



Sortiment  
**2025**



Tiefkühlpasta

Frischpasta

**Pasta**  
nachhaltig innovativ

# Teigwaren aus der Schweiz, für die Schweiz. Natürlich und nachhaltig.

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 bieten wir ein breites Sortiment hochwertiger Beilagen und feiner Teigwarenfertiggerichte an.

## Eine Pasta für jeden Kundenwunsch



Vegetarisch



Laktosefrei



Vegan



Glutenfrei



Salzreduziert



Regional



100% Schweizer  
Fleisch\*



100%  
Freilandeier



Bio

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

## 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 
- 8 Collection 
- 12 Care 
- 16 Tradition 
- 21 Profit 

## Frischpasta

- 25 Gefüllte Pasta blanchiert
- 26 Gefüllte Pasta al dente
- 27 Beilagen

### Legende



Vegetarisch



Vegan



Schweizer  
Fleisch



Gluten- &  
laktosefrei

Inspiration neu erleben – mit Pastinella

Christoph Baumer  
Verkauf Aussendienst

«**Triondo Eringer-Rindfleisch**»  
Das Walliser Eringer-Rind gehört zum Schweizer Kulturerbe und passt damit perfekt zu Pastinella. Die Füllung aus dem Schweizer Qualitätsfleisch begeistert unsere Kunden von Zermatt bis Crans Montana.

Mirko Skeledzic  
Verkauf Innendienst

«**Bio Cuori Süsskartoffeln vegan**»  
Die superschnell zubereiteten Cuori mit der süssen Note der Süsskartoffel, bringen eine Extra-Portion Bio-Gemüsepower in den Alltag. Perfekt für einen genussvollen Ausflug in die vegane Küche.

Frank Hug  
Key Account Manager

«**Ravioli Rindfleisch**»  
Omas selbstgemachte Ravioli zauberten immer das genüsslichste Lachen auf mein Gesicht. Heute sind es die Rindfleisch-Ravioli von Pastinella, natürlich mit viel Käse überbacken – ganz wie bei Oma.

Rosario Pititto  
Verkauf Aussendienst

«**Cappellacci Ossobuco**»  
Die delikate Kalbfleischfüllung zergeht förmlich im Gaumen und kommt bei meinen Gästen immer gut an. Auch hausgemacht wohl kaum zu toppen.

Stefania Grimaldi  
Leiterin VID

«**Tortellini Rohschinken**»  
Klein aber oho. In einer kräftigen Fleischbrühe kommt das Tortellini ebenso zur Geltung wie im Nationalgericht «Tortellini alla panna». Beides jederzeit ein Versuch wert!

Michelle Nyffeler  
Verkauf Aussendienst

«**Triondo Jersey Blue Baumuss**»  
Keine Füllung bringt so viel Spannung wie diese. Die Vielzahl an Zutaten, Aromen und Texturen überraschen die Sinne immer wieder aufs Neue.

Christian Stoffels  
CEO

«**Agnolotti Zitrone**»  
Die erfrischende Zitronennote bringt Sonne auf den Teller. Mit einem Hauch Olivenöl und frischen Kräutern serviert, das perfekte Sommeressen.

Burçin Starvaggi  
Senior PM  
Food Service

«**Ravioli Cinque Pi**»  
Die Sauce aus den fünf einfachen Zutaten schmeckt für mich unwiderstehlich gut und ist seit meiner Kindheit ein «Must» zu Pasta. Was wohl meine Lieblings-Ravioli sein könnten?

Tiefkühlpasta

## 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:

- **100% natürlich:** Frei von Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern. Unser Pastinella-Versprechen gilt gerade auch für das Tiefkühlsortiment.
- **Höchste Kalkulations- und Planungssicherheit durch die noch einfachere Portionierbarkeit:** Dank der IQF-Technologie (Individual Quick Freezing) entnehmen Sie unseren Verpackungen immer nur die gerade benötigte Menge.
- **Lange Lagerung der Produkte ohne Qualitätseinbussen:** Aussehen, Geschmack, Konsistenz und Nährwerte der Teigwaren bleiben frisch wie am ersten Tag.
- **Einfache, rasche und flexible Zubereitung in modernen Küchengeräten:** Kurze Regenerationszeit dank Vorgarung.
- **Bissfestere Konsistenz:** Ohne Pasteurisierung behält der Teig den Biss auch im Bain-Marie.
- **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 Pastakreationen, 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



Triondo Fondue Moitié-Moitié  
2 kg / Packung

Rezepte:



Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Unser Partner	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1013 548	<b>Triondo Eringer-Rindfleisch*</b> Eringer-Rindfleisch, Gemüse, Tomaten, Rotwein		2 x 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	
1013 549	<b>Triondo Appenzeller*</b> Appenzellerkäse, Ricotta, Weisswein		2 x 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	
1013 550	<b>Triondo Pilz*</b> Steinpilze, Mascarpone, Champignons, Weisswein		2 x 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	
1013 555	<b>Triondo Jersey Blue Baumuss</b> Käse, Frischkäse, Crème fraîche, Birnen, Jersey Blue (Blauschimmelkäse), Baumnüsse		2 x 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	

\* Enthält: Alkohol

### Saisonspezialitäten

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Unser Partner	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Saison	Hinweis
1016 845	<b>Triondo Fondue Moitié-Moitié*</b> Ricotta, Gruyère, Vacherin fribourgeois, Weisswein	 	2 x 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	Nov – Mär	

\* Enthält: Alkohol

## 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 Saisonalitäten 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



**Girasoli Spargel**  
2 kg / Packung

Rezepte:



ca. 4 Min.



ca. 4 Min.

