



Sortiment
2020



Tiefkühlpasta

Frischpasta

Pasta
in allen Facetten

Pastinella

begeistert und überrascht Pasta-Kenner in der Gastronomie

Gefüllte Pasta ist traditionell die Kernkompetenz von Pastinella. Seit 30 Jahren produzieren wir diese Königsdisziplin der Teigwaren zu 100% in Oberentfelden im Kanton Aargau, im Herzen der Schweiz.

Ausgewählte Zutaten, raffinierte Rezepturen und moderne Herstellungsprozesse verleihen unserer gefüllten Pasta ihren einzigartigen Geschmack. Doch das wahre Genussgeheimnis liegt in unserer Leidenschaft für das kulinarische Handwerk. Mit Gespür, Fantasie und Geschick entwickeln unsere Köche immer wieder Kreationen, die sowohl die hohen Erwartungen von Feinschmeckern als auch die Convenience-Bedürfnisse der modernen Gastronomie erfüllen.

Unsere Füllungen basieren auf natürlichen und lokalen Rohstoffen. So verwenden wir beispielsweise Rapsöl, um Palmöl aus Übersee zu vermeiden, und verzichten konsequent auf künstliche Zusatzstoffe. Für unsere bissfesten Teige verarbeiten wir ausschliesslich Eier aus Freilandhaltung.

Als Erweiterung zu unseren gefüllten Pasta Spezialitäten bietet Pastinella ein breites Sortiment hochwertiger Beilagen und feiner Teigwarenfertiggerichte an.

Das Pastinella-Versprechen für bewussten Pasta-Genuss:

- ✓ Hergestellt in der Schweiz mit Liebe zum Handwerk
- ✓ Voller Geschmack dank frischer und ausgewählter Rohstoffe
- ✓ 100% natürliche Zutaten – frei von Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen
- ✓ Eier aus Freilandhaltung
- ✓ Geringer Salzgehalt und Einsatz hochwertiger Fette

Pastinella ist FSSC-22000-zertifiziert (Food Safety System Certification) und verpflichtet sich zur Einhaltung der Standards für Lebensmittelsicherheit in der Nahrungsmittelproduktion.



Das Sortiment auf
einen Blick:

Tiefkühlpasta

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

Frischpasta

- 23 Gefüllte Pasta blanchiert
- 24 Gefüllte Pasta al dente
- 25 Beilagen und Saucen

Legende



Pasta für Geniesser

Fest im Biss, üppig gefüllt, geschmackvoll und cremig – so soll sie sein. Die Pasta, die den Alltag einen Moment vergessen und einen in Erinnerungen schwelgen lässt. Bei uns zu Hause in Italien war es das Mittagessen am Familientisch, bei dem Pasta niemals fehlen durfte!

Mit modernsten Anlagen schaffen wir bei Pastinella eine Pasta, die mit Mamas Ravioli mithalten kann. Sie ermöglichen uns die Verarbeitung von klassischen wie extracremigen Füllungen mit hoher Stückigkeit, gehüllt in einen zarten und bissfesten Teig. Die Füllungen werden täglich von Hand aus frischen Zutaten hergestellt, damit der volle Geschmack beim Essgenuss ankommt.

Sie schätzen klassische Rezepturen oder möchten Ihre Gäste mit Exquisitem verwöhnen? Dann kann ich Ihnen unsere Linien Tradition und Collection ans Herz legen. Als persönlichen Favoriten empfehle ich unsere Linie Signature Suisse. Die Produkte aus besten Schweizer Zutaten sind traditionell und überraschend zugleich!

Neugierig? Dann freue ich mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Pastinella

Cosimo Balestrieri
Verkaufsleiter

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



Tiefgekühlte Pasta Qualität vom Feinsten

**Frische, Vielfalt und Qualität auf Vorrat –
das bieten unsere Tiefkühlteigwaren**

Dank moderner Schockkühlung und dem Verzicht auf die Pasteurisierung behalten unsere tiefgekühlten Teigwaren die typischen Qualitätsmerkmale frischer Produkte. Der natürliche Geschmack und die Struktur der hochwertigen Zutaten bleiben erhalten. Die Pasta behält den Biss, selbst bei längerer Stehzeit im Bain-Marie. So geniessen Ihre Gäste immer die bestmögliche Qualität.

Die Vorteile:

- **Lange Lagerung der Produkte ohne Qualitätseinbussen:** Aussehen, Geschmack, Konsistenz und Nährwerte der Teigwaren bleiben frisch wie am ersten Tag.
- **100% natürlich:** Frei von Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern. Unser Pastinella-Versprechen gilt gerade auch für das Tiefkühlsortiment.
- **Bissfestere Konsistenz:** Ohne Pasteurisierung behält der Teig den Biss auch im Bain-Marie.
- **Individuelle Portionierbarkeit, hohe Flexibilität und 100%ige Kalkulationssicherheit:** Dank der IQF-Technologie entnehmen Sie unseren Verpackungen immer nur die gerade benötigte Menge.
- **Einfache, rasche und flexible Zubereitung in modernen Küchengeräten:** Kurze Regenerationszeit dank Vorgarung.
- **Liefersicherheit:** Die Produkte sind das ganze Jahr lieferbar. Professionelle Logistik- und Vertriebspartner garantieren eine lückenlose Tiefkühlkette.



Pasta-Genuss vom Feinsten auf Schweizer Art

Für diese geschmacksintensiven Pasta-Kreationen, hergestellt nach den hohen Massstäben der Swissness-Gesetzgebung, verwendet Pastinella nur ausgewählte Rohstoffe. Diese beziehen wir vorwiegend im Inland von kleinen, regionalen Herstellern.

So verwenden wir für die Füllungen Eringer-Rindfleisch aus dem Wallis und Champignons aus Wauwil, während die Freilandeier für den Teig aus dem Schweizer Mittelland stammen.

Das Ganze verarbeiten wir zu einer einzigartigen Pastaform («Triondo»).

