



PASTONELLA®

Sortiment
2024

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

Auch in diesem Jahr wollen wir Sie mit tollen Innovationen begeistern und feiern dabei Saisonalität, Swissness und eine ganz besondere Zutat: Dinkel. Robust, nahrhaft und gesund mit einem leicht nussigen Geschmack, ist Dinkel mehr als eine Zutat – er ist eine Brücke zwischen dem Alten und dem Neuen, zwischen Tradition und Innovation. Und gerade auch das Neue wollen wir zelebrieren, denn mit dem wachsenden Trend hin zu modernen Kostformen, haben wir unser Sortiment mit spannenden vegetarischen und veganen Pasta-Variationen ergänzt.

Zudem wollen wir zukünftig den Reichtum der Jahreszeiten noch mehr ehren und präsentieren Ihnen eine Auswahl an gefüllter Pasta, die so vielfältig ist wie die Farben der Natur. Unsere Auswahl an saisonalen Köstlichkeiten ist nicht nur eine Hommage an die Frische, sondern auch eine Wertschätzung für die Rhythmen, die das Leben bestimmen.

Unsere Mission bleibt unverändert: Wir möchten Ihnen Pasta von höchster Qualität bieten, die einfach zuzubereiten ist und Ihren Arbeitsalltag optimal unterstützt. Egal ob Sie Ihre Gäste mit einem schnellen und günstigen Mittagsmenü oder einem Gourmet-Erlebnis überraschen möchten; mit Pastinella haben Sie immer die perfekte Lösung zur Hand!

Als Ihr Pasta-Partner freuen wir uns darauf, gemeinsam mit Ihnen neue kulinarische Horizonte zu erkunden, um Ihre Gäste immer wieder aufs Neue zu begeistern.

Lassen Sie uns also Swissness italienisch geniessen –
Godetevi la Swissness in stile italiano!

Fagot

Fabian Eggli
Leiter Food Service

+41 62 737 28 87
fabian.eggli@orior.ch



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 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



Triondo Fondue Moitié-Moitié
2 kg / Packung

Rezepte:



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

* Enthält: Alkohol

Saisonspezialitäten

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Unser Partner	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1016 845	Triondo Fondue Moitié-Moitié* Ricotta, Gruyère, Vacherin fribourgeois, Weisswein		2 × 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



Agnolotti Steinpilz Safran
2 kg / Packung

Rezepte:



ca. 4 Min.



ca. 4 Min.

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Unser Partner	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1013 579	Girasoli Rauchlachs Rauchlachs, Crème fraîche, Zwiebeln, Dill	Dyhrberg	2 × 2.0 kg	≈ 18 g	55 %	
1016 151	Ravioloni Trüffel Ricotta, Mascarpone, Trüffel		2 × 1.75 kg	≈ 18 g	55 %	
1017 731	Agnolotti Black Angus Black Angus Rindfleisch, Tomaten, Gemüse, Mozzarella, Thymian		2 × 2.0 kg	≈ 18 g	55 %	100% Rindfleisch

Saisonspezialitäten

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

* Enthält: Alkohol • 1) Herkunft Hirsch: Europa / Neuseeland

Antonio
Colaiani
per

Collection



«Das Cappellacci ist ein Produkt erster Güte, das Resultat immer ein Genuss.»

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
Funghi affumicati
2 kg / Packung



Cappellacci
Limone pistacchio
2 kg / Packung

10

besonders hoher
Füllungsanteil



Antonios Zubereitungstipp: Cappellacci Vitello Tonnato

Weitere Zubereitungstipps
und Rezepte auf
pastinella.ch/de/rezpte.



Zwiebeln in Olivenöl weich dünsten. Sherry zugeben und einkochen. Tomaten zugeben und zum Kochen bringen, mit Salz und Pfeffer gut würzen. Petersilie, Bouillon, Saft und Schale von der Zitrone zugeben. Mit Butter aufmontieren. Die Cappellacci darin schwenken. Zum Schluss frittierte Kapern darüber streuen.