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Unser Partner	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1018 952	<b>Agnolotti Pecorino Birne</b> <sup>2)</sup> Ricotta, Birnen, Pecorino, Appenzeller Käse, Mascarpone		2 × 2.0 kg	≈ 18 g	55 %	
1013 579	<b>Girasoli Rauchlachs</b> Rauchlachs, Crème fraîche, Zwiebeln, Dill	Dyrberg	2 × 2.0 kg	≈ 18 g	55 %	
1016 151	<b>Ravioloni Trüffel</b> Ricotta, Mascarpone, Trüffel		2 × 1.75 kg	≈ 18 g	55 %	

NEU

<sup>2)</sup> Erhältlich ab 1.3.2025

### Saisonspezialitäten

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Saison	Hinweis
1013 573	<b>Girasoli Bärlauch</b> Bärlauch, Kartoffeln, Zwiebeln	2 × 2.0 kg	≈ 18 g	55 %	März – Mai	
1017 261	<b>Girasoli Spargel</b> Spargeln weiss und grün, Quark	2 × 2.0 kg	≈ 18 g	55 %	März – Mai	
1013 575	<b>Agnolotti Zitrone</b> Frischkäse, Mascarpone, Ricotta, Zitronen	2 × 2.0 kg	≈ 18 g	55 %	Juni – Aug	
1016 848	<b>Agnolotti Steinpilz Safran*</b> Steinpilze, Champignons, Mascarpone, Weisswein, Safran	2 × 2.0 kg	≈ 18 g	55 %	Sept – Nov	
1016 150	<b>Ravioloni Wild* <sup>1)</sup></b> Hirschfleisch, Gemüse, Rotwein, Wacholder, Cranberrys	2 × 1.75 kg	≈ 18 g	55 %	Sept – Nov	
1013 577	<b>Girasoli Kürbis</b> Kürbis, Salbei	2 × 2.0 kg	≈ 18 g	55 %	Sept – Dez	

\* Enthält: Alkohol • <sup>1)</sup> Herkunft Hirsch: Europa / Neuseeland



Antonio  
Colaiani  
per

Collection



« Wenn Pasta glücklich macht, ist meine Aufgabe erfüllt. »

Antonio Colaiani ist Inbegriff der italienischen Gourmet-Küche und Garant für Erfolg in der Schweizer Gastronomie. Bei Pastinella beweist er sein Geschick mit unwiderstehlichen Rezepturen für unsere Collection Premium-Produkte.

Für echte Italianità auf der Speisekarte – hergestellt in der Schweiz aus Zutaten erstklassiger Qualität.

Neu



Cappellacci  
Cacio e Pepe  
2 kg / Packung



Cappellacci Verdure  
grigliate Ricotta di Bufala  
2 kg / Packung

10

Besonders hoher  
Füllungsanteil



### Antonios Zubereitungstipp: Cappellacci Taleggio e Cipolla

Weitere Zubereitungstipps  
und Rezepte auf  
[pastinella.ch/de/rezepte](http://pastinella.ch/de/rezepte)



Kalbsjus mit grob gemahlenem schwarzem Pfeffer erhitzen. Die Cappellacci zugeben und vorsichtig schwenken. Mit Parmesan bestreuen und mit Olivenöl extra vergine beträufeln.

### Sortiment

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
NEU 1018 984	<b>Cappellacci Cacio e Pepe</b> <sup>1)</sup> Parmesan, Pecorino, Mascarpone, Ricotta, Pfeffer	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	
NEU 1018 985	<b>Cappellacci Verdure grigliate Ricotta di Bufala</b> <sup>1)</sup> Grillgemüse (Peperoni, Zucchetti, Auberginen), Büffelricotta, Mascarpone, Piment d'Espelette	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	
1018 550	<b>Cappellacci Funghi affumicati</b> Pilzmischung, Stracciatella, Parmesan, Scamorza, Zwiebeln, Olivenöl	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	
1018 551	<b>Cappellacci Limone Pistacchio</b> Ricotta, Mascarpone, Parmesan, Zitronensaft, Pistazien, Zitronenzeste	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	
1017 633	<b>Cappellacci Taleggio e Cipolla</b> Zwiebeln, Ricotta, Taleggio Käse, Parmesan	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	
1017 634	<b>Cappellacci Spinaci Burrata</b> Spinat, Burrata, Parmesan, Mascarpone, Ricotta, Pesto	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	
1017 635	<b>Cappellacci Pomodori Burrata</b> Burrata, Mozzarella, Tomaten, Ricotta, Parmesan, schwarze Oliven	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	
1017 636	<b>Cappellacci Ossobuco*</b> Kalbsaxe, Weisswein, Tomaten, Kalbsbrust, Zwiebeln, Karotten	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	