Die Vorteile

- Hoher Füllungsanteil – deutlich über 50%
- Geschmacksintensive, cremige und stückige Füllungen
- Bissfester Teig mit hohem Eieranteil (20%)
- Weitgehend Rohstoffe aus nachhaltiger Schweizer Produktion
- 100% natürlich – ohne jegliche Zusatzstoffe
- 100% Schweizer Freilandeier und Schweizer Fleisch



Unser Testsieger!
Mehr Infos auf Seite 20.



Triondo Eringer-Rindfleisch
2 kg / Packung



Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Unsere Partner	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
NEU ab Sept. 2020 1016 847	Triondo Sauerkraut* (das Schweizer Superfood) Sauerkraut, Kartoffeln, Äpfel, Zwiebeln, Weisswein		2×2.0 kg	ca. 14 g	55%	
1016 845	Triondo Moitié-Moitié* Ricotta, Gruyère, Vacherin fribourgeois, Weisswein	LE GRUYÈRE Vacherin Fribourgeois	2×2.0 kg	ca. 14 g	55%	
1013 547	Triondo Ricotta Spinat Spinat, Ricotta, Mascarpone		2×2.0 kg	ca. 14 g	55%	
1013 548	Triondo Eringer-Rindfleisch* Eringer-Rindfleisch, Gemüse, Tomaten, Rotwein	REMARKETTER ERINGER	2×2.0 kg	ca. 14 g	55%	 100% Rindfleisch
1013 549	Triondo Appenzeller* Appenzellerkäse, Ricotta, Weisswein	Appenzeller	2×2.0 kg	ca. 14 g	55%	
1013 550	Triondo Pilz* Steinpilze, Mascarpone, Champignons, Weisswein	Wauwiler!	2×2.0 kg	ca. 14 g	55%	
1013 551	Triondo Frischkäse Kräuter Frischkäse, Mascarpone, Ricotta, Petersilie, Schnittlauch, Oregano	NapfMilch	2×2.0 kg	ca. 14 g	55%	
1013 552	Triondo Randen (das Schweizer Superfood) Randen, Frischkäse, Zwiebeln	NapfMilch	2×2.0 kg	ca. 14 g	55%	
1013 553	Triondo Basilikum Ricotta, Mascarpone, Frischkäse, Basilikum	NapfMilch	2×2.0 kg	ca. 14 g	55%	
1013 554	Triondo Tomaten Mozzarella Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Ricotta, Basilikum		2×2.0 kg	ca. 14 g	55%	
1013 555	Triondo Jersey Blue Baumnuss Käse, Frischkäse, Crème fraîche, Birnen, Jersey Blue (Blauschimmelkäse), Baumnüsse	StädtliKäse	2×2.0 kg	ca. 14 g	55%	
1013 572	Triondo Papet Vaudois* Lauch, Saucisson, Kartoffeln, Käse, Weisswein		2×2.0 kg	ca. 14 g	55%	 100% Schweinefleisch
1016 196	Triondo Luganighe Arrabbiata* Luganighe, Käse, Tomaten, Peperoni, Peperoncini	Rapelli	2×2.0 kg	ca. 14 g	55%	 100% Schweinefleisch
1016 197	Triondo cun Capuns Ricotta, Blattmangold, Salsiz, Käse	Albert Spiess	2×2.0 kg	ca. 14 g	55%	 100% Schweine- und Rindfleisch
1016 252	Triondo Rohschinken Ricotta, Rohschinken «San Pietro», Mascarpone, Käse	Rapelli	2×2.0 kg	ca. 14 g	55%	 100% Schweinefleisch

* Enthält: Alkohol

Starke Partnerschaften

Im aargauischen Oberentfelden produzieren wir unsere Pasta aus frischen Zutaten, welche wir bevorzugt von regionalen Produktionsbetrieben beziehen. Gemeinsam mit unseren Partnern verfolgen wir das Ziel, mit Produkten höchster Qualität und Sorgfalt, Genuss immer wieder neu zu definieren.



Napf Milch – Feinste Milchspezialitäten aus Überzeugung nachhaltig

Stolz ist man im Napfgebiet im Kanton Luzern auf die wertvolle, regionale Milch mit dem hohen Omega 3 Fettsäuren-Gehalt und beginnt 1999 kurzerhand diese auch gleich regional zu verarbeiten. «Was wollen wir unsere hochwertige Milch durch die Landschaft fahren, wenn wir sie hier verarbeiten können».

Eine Rechnung die aufgeht und heute mehr denn je den Geist der Zeit trifft. So stammt die Milch ausschliesslich aus Betrieben innerhalb eines Radius von rund 20 km um die Produktionsstätte.

Genussvolle Idylle

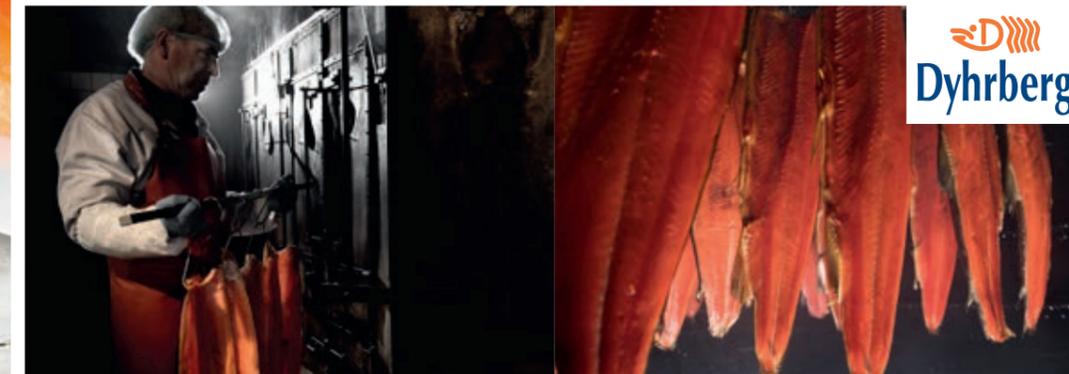
Die Produktionsstätte des Pastinella Partners «Neue Napfmilch AG» ist idyllisch gelegen, eingebettet in die wunderschöne Hügellandschaft am Fusse des Napfs, 2 km hinter dem Dorf Hergiswil. Ob Heumilch, Quark, Joghurt oder cremiger Frischkäse, hier beherrscht man das traditionelle Handwerk der Milchverarbeitung zu feinsten Spezialitäten. Zum Sortiment gehört heute auch eine grosse Auswahl an laktosefreien Produkten. Jährlich sind es ganze 4.5 Millionen Kilogramm Milch in unterschiedlichen Qualitäten, von konventionell bis hin zu Bio und Demeter, welche sorgfältig verarbeitet werden.