Sortiment

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
NEU 1018 550	Cappellacci Funghi affumicati ¹⁾ Pilzmischung, Stracciatella, Parmigiano Reggiano, Scamorza, Zwiebeln, Olivenöl	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	
NEU 1018 551	Cappellacci Limone Pistacchio ¹⁾ Ricotta, Mascarpone, Parmigiano Reggiano, Zitronensaft, Pistazien, Zitronenzeste	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	
1018 132	Cappellacci Vitello Tonnato* Kalbfleisch, Thunfisch, Mascarpone, Kapern, Grana Padano, Zitronen	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	100% Kalbfleisch
1018 133	Cappellacci Coda di rospo Zafferano Seeteufel, Olivenöl, Peperoni, schwarze Oliven, Karotten, Fenchel, Peperoncini, Safran	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	
1017 633	Cappellacci Taleggio e Cipolla Zwiebeln, Ricotta, Taleggio Käse, Parmigiano Reggiano	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	
1017 634	Cappellacci Spinaci Burrata Spinat, Burrata, Parmigiano Reggiano, Mascarpone, Ricotta, Pesto	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	
1017 635	Cappellacci Pomodori Burrata Burrata, Mozzarella, Tomaten, Ricotta, Parmigiano Reggiano, schwarze Oliven	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	
1017 636	Cappellacci Ossobuco* Kalbshaxe, Weisswein, Tomaten, Kalbsbrust, Zwiebeln, Karotten	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	100% Kalbfleisch

¹⁾ Erhältlich ab 1.2.2024



* 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 führender Spezialist 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
NEU 1018 514	Medaglioni Hummus Oliven VEGAN Kichererbsen, Oliven schwarz, Olivenöl, Zitronensaft	3×1.0 kg	12–14 g	55 %	
1013 567	Medaglioni Karotten Kräuter VEGAN Karotten, Zwiebeln, Petersilie	3×1.0 kg	12–14 g	55 %	
1013 568	Medaglioni Grillgemüse VEGAN Zucchini, Auberginen, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Kräuter	3×1.0 kg	12–14 g	55 %	
1017 732	Medaglioni Randen VEGAN Randen, Apfel, Zwiebeln, Rosmarin	3×1.0 kg	12–14 g	55 %	
1017 756	Tortelloni Tomate Mozzarisella VEGAN Mozzarisella (Käseanalog auf Reibasis), Tomaten, Basilikum	3×1.0 kg	10–12 g	45 %	
1017 758	Tortellini Spinat VEGAN Spinat, Zwiebeln, Knoblauch	3×1.0 kg	5–6 g	24 %	



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 563	Eierspätzli Maismehl, Reismehl, Eier	10×0.3 kg			



ca. 4 Min.



ca. 4 Min.



Ohne Alkohol

Bio

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1018 128	Bio Cuori Süsskartoffeln VEGAN Süßkartoffeln, Linsen, Curry	3×1.0 kg	9–12 g	52 %	
1018 129	Bio Cuori Käse Mangold Käse, Blattmangold, Zwiebeln	3×1.0 kg	9–12 g	52 %	
1018 131	Bio Cuori Tomaten Mozzarella Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Provencekräuter	3×1.0 kg	9–12 g	52 %	
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	≈18 g	55 %	

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. Unsere vielfältigen Füllungen, wie zum Beispiel unsere Neuheit Hummus mit Oliven, sind eine begeisterte kulinarische Überraschung.



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 Gluten- und Laktoseunverträglichkeit.



Bio

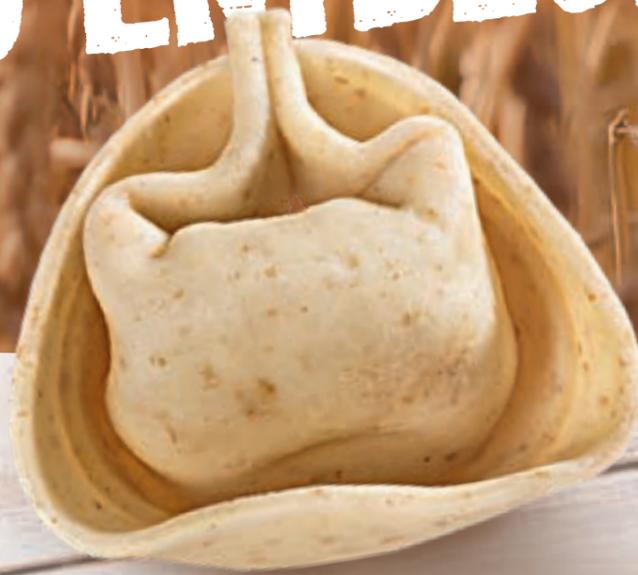
«Wir lieben Pasta» – unter diesem Credo sind die neuen Kreationen unserer Biolinie entwickelt worden. Die Zutaten sind sorgfältig ausleseren – mit Herz für Bio. Die Cuori-Form steht symbolisch für eine ökologische und verantwortungsvolle Landwirtschaft, welche Tier und Natur schätzt und achtet.