<sup>1)</sup> Erhältlich ab 1.1.2025



\* Enthält: Alkohol

11

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 führende Spezialistin im Bereich gefüllte Pasta bietet Pastinella mit ihren «Care»-Pastakreationen innovative Lösungen für anspruchsvolle Kunden, ohne Verzicht beim Genuss.

### Vegan

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1018 514	<b>Medaglioni Hummus Oliven VEGAN</b> Kichererbsen, Oliven schwarz, Olivenöl, Zitronensaft	3×1.0 kg	12–14 g	55 %	
1013 567	<b>Medaglioni Karotten Kräuter VEGAN</b> Karotten, Zwiebeln, Petersilie	3×1.0 kg	12–14 g	55 %	
1013 568	<b>Medaglioni Grillgemüse VEGAN</b> Zucchini, Auberginen, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Kräuter	3×1.0 kg	12–14 g	55 %	

### Bio

«Wir lieben Pasta» – unter diesem Credo wurden die Kreationen unserer Biolinie entwickelt. Die Zutaten sind sorgfältig auslesen – mit Herz für Bio. Die Cuori-Form steht symbolisch für eine ökologische und verantwortungsvolle Landwirtschaft, welche Tier und Natur schätzt und achtet.



## Gluten- und laktosefrei

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
NEU 1018 951	<b>Fiori Käse</b> Reismehl, Käse laktosefrei, Ricotta laktosefrei	3×1.0 kg	12–14 g	53 %	
1013 559	<b>Fiori Ricotta Spinat</b> Reismehl, Spinat, Ricotta laktosefrei	3×1.0 kg	12–14 g	53 %	
1013 560	<b>Fiori Tomaten Mozzarella</b> Reismehl, Mozzarella laktosefrei, getrocknete Tomaten, Aceto Balsamico	3×1.0 kg	12–14 g	53 %	
1013 561	<b>Fiori Rindfleisch</b> Reismehl, Rindfleisch, Tomaten, Ricotta laktosefrei, Gemüse	3×1.0 kg	12–14 g	53 %	
1013 563	<b>Eierspätzli</b> Maismehl, Reismehl, Eier	10×0.3 kg			



### Bio

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1018 128	<b>Bio Cuori Süsskartoffeln VEGAN</b> Süßkartoffeln, Linsen, Curry	3×1.0 kg	9–12 g	52 %	
1018 129	<b>Bio Cuori Käse Mangold</b> Käse, Blattmangold, Zwiebeln	3×1.0 kg	9–12 g	52 %	
1018 131	<b>Bio Cuori Tomaten Mozzarella</b> Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Provencekräuter	3×1.0 kg	9–12 g	52 %	

## Gluten- und laktosefrei

Als europäischer Pionier bietet Pastinella gluten- und laktosefreie gefüllte Pasta exklusiv an. Die zarten Füllungen im raffinierten Reis-Teig bieten vollen Genuss in Geschmack und Biss. Ab November 2024 bereichert der beliebte Klassiker Fiori Käse unsere gluten- und laktosefreie Linie. Die ideale Wahl für alle Gäste mit Unverträglichkeiten, welche ohne Verzicht genießen möchten.





\*  
feinste  
Rezepturen

kurze  
Lieferwege

\*  
lokale  
Produkte

Frische lokale Zutaten fusioniert mit den besten Länderküchen der Welt hebt Pastagenuss in eine neue Dimension.

## Ravioli Oriental oder Agnolotti mit Pecorino?

Die innovativen Neuheiten Ravioli Oriental und Agnolotti mit Pecorino, Birne und Honig aus unserem Food Lab verbinden das Beste aus lokal und global. Die Rezepturen lassen Feinschmeckerherzen garantiert höherschlagen.

## New Glocal

Globale Rezepturen aus aller Welt hergestellt aus lokalen Rohstoffen – das ist New Glocal. Ausgelöst durch die weltweiten Krisen und Lieferengpässe steigt die Nachfrage nach regionalen Produkten und transparenten Lieferketten. Im Sinne von Resilienz und Nachhaltigkeit rücken ökologische, regenerative Produktionsmethoden in den Fokus. Die Bereitschaft der Gäste, Gerichte aus der Ferne zu entdecken, ist so hoch wie noch nie – in Kombination mit heimischen Zutaten ganz besonders.