Die Liebe zum Detail kommt nicht zuletzt im eigenen Gärtli direkt neben dem Produktionsgebäude zum Ausdruck, wo die Kräuter für den weit über den Napf aus beliebten Kräuter-Frischkäse gehegt und gepflegt werden.

Dem Frischkäse von Napf Milch verdanken die Signature Suisse Kreationen von Pastinella ihre delikate cremige Füllung.

Entdecken Sie unser Triondo Basilikum:

Der cremige Frischkäse von Napf Milch wird mit frischem Basilikum zu einem besonders vollmundigen Triondo-Genuss mit bissfestem Teig.



Räucher-Manufaktur Dyhrberg – und die Geschichte des vielleicht besten Holzofenlachs der Welt

Aus Überzeugung, dass qualitativ weit mehr zu erreichen ist, als die Importware zu bieten vermochte, gründeten die Unternehmer-Pioniere Ove Hansen, Brido Petersen und Leo Belser 1965 die erste Lachsräucherei der Schweiz.

Der Ursprungsphilosophie Qualität vor Quantität zu stellen, ist unser Lieferant Dyhrberg bis heute treu geblieben. Was andernorts automatisiert abläuft, ist bei Dyhrberg alles reine Handarbeit.

Räuchertradition

Nur auserlesene Lachse aus dem Pazifik und Atlantik finden den Weg nach Balsthal, dem Produktionsstandort von Dyhrberg im Kanton Solothurn. Von Hand werden die Lachse filetiert und mit Meersalz bestreut. Nach zwei bis drei Tagen, wenn der Lachs die optimale Menge Flüssigkeit verloren hat, kommen die vorbereiteten Lachse in den mit Buchen- und Eichenholz belegten Räucherofen und werden nach traditioneller Methode sorgfältig geräuchert. Damit der Fisch sein ursprüngliches Aroma behält, wird konsequent auf Farb- und Geschmacksverstärker verzichtet.

Gerade diese zeitlich aufwendige Räucherung ist es, welche unseren Pastinella Girasoli Rauchlachs den feinen und einzigartigen Geschmack verleiht.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit unserem Girasoli Rauchlachs:

Die milde Räuchernote vom pazifischen Wildlachs von Dyhrberg und die leichte Säure der Schweizer Crème fraîche bilden ein delikates ausgewogenes Genuss-Duo.



Geschmacks- sinfonien für spezielle Momente

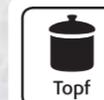
Hergestellt aus auserlesenen Premiumzutaten sind diese Produkte die kulinarische Krönung unseres Sortiments. Bringen Sie noch mehr Abwechslung auf Ihre Speisekarte und überraschen Sie Ihre Gäste mit stets neuen Pasta-Kreationen. Für diese Produktreihe werden sich die Pastinella-Köche durch die Saisons und Festtage immer wieder frisch inspirieren lassen.

Die Vorteile

- Hoher Füllungsanteil – deutlich über 50%
- Exklusive Premiumzutaten für besten Geschmack
- Geschmacksintensive, cremige und stückige Füllungen
- Bissfester Teig mit hohem Eieranteil
- Eier aus Freilandhaltung
- 100% natürlich – ohne jegliche Zusatzstoffe
- Attraktive Grossformen für schöne Tellerpräsentation



Collection
2 kg / Packung
1.75 kg / Packung



ca. 4 Min.



ca. 4 Min.

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
NEU 1016 848	Agnolotti Steinpilz Safran* Steinpilze, Champignons, Mascarpone, Weisswein, Safran	2× 2.0 kg	ca. 18 g	55 %	
1016 602	Agnolotti Brasato* Rindfleisch, Rotwein, Karotten, Tomaten	2× 2.0 kg	ca. 18 g	55 %	 100% Rindfleisch
1013 579	Girasoli Rauchlachs Rauchlachs, Crème fraîche, Zwiebeln, Dill	2× 2.0 kg	ca. 18 g	55 %	
1016 151	Ravioloni Trüffel Ricotta, Mascarpone, Trüffel	2× 1.75 kg	ca. 18 g	55 %	
1016 195	Girasoli Ziegenkäse Honig Ricotta, Ziegenweichkäse, Bienenhonig, Rosmarin	2× 2.0 kg	ca. 18 g	55 %	

Saisonspezialitäten

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Saison	Hinweis
1013 573	Girasoli Bärlauch Bärlauch, Kartoffeln, Zwiebeln	2× 2.0 kg	ca. 18 g	55 %	März – Mai	
1013 574	Girasoli Spargel Rohschinken Spargeln weiss und grün, Quark, Rohschinken «San Pietro»	2× 2.0 kg	ca. 18 g	55 %	März – Mai	 100% Schweinefleisch
1013 575	Agnolotti Zitrone Frischkäse, Mascarpone, Ricotta, Zitronen	2× 2.0 kg	ca. 18 g	55 %	Juni – Aug	
1016 150	Ravioloni Wild* Hirschfleisch, Gemüse, Rotwein, Wacholder, Cranberrys	2× 1.75 kg	ca. 18 g	55 %	Sept – Nov	
1013 577	Girasoli Kürbis Kürbis, Salbei	2× 2.0 kg	ca. 18 g	55 %	Sept – Dez	
1013 578	Agnolotti Wolfsbarsch Zitrone* Ricotta, Wolfsbarsch, Kartoffeln, Zitronen	2× 2.0 kg	ca. 18 g	55 %	Nov – Jan	
1016 539	Girasoli Krabbenfleisch* Krabbenfleisch, Ricotta, Mascarpone, Karotten	2× 2.0 kg	ca. 18 g	55 %	Nov – Jan	

*Enthält: Alkohol • Herkunft Hirsch: Europa/Neuseeland

Care

Kompromisslose Verbindung von Genuss und bewusster Ernährung

Ob frei von Gluten und Laktose, vegan oder bio: «Care»-Pasta ist die schmackhafte kulinarische Alternative für jedes Bedürfnis. Als führender Spezialist im Bereich gefüllte Pasta bietet Pastinella mit seinen «Care»-Pastakreationen innovative Lösungen für anspruchsvolle Kunden, ohne Verzicht beim Genuss.