TRADITION

SEIT 1988

DINKEL NEU ENTDECKT



Gut aus Tradition: neu mit Dinkel!

Dinkel ist beliebter denn je und setzt als Superfood neue Trends. In unserer Tradition-Linie bieten wir neu zwei Sorten aus Dinkel an. Die beliebten Füllungen Ricotta Spinat und Tomate Mozzarella passen ausgezeichnet zum nussig herben Dinkel-Pastateig. Entdecken Sie die altbekannten Tortelloni neu und lassen Sie sich vom einzigartigen Dinkel-Aroma begeistern. Wir versprechen Ihnen, auch Ihre Gäste werden die Dinkel-Tortelloni lieben.



« DARF ES HEUTE DINKEL SEIN? »



Superfood Dinkel

Dinkelkörner sind kleine Kraftpakete und tragen zu Recht den trendigen Namen Superfood. Sie beinhalten überdurchschnittlich viele sekundäre Pflanzenstoffe, Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe wie zum Beispiel Vitamin E, B-Vitamine, Phosphor, Kalium und Eisen. Die hohe Nährstoffdichte des Dinkels macht Teigwaren äusserst nahrhaft und verleiht ihnen eine leicht bräunliche Farbe.



Zurück zum Ursprung

Das Urgetreide, welches bereits vor Jahrtausenden in der Schweiz und Europa angebaut wurde, feiert sein Comeback. Lange in Vergessenheit geraten, ist die urwüchsige Getreidesorte heute auf Erfolgskurs. Denn das Dinkelkorn ist nicht nur äusserst bekömmlich, sondern auch sehr robust. Der Spelz, eine zusätzliche Hülle, schützt das Dinkel-Korn und macht es äusserst widerstandsfähig – auch gegen Schädlinge, was den Pestizideinsatz deutlich verringert.

« Ein Korn, das schon
Hildegard von Bingen im 12. Jahrhundert
schätzte. »



Abwechslung für die Menükarte

Unsere Frischeierteigwaren aus Dinkel sind einfach in der Handhabung. Der Dinkel-Teig verleiht Gerichten ein körniges Aussehen und ist ein chüstiger Blickfänger auf jedem Teller. Unsere Dinkel-Pasta ist eine gehaltvolle Alternative zu herkömmlicher Pasta aus Weizen. Setzen Sie Akzente für neue Trends und kreieren Sie im Nu eine grossartige Abwechslung auf Ihrer Menükarte.

TRADITION
SEIT 1988

Gut aus Tradition – neu mit Dinkel!

Gemäss unserem ständigen Streben, Bewährtes immer an die neuesten Ansprüche anzupassen, haben wir neu Rezepturen im Dinkel-Teig. Dinkel – reich an Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen – ist eine gehaltvolle Alternative zu Weizen. In unseren verfeinerten Rezepturen setzen wir nur natürliche Zutaten ein.

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



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 513	Ravioli Cinque Pi Tomaten getrocknet, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Ricotta	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	
NEU 1018 511	Dinkel-Tortelloni Ricotta Spinat Ricotta, Spinat, Frischkäse, Hartkäse	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
NEU 1018 512	Dinkel-Tortelloni Tomaten Mozzarella Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Basilikum	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1017 734	Tortelloni 4 Käse Ricotta, Hartkäse, Grana Padano, Spinat, Pecorino	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
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 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 %	



Tiefkühlpasta

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 neuen 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.



Cuori rot Tomaten Mozzarella
2 kg / Packung

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

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	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

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



Ohne Alkohol

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Saison	Hinweis
1013 689	Gnocchi geriffelt Kartoffeln, Eier	2×2.0 kg		
1013 688	Gnocchi Kürbis Kartoffeln, Eier, Kürbis	2×2.0 kg	Sept–Nov	
3003 912	Gnocchi VEGAN Kartoffeln, Kartoffelstärke, Maisgriess	2×2.5 kg		
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		
3003 911	Spätzli VEGAN Weizenmehl, Hartweizengriess	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% Freilandeier 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.