## Neues aus dem Pastinella Food Lab

In der Pastinella Entwicklungsküche wird Innovation grossgeschrieben. Wir kennen nicht nur die Schweizer Essgewohnheiten und den Schweizer Geschmack, sondern auch die hiesigen Trends, welche wir mit Leidenschaft zu neuen Rezepturen formulieren. Für unsere glocalen Neuheiten mischen wir raffiniert Altbekanntes mit Neuem und globale Rezepturen mit lokalen Rohstoffen.

Neu



Ravioli Oriental  
2 kg / Packung



Agnolotti Pecorino Birne  
2 kg / Packung



Marktanalyse und  
Trendscouting



Innovationsforschung



Entwicklung

Vermarktung



## Aus der Schweiz für die Schweiz



Pastinella produziert im Herzen des Aargaus. Bei der Produktion legen wir grossen Wert darauf, woher die Zutaten stammen. Wo immer möglich beziehen wir bei lokalen Produzenten. Zum Beispiel stammen der Ricotta, der Halbhartkäse und der Sbrinz für unsere neuen Innovationen aus der Schweiz.

Für noch mehr lokalen Genuss stellen wir unsere beliebten Linien Tradition und Profit laufend auf Swissness um.

TRADITION  
SEIT 1988

**TRADITION**  
SEIT 1988

**Gut aus Tradition!**

Bewährtes immer an die neusten Ansprüche der Zeit angepasst, ist das Erfolgsrezept unserer beliebten Tradition-Linie. 100% natürliche Zutaten garantieren reinen Geschmack. Als gehaltvolle Alternative zu Weizen bieten wir Rezepturen im Dinkel-Teig an – genau so fest im Biss und reich an Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen.

Für noch nachhaltigeren Genuss stellen wir unsere Linien Tradition und Profit im neuen Jahr auf Swissness um. 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% Freiland Eier und Schweizer Fleisch
- Traditionelle Formen und klassische Füllungen für höchste Akzeptanz
- ➔ Hohe Kochstabilität dank Eierteig



**Ravioli Spinat**  
2 kg / Packung

Rezeptvideo:



ca. 3 Min.



ca. 3 Min.



Ohne Alkohol

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
NEU 1018 960	<b>Ravioli Potpourri</b> Frischkäse, Mascarpone, Karotten, Erbsen, Käse	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	
NEU 1018 953	<b>Ravioli Oriental</b> Kichererbsen, Zwiebeln, Zucchini, Knoblauch, Petersilie	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	
NEU 1018 961	<b>Dinkel-Tortelloni Rucola Pesto «Swiss Edition»</b> Ricotta, Rucola, Mascarpone, Zitronenzeste, Muskat	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	
1018 513	<b>Ravioli Cinque Pi</b> Tomaten getrocknet, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Ricotta	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	🌿
1018 511	<b>Dinkel-Tortelloni Ricotta Spinat</b> Ricotta, Spinat, Frischkäse, Hartkäse	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	🌿
1018 512	<b>Dinkel-Tortelloni Tomaten Mozzarella</b> Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Basilikum	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	🌿
1017 734	<b>Tortelloni 4 Käse</b> Ricotta, Hartkäse, Grana Padano, Spinat, Pecorino	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1013 535	<b>Tortelloni Ricotta Spinat</b> Ricotta, Spinat, Frischkäse, Käse	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	🌿
1013 536	<b>Tortelloni Tricolore Ricotta Spinat</b> Ricotta, Spinat, Frischkäse, Käse	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	🌿
1013 537	<b>Tortelloni Rindfleisch</b> Rindfleisch, Tomaten, Gemüse	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	🇨🇭 100% Rindfleisch
1013 539	<b>Tortelloni Tricolore Rindfleisch</b> Rindfleisch, Tomaten, Gemüse	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	🇨🇭 100% Rindfleisch
1013 540	<b>Ravioli Spinat</b> Spinat, Ricotta, Mascarpone	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	🌿
1013 543	<b>Mezzelune Pilz</b> Steinpilze, Champignons, Ricotta, Käse	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	🌿
1013 570	<b>Ravioli Ratatouille</b> Tomaten, Zucchini, Peperoni, Auberginen, Ricotta, Basilikum, Thymian, Oregano	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	🌿
1013 546	<b>Mezzelune Tomaten Mozzarella</b> Tomaten, Mozzarella, Käse, Zwiebeln, Knoblauch	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	🌿



# Pasta per la festa

## CUORE D'AMORE

Ob als romantische Köstlichkeit am Valentinstag, als Herzstück des Muttertagmenüs oder als bedeutungsvolles Highlight eines besonderen Anlasses: unsere Cuore d'amore aus rosa Pastateig zaubern eine genussvolle Portion Liebe mit garantiertem Wow-Effekt auf die Festtafel.

Unsere Cuori aus Freiland-Eiern bestehen nicht nur durch ihre herzhafte Füllung aus würzigen Tomaten, zartem Mozzarella und frischem Basilikum, sondern sind mit ihrer Herzform und der sinnlich-rosa Farbe aus natürlichem Gemüseextrakt ein wahrer Blickfang.

Die Cuore d'amore erhalten Sie an speziellen Festtagen – melden Sie sich bezüglich der Verfügbarkeit bei Ihrem Ansprechpartner.

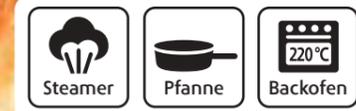
Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Saison	Hinweis
1018 669	<b>Cuori rot Tomaten Mozzarella</b> Mozzarella, Tomaten, Mascarpone, Ricotta, Käse	2×2.0 kg	9–12 g	52%	Valentinstag/ Muttertag	

Liebe geht durch den Magen, ein altes Sprichwort mit wahren Kern.



TRADITION

SEIT 1988



## Ofengerichte

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

\*Eier aus Bodenhaltung

## 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

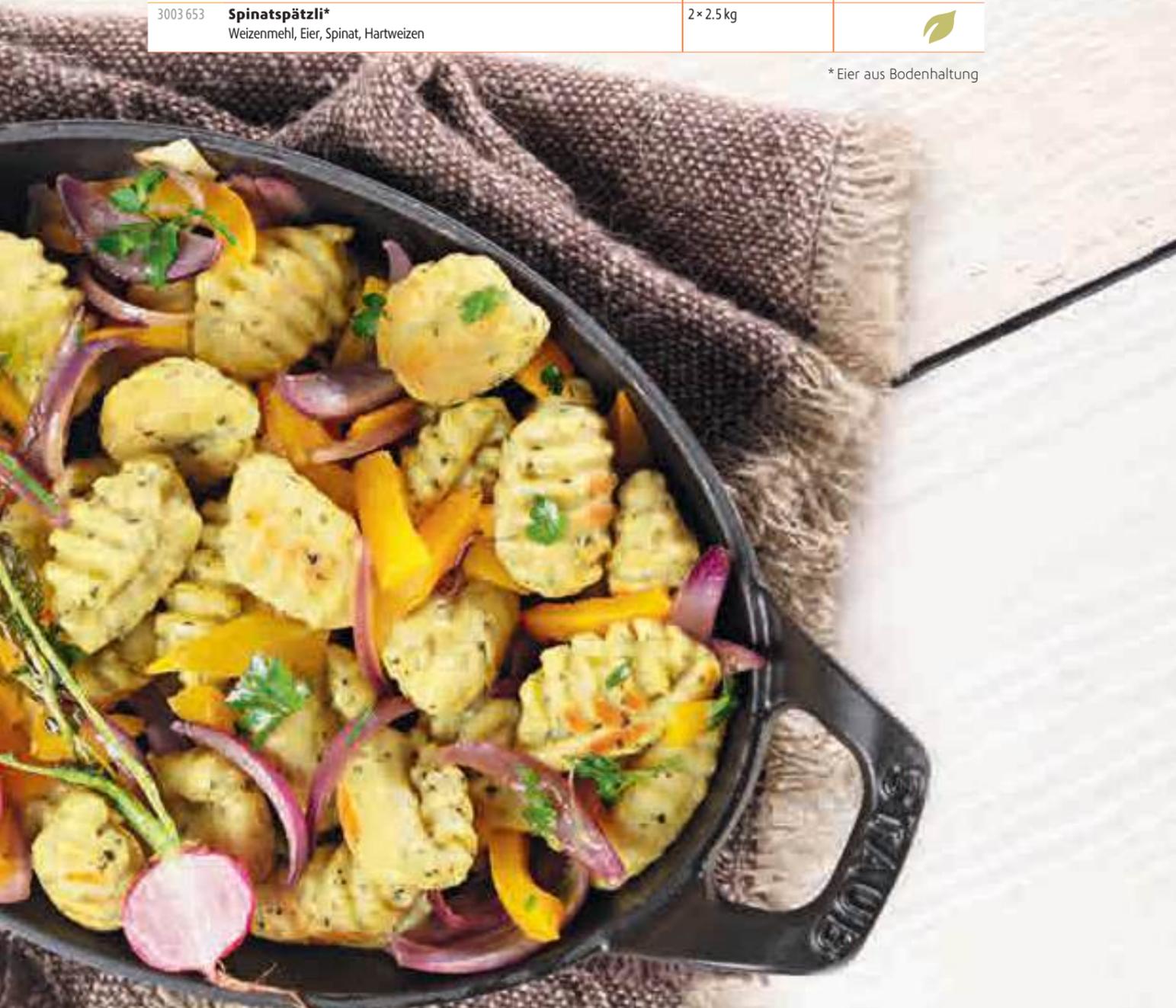
## Beilagen

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



Ohne Alkohol

\* 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.

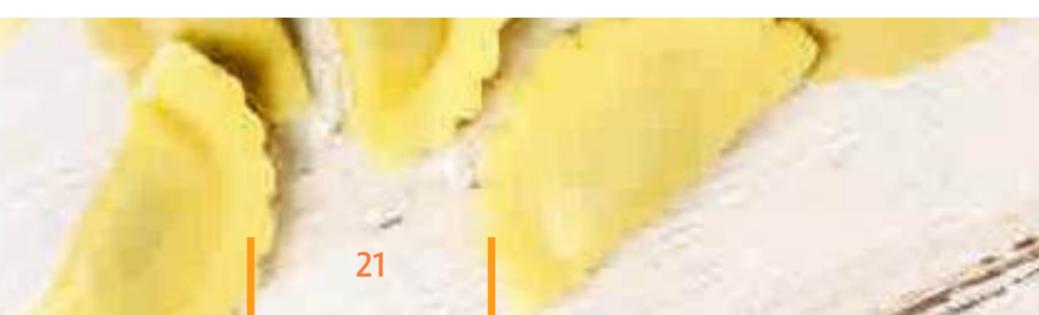


Ohne Alkohol

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1019 035	<b>Tortellini Ricotta Spinat</b> Ricotta, Spinat, Käse	5×2 kg	5–6 g	24%	Big Box
1019 036	<b>Tortellini Rindfleisch</b> Rindfleisch, Gemüse, Tomaten, Ricotta, Kräuter	5×2 kg	5–6 g	24%	Big Box
1019 037	<b>Tortellini Käse</b> Ricotta, Käse, Mozzarella	5×2 kg	5–6 g	24%	Big Box
1019 038	<b>Tortellini Tricolore Basilikum</b> Ricotta, Käse, Basilikum	5×2 kg	5–6 g	24%	Big Box
1019 039	<b>Cappelletti Tomaten Mozzarella</b> Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Basilikum	5×2 kg	5–6 g	35%	Big Box
1019 040	<b>Cappelletti Pilz</b> Champignons, Steinpilze, Ricotta, Käse	5×2 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 bei Pastinella

Seit über 30 Jahren produzieren wir in Oberentfelden im Kanton Aargau mit Liebe zum Handwerk und mit dem grössten Respekt zur Natur. Wir fühlen uns verpflichtet, Mensch und Umwelt Sorge zu tragen. Unser Wirken und Verhalten gegenüber Mitarbeitenden, Partnern, Kunden und der Natur soll transparent und nachvollziehbar sein. Nachhaltiges Handeln in allen Unternehmensbereichen gehört zu Pastinella.

Mit Verantwortung für die Zukunft.



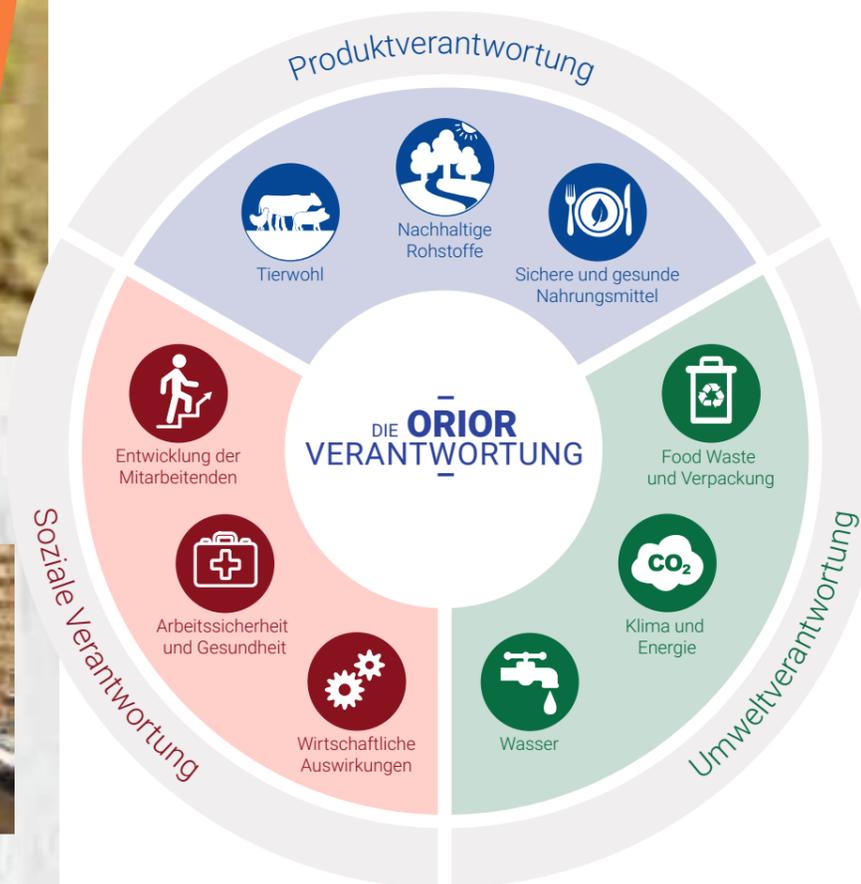
### Umfassende CO<sub>2</sub>-Bilanz

Im Rahmen der wissenschaftsbasierten Klimazielsetzung (Science Based Targets) wurde erstmals eine umfassende CO<sub>2</sub>-Bilanz für die Unternehmen der ORIÖR-Gruppe inklusive vor- und nachgelagerter Wertschöpfungskette erstellt. An der Generalversammlung 2024 wurde der jährliche Nachhaltigkeitsbericht erstmals zur Abstimmung vorgelegt und mit einer überwältigenden Zustimmung (99,84 %) angenommen.



# ORIÖR

EXCELLENCE IN FOOD



## Produktverantwortung

### Nachhaltige Rohstoffe

Pastinella achtet bei der Auswahl ihrer Rohstoffe stets auf kurze Beschaffungswege und die Zusammenarbeit mit regionalen sowie Schweizer Lieferanten. Auf tropische Öle wie Palm- und Kokosöl verzichten wir grundsätzlich. Bio- und vegane Produkte gewinnen mehr an Bedeutung, zumal wir uns auch hier nach den Bedürfnissen der Konsumenten richten.

### Tierwohl

Wir verwenden für unsere Teige hochwertige Eier. Das Wohl von Legehennen ist uns ein grosses Anliegen. Pastinella verwendet zu 100% KAT-zertifizierte Freiland Eier. Unser Fleisch kommt immer aus der Schweiz (Ausnahme Wild). Wir haben uns verpflichtet, ausschliesslich nachhaltigen Fisch zu verarbeiten.

### Gesunde und sichere Nahrungsmittel

Unserer Verantwortung bewusst, arbeiten wir permanent an der Reduktion des Salz- und Fettgehalts in unserer Produktpalette. Dem zunehmenden Bedürfnis nach gesünderen und nachhaltigen Produkten begegnen wir mit einem breiten Angebot an vegetarischen, veganen, biologischen, gluten- und laktosefreien Produkten – neu auch im Dinkel-Teig.

## Umweltverantwortung

### Food Waste und Verpackung

Pastinella arbeitet mit Too Good To Go, Tischleindeckdich und Caritas zusammen. Produkte, welche aus unterschiedlichen Gründen nicht mehr in den Verkauf gebracht werden können, werden so weitergegeben. Aktuell sind wir in Überprüfung von rezyklierbaren Folien, um mehr Nachhaltigkeit in die Verpackung zu bringen.

### Klima und Energie

Wir beziehen Strom ausschliesslich aus Wasserkraft. Ausserdem investieren wir in unsere Kälteanlage mit neuen Glykol-Pumpen, um den Stromverbrauch jährlich bis 40'000 kWh zu senken.

### Wasser

Durch ein aktuelles Projekt, welches die bedarfsgerechte Reinigung unter Sicherstellung der Food Safety-Anforderungen beinhaltet, soll der jährliche Wasserverbrauch um 20% gesenkt werden.

## Soziale Verantwortung

### Entwicklung der Mitarbeitenden

Durch die Stärkung unserer Mitarbeitenden in der Facilitatoren-Rolle und dem Gotte- / Götti-Modell gewährleisten wir eine gründliche Einarbeitung neuer Kollegen und Kolleginnen, was gleichzeitig das Lernen von- und miteinander fördert. Wir investieren kontinuierlich in die Weiterentwicklung unserer Mitarbeiter – beispielsweise durch Sprachkurse oder andere geeignete Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen.

### Arbeitssicherheit und Gesundheit

Die Gesundheit unserer Mitarbeitenden geniesst höchste Priorität. Unser betriebliches Gesundheitsmanagement sowie regelmässige Schulungen und Sensibilisierungsmassnahmen tragen nachhaltig zur Senkung unserer Absenzenquote bei. Wir haben ein offenes Ohr für alle Anliegen und bieten ausserdem eine externe, kostenlose Sozialberatungsstelle an, die unseren Mitarbeitenden rund um die Uhr anonyme Beratung ermöglicht.

### Wirtschaftliche Auswirkungen

Für die langfristige Existenz eines Unternehmens ist die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit von entscheidender Bedeutung. Wir verfolgen das Ziel für alle unsere Stakeholder eine stetige Wertsteigerung zu generieren. Wir bieten sichere Arbeitsplätze und eine Vielzahl an Ausbildungsplätzen für Auszubildende. Dank attraktiver Benefits gelingt es uns, die Fluktuation niedrig zu halten.

## Die Nachhaltigkeitsstrategie von ORIÖR

Das Mutterunternehmen von Pastinella, die ORIÖR Gruppe mit Hauptsitz in Zürich, verfolgt eine gruppenweite Nachhaltigkeitsstrategie, der sich auch Pastinella mit vollem Einsatz verpflichtet. Nachhaltigkeit – oder die ORIÖR-Verantwortung – ist als einer von fünf strategischen Eckpfeilern in der Geschäftsstrategie von ORIÖR verankert. Durch die Verfolgung dieser strategischen Ausrichtung möchte die ORIÖR-Gruppe ihre Verantwortung gegenüber der Umwelt, den Mitarbeitenden, den Konsumenten, aber auch gegenüber den zukünftigen Generationen wahrnehmen.