Vegan

Vegane Ernährung ist voll im Trend. Sie steht für das Bedürfnis nach einem bewussteren, ethisch motivierten Lebensstil. Entdecken Sie unsere neuen verführerischen Pasta-Produkte aus hochwertigen, rein pflanzlichen Zutaten. Ob mit frischen Karotten oder mit sonnengereiftem Grillgemüse: Die vielfältigen Füllungen sind eine begeisterte kulinarische Überraschung für alle Gäste.

Gluten- und laktosefrei

Als europäischer Pionier gluten- und laktosefreier Pasta bietet Pastinella diese Spezialität exklusiv an. Unsere innovativen und trendgerechten Kreationen im Reis-Mais-Teig bieten vollen Genuss in Geschmack und Biss. Diese Pasta ist die Alternative für Menschen mit Glutenunverträglichkeit.

Bio

Neu im Sortiment von Pastinella finden Sie auch Bio-Teigwaren. Diese Produkte sind eine konsequente Umsetzung unserer Philosophie und Strategie von Nachhaltigkeit. Mit unseren Bio-Teigwaren setzen wir uns für eine ökologisch verantwortungsvolle Landwirtschaft ein, in der das Wohl von Mensch, Tier und Natur gleichermaßen respektiert wird. Entdecken Sie authentischen und puren Pasta-Genuss.

Die Vorteile

- Hoher Füllungsanteil (über 50%)
- Cremige und stückige Füllungen
- Bewusst ohne Alkohol
- Bio und glutenfrei: 100% Freilandeier im Teig



Care
1kg / Packung

Vegan

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1016 542	Medaglioni Avocado (ein echtes Superfood) Avocado, Zwiebel, Tomaten	3×1.0 kg	12–14 g	55 %	
1013 566	Medaglioni Spinat Zitrone Spinat, Kartoffeln, Sonnenblumenkerne, Zitronen	3×1.0 kg	12–14 g	55 %	
1013 567	Medaglioni Karotten Kräuter Karotten, Zwiebeln, Petersilie	3×1.0 kg	12–14 g	55 %	
1013 568	Medaglioni Grillgemüse Zucchini, Auberginen, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Kräuter	3×1.0 kg	12–14 g	55 %	



Ohne Alkohol

Gluten- und laktosefrei

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1013 559	Fiori Ricotta Spinat Maismehl, Reismehl, Spinat, Ricotta laktosefrei	3×1.0 kg	12–14 g	53 %	
1013 560	Fiori Tomaten Mozzarella Maismehl, Reismehl, Mozzarella laktosefrei, getrocknete Tomaten, Aceto Balsamico	3×1.0 kg	12–14 g	53 %	
1013 561	Fiori Rindfleisch Maismehl, Reismehl, Rindfleisch, Tomaten, Ricotta laktosefrei, Gemüse	3×1.0 kg	12–14 g	53 %	
1013 562	Fiori assortierter Karton mit Fiori Ricotta Spinat, Fiori Tomaten Mozzarella, Fiori Rindfleisch	3×1.0 kg	12–14 g	53 %	
1013 563	Eierspätzli Maismehl, Reismehl, Eier	10×0.3 kg			

Bio

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1013 556	Bio Fiori Ricotta Spinat Spinat, Ricotta, Frischkäse	3×1.0 kg	12–14 g	55 %	
1013 557	Bio Agnolotti Arrabbiata Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Frischkäse, Mozzarella, Peperoncini	3×1.0 kg	ca. 16 g	55 %	

TRADITION
SEIT 1988

**Gut aus Tradition –
jetzt noch besser!**

Gemäss unserem ständigen Streben, Bewährtes immer an die neuesten Ansprüche anzupassen, wurden alle Rezepturen grundlegend überarbeitet und konsequent verfeinert. Neben geschmacklichen Verbesserungen setzen wir bewusst auf gesündere Fette und reduzierten Salzgehalt.

100% natürliche Zutaten garantieren ab sofort, dass Ihre Gäste reinen Geschmack geniessen können.

Die traditionellen Pasta Formen – kombiniert mit klassischen Füllungen – überzeugen kleine und grosse Pasta-Liebhaber aller Gusto und Generationen.

Die Vorteile

- 100% natürlich – ohne jegliche Zusatzstoffe
- Bewusst ohne Alkohol
- 100% Freilandeier und Schweizer Fleisch
- Traditionelle Formen und klassische Füllungen für höchste Akzeptanz
- Hohe Kochstabilität dank Eierteig



Tradition
2 kg / Packung



ca. 3 Min.

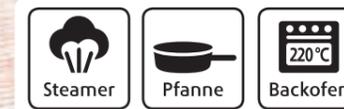


ca. 3 Min.



Ohne Alkohol

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1013 535	Tortelloni Ricotta Spinat Ricotta, Spinat, Frischkäse, Käse	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1013 536	Tortelloni Tricolore Ricotta Spinat Ricotta, Spinat, Frischkäse, Käse	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1013 537	Tortelloni Rindfleisch Rindfleisch, Tomaten, Gemüse	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	 100% Rindfleisch
1013 539	Tortelloni Tricolore Rindfleisch Rindfleisch, Tomaten, Gemüse	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	 100% Rindfleisch
1013 540	Ravioli Spinat Spinat, Ricotta, Mascarpone	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	
1013 542	Tortelloni Käse Grana Padano, Ricotta, Frischkäse, Aceto Balsamico	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1013 543	Mezzelune Pilz Steinpilze, Champignons, Ricotta, Käse	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1013 570	Ravioli Ratatouille Tomaten, Zucchini, Peperoni, Auberginen, Ricotta, Basilikum, Thymian, Oregano	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	
1013 545	Ravioli Kräuter-Pesto Käse, Zwiebeln, Basilikum, Petersilie	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	
1013 546	Mezzelune Tomaten Mozzarella Tomaten, Mozzarella, Käse, Zwiebeln, Knoblauch	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1013 571	Mezzelune Rucola Ricotta, Rucola, Grana Padano	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1016 198	Tortelloni Schinken Schinken «Puccini», Ricotta, Käse	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	 100% Schweinefleisch



Teigwarengerichte

pfannenfertig

Entdecken Sie jetzt unsere neue Pastinella-Sortimentserweiterung: geschmackvolle und praktische Pfannengerichte. Als marktführender Teigwarenspezialist in der Schweiz, setzen wir wie gewohnt auf Produkte, welche sich durch kompromisslose Qualität auszeichnen. Die beliebten Rezepturen sind die ideale Ergänzung Ihres Teigwarensortiments.



Äplerspätzli

Äplermagronen

Gnocchipfanne Roma

Frühlingspfanne mit Schupfnudeln

Penne all'Arrabiata Pompei

Spätzlipfanne nach Farmer Art

Die Vorteile

- Freie Portionierbarkeit + kein Abfall = sichere Kalkulation
- Schnelle, vielfältige und einfache Zubereitung
- Rezepturen mit höchster Akzeptanz = Umsatzpotential
- Servierbereit – mit Möglichkeit zur Individualisierung
- Ohne Alkohol und Schweinefleisch – für alle Zielgruppen

Ihr Gewinn

Attraktiver Verkaufspreis
- günstiger Einkaufspreis
- wenig Aufwand
= hohe Marge

Pfannengerichte

	Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Hinweis	Zubereitung
	3003 689	Äplerspätzli* Spätzli, Emmentaler, Zwiebeln	2 × 2.5 kg		
	3003 690	Penne all'Arrabiata Pompei Penne, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Olivenöl	2 × 2.5 kg		
	3003 691	Äplermagronen Magronen, Kartoffeln, Rahm, Zwiebeln, Käse	2 × 2.5 kg		
	3003 692	Spätzlipfanne nach Farmer Art* Knöpfli, Spinatspätzli, Spinat, Pilze, Broccoli, Karotten, Zwiebeln	2 × 2.5 kg		
	3003 693	Gnocchipfanne Roma* Gnocchi, Karotten, Pouletfleisch, Bohnen, Broccoli	2 × 2.5 kg		
	3003 715	Frühlingspfanne mit Schupfnudeln* Schupfnudeln, Karotten, Bohnen, Kefen, Champignons	2 × 2.5 kg		

*Eier aus Bodenhaltung

Ofengerichte

	Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Hinweis	Zubereitung
	3003 650	Lasagne Spinat Ricotta* Spinat, Ricotta, Rahm, Zwiebeln	24 × 330 g		
	3003 651	Lasagne Gemüse* Gemüse, Rahm, Käse	24 × 330 g		
	3003 652	Lasagne Bolognese* Rindfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Käse	24 × 330 g	 100% Rindfleisch	
	3003 391	Cannelloni Ricotta Spinat Ricotta, Spinat, Zwiebeln	3 × 2.0 kg 3 × 40 Stk.		
	3003 392	Cannelloni Rindfleisch Rindfleisch, Tomaten, Karotten, Zwiebeln, Basilikum	3 × 2.0 kg 3 × 40 Stk.	 100% Rindfleisch	

*Eier aus Bodenhaltung

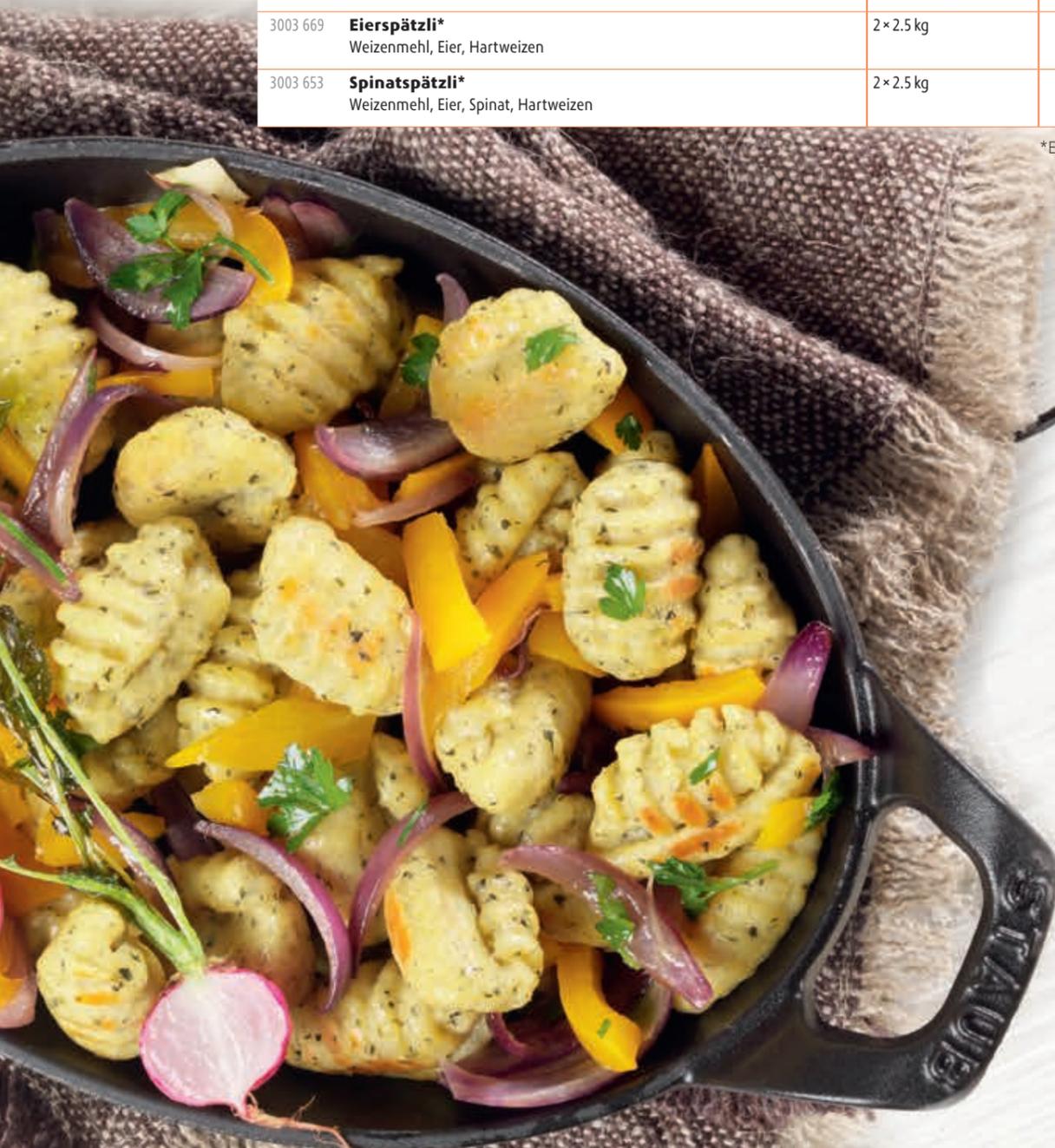
Beilagen



Ohne Alkohol

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Saison	Hinweis
1013 689	Gnocchi geriffelt Kartoffeln, Eier	2× 2.0 kg		
1013 687	Gnocchi Basilikum Kartoffeln, Eier, Basilikum	2× 2.0 kg	Juni–Aug	
1013 688	Gnocchi Kürbis Kartoffeln, Eier, Kürbis	2× 2.0 kg	Sept–Nov	
3001 360	Schupfnudeln* Kartoffeln, Weizenmehl, Eier	2× 2.5 kg		
3003 669	Eierspätzli* Weizenmehl, Eier, Hartweizen	2× 2.5 kg		
3003 653	Spinatspätzli* Weizenmehl, Eier, Spinat, Hartweizen	2× 2.5 kg		

*Eier aus Bodenhaltung



ca. 3 Min.



ca. 3 Min.

Qualität und Geschmack zum kleineren Preis

Nur Gäste, die wiederkommen, sind Garant für Ihren Erfolg. Deshalb setzt Pastinella auch bei diesen Produkten in Kleinformaten auf 100% Natürlichkeit und Füllungen mit einem ausgeprägten Geschmack. Der bissfeste Eierteig sorgt für sicheres Gelingen. Geben Sie sich nicht mit weniger zufrieden.

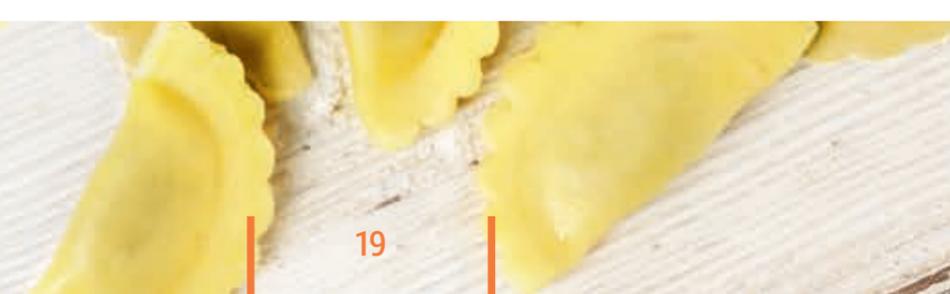


Ohne Alkohol

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1013 581	Tortellini Ricotta Spinat Ricotta, Spinat, Käse	1× 10 kg	5–6 g	24%	Big Box
1013 582	Tortellini Rindfleisch Rindfleisch, Gemüse, Tomaten, Ricotta, Kräuter	1× 10 kg	5–6 g	24%	Big Box
1013 583	Tortellini Käse Ricotta, Käse, Mozzarella	1× 10 kg	5–6 g	24%	Big Box
1013 686	Tortellini Tricolore Basilikum Ricotta, Käse, Basilikum	1× 10 kg	5–6 g	24%	Big Box
1013 584	Cappelletti Tomaten Mozzarella Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Basilikum	1× 10 kg	5–6 g	35%	Big Box
1013 585	Cappelletti Pilz Champignons, Steinpilze, Ricotta, Käse	1× 10 kg	5–6 g	35%	Big Box

Die Vorteile

- 100% natürlich – ohne jegliche Zusatzstoffe
- Bewusst ohne Alkohol
- 100% Freiland Eier und Schweizer Fleisch
- Traditionelle Formen und klassische Füllungen für höchste Akzeptanz
- Hohe Kochstabilität dank Eierteig



Nachhaltigkeit

Der gesellschaftlichen Verantwortung bewusst, ist nachhaltiges Handeln für Pastinella eine Selbstverständlichkeit und wird entlang der gesamten Wertschöpfungskette gelebt.



Von hier – ein Stück Schweiz

Die Produktion in der Schweiz ist uns ebenso kostbar, wie der Bezug von hochwertigen Zutaten, welche vorwiegend aus regionaler und lokaler Schweizer Produktion stammen. Das Fleisch beziehen wir von Schweizer Betrieben, welche sich aktiv für das Tierwohl engagieren.

Energieeffizient voraus

In Zusammenarbeit mit der Energie-Agentur der Wirtschaft steigern wir laufend unsere Energieeffizienz und reduzieren unsere CO₂-Emissionen für einen aktiven Klimaschutz.

Reiner Genuss

Bei der steten Produktentwicklung engagieren wir uns für die Gesundheit der Konsumenten – ohne Kompromisse im Geschmack. Wir verzichten auf künstliche Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe, entwickeln Rezepturen mit reduziertem Salz- und Fettgehalt und bieten ein vielfältiges Angebot an vegetarischen, veganen, glutenfreien sowie biologischen Produkten.