Orior tritt SBTi bei

Im Juni 2023 hat ORIOR bei der Science Based Target-Initiative ihren Commitment Letter eingereicht. Somit verpflichtet sie sich, wissenschaftsbasierte Klimaziele zu entwickeln, die kompatibel sind mit dem Pariser Klimaabkommen und Netto Null-Emissionen bis 2050.



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 recycelbaren Folien, um mehr Nachhaltigkeit in die Verpackung zu bringen.

Klima und Energie

Seit 2022 werden alle Schweizer Betriebe der ORIOR-Gruppe klimaneutral betrieben und sind entsprechend von myclimate zertifiziert. Weitere Informationen finden Sie unter www.pastinella.ch/de/klimaneutraler-betrieb. Ausserdem beziehen wir Strom ausschliesslich aus Wasserkraft. Wir investieren 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

Mit der Ausbildung von Facilitator:in und einem Gotte-/Götti-Modell stellen wir einerseits eine sorgfältige Einführung von Neueintretenden sicher, andererseits lernen Kollegen voneinander. Wir investieren laufend in die Weiterentwicklung von Mitarbeitern, dies zum Beispiel in Form von Sprachkursen oder mitarbeiter-spezifischen Aus- und Weiterbildungen.

Arbeitsicherheit und Gesundheit

Unser betriebliches Gesundheitsmanagement, regelmässige Schulungen und Sensibilisierungen helfen, unsere Absenzen nachhaltig zu senken. Wir haben ein offenes Ohr für alle Anliegen und bieten zudem eine externe, kostenlose Sozialberatungsstelle, wo sich unsere Mitarbeitenden auf Wunsch anonym rund um die Uhr Rat holen können.

Wirtschaftliche Auswirkungen

Mit tollen Benefits gelingt es uns unsere Fluktuation tief zu halten. Wir bieten sichere Arbeitsplätze sowie eine Vielzahl an Ausbildungsplätzen für Lernende.

ORIOR
EXCELLENCE IN FOOD



Die Nachhaltigkeitsstrategie von ORIOR

Das Mutterunternehmen von Pastinella, die ORIOR Gruppe mit Hauptsitz in Zürich, verfolgt eine gruppenweite Nachhaltigkeitsstrategie, der sich auch Pastinella mit vollem Einsatz verpflichtet. Nachhaltigkeit – oder die ORIOR-Verantwortung – ist als einer von fünf strategischen Eckpfeilern in der Geschäftsstrategie von ORIOR verankert. Durch die Verfolgung dieser strategischen Ausrichtung möchte die ORIOR-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	Tortelloni Ricotta Spinat Ricotta, Spinat, Frischkäse, Hartkäse	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	35 %	
1013 068	Ravioli Rindfleisch Rindfleisch, Mozzarella, Ricotta, Tomaten, Thymian, Rosmarin	5 × 1.0 kg	≈ 11 g	45 %	
1013 070	Tortelloni Rindfleisch Rindfleisch, Gemüse, Petersilie, Zwiebeln	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	35 %	
1013 069	Ravioli Spinat Spinat, Ricotta, Mascarpone	5 × 1.0 kg	≈ 11 g	45 %	
1013 071	Tortelloni Käse Grana Padano, Frischkäse, Ricotta, Aceto Balsamico	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	35 %	
1013 065	Tortellini Tricolore Basilikum Ricotta, Käse, Basilikum	5 × 1.0 kg	5–6 g	24 %	
1016 077	Ravioli Steinpilze 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	Fiori Spargel Spargeln weiss und grün, Frischkäse, Rahm	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	55 %	März – Mai	
1013 075	Fiori Ricotta Zitrone Frischkäse, Zitronen, Mascarpone, Ricotta	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	55 %	Juni – Aug	
1013 076	Fiori Kürbis Kürbis, Salbei	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	55 %	Sept – Dez	
1013 077	Fiori Wild* ¹⁾ Hirschfleisch, Cranberrys, Karotten, Cayennepfeffer, Thymian	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	55 %	Sept – Nov	
1013 078	Fiori Rauchlachs Rauchlachs, Crème fraîche, Dill, Petersilie	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	55 %	Nov – Jan	

* