fromage frais, citron, thym	6 × 750 g	≈ 12 g	55 %	juin – août	
1013 060	Fiori Courge Courge, sauge	6 × 750 g	≈ 12 g	55 %	sept. – nov.	
1013 061	Fiori Betterave Betteraves rouges, fromage frais, oignons, vinaigre de pommes	6 × 750 g	≈ 12 g	55 %	déc. – févr.	



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 × 1000 g		
1003 970	Spätzli aux œufs blanchies Blé dur, œufs	5 × 2000 g		
1000 034	Gnocchi Pommes de terre, farine de blé	5 × 1000 g		
1008 746	Gnocchi Alsaciens* (Schupfnudeln) blanchies Pommes de terre, farine de blé, œufs	5 × 1000 g		
1000 037	Tagliatelle 6 mm Blé dur, œufs	6 × 500 g		
1000 039	Tagliolini 2 mm Blé dur, œufs	6 × 500 g		
1013 240	Trofie Blé dur	6 × 1000 g		
1013 241	Orecchiette Blé dur	6 × 1000 g		
1013 094	Gnocchi Ail des ours blanchies Pommes de terre, œufs, ail des ours	5 × 1000 g	mars – mai	
1013 095	Gnocchi Basilic blanchies Pommes de terre, œufs, basilic	5 × 1000 g	juin – août	
1013 096	Gnocchi Courge blanchies Pommes de terre, œufs, courge	5 × 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 × 1.0 kg	
1013 245	Sauce Pesto Genovese Huile d'olive, basilic, pignons, fromage extra dur	En doypack 4 × 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



Labellisés

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

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



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