Gemeinsam verändern

Wir optimieren laufend unsere Prozesse, um Food-Waste auf ein Minimum zu verringern. Dazu arbeiten wir mit Organisationen wie «Tischlein deck dich» und sorgen dafür, dass einwandfreie, jedoch unverkäufliche Lebensmittel bedürftigen Menschen zukommen.

Für unsere Umwelt

Alle unsere Papier- und Kartonverpackungen sind FSC zertifiziert. Um die Abfallmengen möglichst gering zu halten, arbeiten wir laufend an Initiativen zur Reduktion des Verpackungsmaterials.

Sicher in die Zukunft

Ein sicheres und gesundes Arbeitsumfeld für unsere Mitarbeitenden ist für uns selbstverständlich. Hierzu gehören kontinuierliche Verbesserungsmaßnahmen und periodische Schulungen in Arbeitssicherheit.



Zwei Sterne vom Superior Taste Award für unser Triondo Eringer-Rindfleisch

Mit der «Signature Suisse»-Linie hat Pastinella in Puncto Regionalität und Geschmack neue Pasta-Massstäbe gesetzt. Das Triondo mit Eringer-Rindfleisch wurde 2019 vom International Taste Institute mit dem Superior Taste Award und zwei Sternen ausgezeichnet. Ein toller Erfolg, welcher uns im Bestreben bestärkt, Regionalität weiter zu fördern.

Schlanke Verpackungen

2019 gelang es uns durch Umstellungen von Verpackungsmaterialien total 10 Tonnen Karton einzusparen. Was auf den ersten Moment nicht nach viel klingt, entspricht unter Einbezug vorgelagerter Aufwände für die Herstellung des Kartons einem Mindereinsatz von rund 20 t Holz und 1 Mio. Liter Wasser!

Die ORIOR Verantwortung

Für die Erreichung der gruppenübergreifend definierten ORIOR Ambitionen leisten wir täglich unseren Beitrag. Unser Anspruch ist es Nachhaltigkeit im Alltag immer bewusster zu integrieren und stetig weiterzuentwickeln.



Unsere Ambitionen im Bereich Produktverantwortung



Bis zum Jahr 2025 wollen wir den Anteil an eingekauften nachhaltigen Rohstoffen und Bio-Rohstoffen wesentlich erhöhen.



100 %

Bis zum Jahr 2025 wollen wir für den Schweizer Markt Tierprodukte aus der Schweiz gemäss Tierschutzverordnung oder aus nachhaltig zertifizierter Aufzucht verarbeiten.



Bis zum Jahr 2025 wollen wir den Anteil an gesunden Produkten wesentlich erhöhen.



Unsere Ambitionen im Bereich Umweltverantwortung



-25 %

Bis zum Jahr 2025 wollen wir unsere Abfallintensität im Vergleich zum Jahr 2018 gesamt-haft um mindestens 25 % reduzieren.



-10 %

Bis zum Jahr 2025 wollen wir die Intensität der Treibhausgasemissionen im Vergleich zum Jahr 2018 um 10 % reduzieren.



-15 %

Bis zum Jahr 2025 wollen wir unsere Wasserintensität im Vergleich zum Jahr 2018 um 15 % senken.



Unsere Ambitionen im Bereich soziale Verantwortung



Wir wollen unsere Mitarbeitenden gezielt schulen und individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten bedeutend ausweiten.



100 %

Bis zum Jahr 2025 wollen wir ein übergreifendes betriebliches Gesundheitsmanagement in der gesamten Gruppe integrieren.



Unser übergeordnetes Ziel ist die stetige Wertsteigerung für alle Interessengruppen.

Den gesamten ORIOR Nachhaltigkeitsbericht gibt es hier nachzulesen: www.orior.ch unter Nachhaltigkeit.

Frischpasta

Frische Pasta Purer Geschmack

Teigwaren bereichern als beliebter Evergreen jedes Menü! Die gefüllten Teigwaren trumpfen mit den unzähligen Füllungsvariationen, die Beilagen mit vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten. Zur blanchierten Pasta greift, wer sich eine unkomplizierte Zubereitung wünscht. Die Al-dente-Qualität eignet sich für Betriebe, die sich mit ausserordentlich schmackhaften Teigwaren und variabler Bissfestigkeit profilieren wollen. Alle unsere Teigwaren sind 100% natürlich und frei von Zusatzstoffen.

Die Vorteile:

«blanchiert» – ein Schweizer Klassiker

- Zart im Biss
- Bei Gästen bestens bekannt und beliebt
- Diverse Rezepturen erhältlich
- Mit optimalem Preis-Leistungs-Verhältnis
- Im Kochtopf in 1–2 Minuten, im Steamer in ca. 3 Minuten zubereitet

«al dente» – mit extra Biss für anspruchsvolle Geniesser

- Fest im Biss
- Intensiv im Geschmack
- Nimmt beim Kochen ca. 30% an Gewicht zu
- Im Kochtopf in 4–5 Minuten zubereitet



Frischpasta blanchiert
1000 g / Packung



Frischpasta al dente
750 g / Packung

Frischpasta
blanchiert



1 – 2 Min.



ca. 3 Min.