Lesen Sie unseren Nachhaltigkeitsbericht



Frischpasta

## Frische Pasta Purer Geschmack

Teigwaren bereichern als beliebter Evergreen jedes Menü! Die gefüllten Teigwaren trumpfen auf 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 2–3 Minuten zubereitet



Frischpasta blanchiert  
1000 g / Packung



Frischpasta al dente  
750 g / Packung

Frischpasta  
blanchiert



# Frischpasta blanchiert

## Basissortiment

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1013 066	<b>Tortelloni Ricotta Spinat</b> Ricotta, Spinat, Frischkäse, Hartkäse	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	35 %	
1013 068	<b>Ravioli Rindfleisch</b> Rindfleisch, Mozzarella, Ricotta, Tomaten, Thymian, Rosmarin	5 × 1.0 kg	≈ 11 g	45 %	
1013 070	<b>Tortelloni Rindfleisch</b> Rindfleisch, Gemüse, Petersilie, Zwiebeln	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	35 %	
1013 069	<b>Ravioli Spinat</b> Spinat, Ricotta, Mascarpone	5 × 1.0 kg	≈ 11 g	45 %	
1013 071	<b>Tortelloni Käse</b> Grana Padano, Frischkäse, Ricotta, Aceto Balsamico	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	35 %	
1013 065	<b>Tortellini Tricolore Basilikum</b> Ricotta, Käse, Basilikum	5 × 1.0 kg	5–6 g	24 %	
1016 077	<b>Ravioli Steinpilze</b> Steinpilze, Champignons, Ricotta, Frischkäse, Petersilie	5 × 1.0 kg	≈ 11 g	45 %	

## Saisonspezialitäten

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Saison	Hinweis
1013 074	<b>Fiori Spargel</b> Spargeln weiss und grün, Frischkäse, Rahm	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	55 %	März – Mai	
1013 075	<b>Fiori Ricotta Zitrone</b> Frischkäse, Zitronen, Mascarpone, Ricotta	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	55 %	Juni – Aug	
1013 076	<b>Fiori Kürbis</b> Kürbis, Salbei	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	55 %	Sept – Dez	
1013 077	<b>Fiori Wild* <sup>1)</sup></b> Hirschfleisch, Cranberrys, Karotten, Cayennepfeffer, Thymian	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	55 %	Sept – Nov	

\* Enthält: Alkohol • <sup>1)</sup> Herkunft Hirsch: Europa / Neuseeland



# Frischpasta al dente

30% Gewichtszunahme  
beim Kochen

## Sortiment

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Unser Partner	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1013 054	<b>Tortelloni Ricotta Spinat</b> Ricotta, Spinat, Frischkäse, Hartkäse		6 × 750 g	≈ 9 g	35 %	
1013 052	<b>Tortelloni Rindfleisch</b> Rindfleisch, Gemüse, Kräuter		6 × 750 g	≈ 9 g	35 %	 100% Rindfleisch
1013 049	<b>Tortellini Rohschinken</b> Rohschinken «San Pietro», Ricotta, Hartkäse		6 × 750 g	≈ 3.5 g	29 %	 100% Schweinefleisch

# Beilagen

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	<b>Eierspätzli blanchiert</b> Hartweizen, Eier	5 × 1.0 kg		
1003 970	<b>Eierspätzli blanchiert</b> Hartweizen, Eier	5 × 2.0 kg		
1000 034	<b>Gnocchi VEGAN</b> Kartoffeln, Weizenmehl	8 × 1.0 kg		
1008 746	<b>Schupfnudeln* blanchiert</b> Kartoffeln, Weizenmehl, Eier	5 × 1.0 kg		
1000 037	<b>Tagliatelle 6 mm</b> Hartweizen, Eier	6 × 500 g		
1000 039	<b>Tagliolini 2 mm</b> Hartweizen, Eier	6 × 500 g		
3004 030	<b>Trofie VEGAN</b> Hartweizen	8 × 1.0 kg		
3004 031	<b>Orecchiette VEGAN</b> Hartweizen	8 × 1.0 kg		
1013 096	<b>Gnocchi Kürbis blanchiert</b> Kartoffeln, Eier, Kürbis	5 × 1.0 kg	Okt–Dez	

\* Eier aus Bodenhaltung



**Pastinella**  
Orior Menu AG

Industriestrasse 40  
CH-5036 Oberentfelden  
T. +41 62 737 28 28  
info@pastinella.ch  
pastinella.ch

## **pastinella.ch**

Alle Informationen zu unserem Sortiment finden Sie auf unserer Webseite:

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

Lassen Sie sich inspirieren!