Frischpasta blanchiert

Basissortiment

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1013 066	Tortelloni Ricotta Spinat Ricotta, Spinat, Frischkäse, Hartkäse	5 × 1000 g	≈ 12 g	35 %	
1013 068	Ravioli Rindfleisch Rindfleisch, Mozzarella, Ricotta, Tomaten, Thymian, Rosmarin	5 × 1000 g	≈ 9 – 10 g	40 %	 100% Rindfleisch
1013 070	Tortelloni Rindfleisch Rindfleisch, Gemüse, Kräuter	5 × 1000 g	≈ 12 g	35 %	 100% Rindfleisch
1013 069	Ravioli Spinat Spinat, Ricotta, Mascarpone	5 × 1000 g	≈ 9 – 10 g	40 %	
1013 071	Tortelloni Käse Grana Padano, Frischkäse, Ricotta, Aceto Balsamico	5 × 1000 g	≈ 12 g	35 %	
1013 065	Tortellini Tricolore Basilikum Ricotta, Käse, Basilikum	5 × 1000 g	≈ 5 – 6 g	24 %	
1016 077	Ravioli Steinpilze Steinpilze, Champignons, Ricotta, Frischkäse, Petersilie	5 × 1000 g	≈ 11 g	35 %	

Saisonspezialitäten

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Saison	Hinweis
1013 074	Fiori Spargel Spargeln weiss und grün, Frischkäse, Rahm	5 × 1000 g	≈ 12 g	55 %	März – Mai	
1013 075	Fiori Ricotta Zitrone Frischkäse, Zitronen, Mascarpone, Ricotta	5 × 1000 g	≈ 12 g	55 %	Juni – Aug	
1013 076	Fiori Kürbis Kürbis, Salbei	5 × 1000 g	≈ 12 g	55 %	Sept – Dez	
1013 077	Fiori Wild* Hirschfleisch, Cranberrys, Karotten, Cayennepfeffer, Thymian	5 × 1000 g	≈ 12 g	55 %	Sept – Nov	
1013 078	Fiori Rauchlachs Rauchlachs, Crème fraîche, Dill, Petersilie	5 × 1000 g	≈ 12 g	55 %	Nov – Jan	

*Enthält: Alkohol • Herkunft Hirsch: Europa/Neuseeland



Frischpasta al dente

30% Gewichtszunahme
beim Kochen

Sortiment

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1013 054	Tortelloni Ricotta Spinat Ricotta, Spinat, Frischkäse, Hartkäse	6 × 750 g	≈ 9 g	35 %	
1013 052	Tortelloni Rindfleisch Rindfleisch, Gemüse, Kräuter	6 × 750 g	≈ 9 g	35 %	 100% Rindfleisch
1013 049	Tortellini Rohschinken Rohschinken «San Pietro», Ricotta, Hartkäse	6 × 750 g	≈ 3.5 g	29 %	 100% Schweinefleisch
1013 055	Mezzelune Steinpilze Steinpilze, Champignons, Ricotta, Frischkäse, Petersilie	6 × 750 g	≈ 9 g	35 %	
1013 057	Mezzelune Basilikumpesto Hartkäse, Zwiebeln, Basilikum, Petersilie, Knoblauch	6 × 750 g	≈ 9 g	35 %	

Beilagen und Saucen

Kunden schätzen ein abwechslungsreiches und frisches Angebot. Punkten Sie bei Ihren Gästen mit den beliebten und genussvollen Beilagen von Pastinella.

Beilagen

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Saison	Hinweis
1000 033	Eierspätzli blanchiert Hartweizen, Eier	5 × 1000 g		
1003 970	Eierspätzli blanchiert Hartweizen, Eier	5 × 2000 g		
1000 034	Gnocchi Kartoffeln, Weizenmehl	5 × 1000 g		
1008 746	Schupfnudeln* blanchiert Kartoffeln, Weizenmehl, Eier	5 × 1000 g		
1000 037	Tagliatelle 6 mm Hartweizen, Eier	6 × 500 g		
1000 039	Tagliolini 2 mm Hartweizen, Eier	6 × 500 g		
1013 240	Trofie Hartweizen	6 × 1000 g		
1013 241	Orecchiette Hartweizen	6 × 1000 g		
1013 094	Gnocchi Bärlauch blanchiert Kartoffeln, Eier, Bärlauch	5 × 1000 g	März – Mai	
1013 095	Gnocchi Basilikum blanchiert Kartoffeln, Eier, Basilikum	5 × 1000 g	Juni – Aug	
1013 096	Gnocchi Kürbis blanchiert Kartoffeln, Eier, Kürbis	5 × 1000 g	Okt – Dez	

*Eier aus Bodenhaltung

Pasta-Saucen

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Hinweis
1013 247	Sauce Tomate Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter	Im Stehbeutel 4 × 1.0 kg	
1013 245	Sauce Pesto Genovese Olivenöl, Basilikum, Pinienkerne, Extrahartkäse	Im Stehbeutel 4 × 1.0 kg	



Passende Pasta für alle

Wir befriedigen alle Pasta-Wünsche. So produziert Pastinella als erster und einziger Anbieter der Schweiz gluten- und laktosefreie Pasta mit vollem Biss und Geschmack. Für Vegetarier und Veganer bieten wir eine Vielzahl an leckeren Spezialitäten.



Vegetarisch



Laktosefrei



Vegan



Glutenfrei



Salzreduziert



Regional



100% Schweizer Fleisch*



100% Freiland Eier



Bio



Ausgezeichnet

Unsere veganen und vegetarischen Produkte sind zertifiziert mit dem europäischen V-Label.

* Bei unseren gefüllten Teigwaren verwenden wir ausschliesslich Schweizer Qualitätsfleisch. Ausnahme: Wild aus Europa/Neuseeland.

Triondo Appenzeller mit Birnen-Baumnuß Rahmsauce

Zutaten:

- 250 ml Rahm
- 1 Birne in Sirup
- 6–8 Stück Walnüsse
- 12 Stück Triondo Appenzeller
- 50 Gramm Honig

Zubereitung:

Birne und Walnüsse von Hand hacken und mit Öl in der Pfanne bräunen. Rahm dazu fügen und leicht köcheln lassen. In der Zwischenzeit die tiefgefrorenen Triondo ins Salzwasser geben und kurz sieden.

Die Triondo zur Sauce hinzugeben und zusammen 1–2 Minuten kochen lassen.

Auf Teller anrichten und den Honig zum Schluss darüber giessen. En Guete!

pastinella.ch

Alle Informationen zu unserem Sortiment finden Sie auf unserer neuen Webseite:

Technische Angaben, Zubereitungshinweise, Spezifikationen, saisonale Hits, Rezeptideen und News.

Lassen Sie sich inspirieren!

NEU





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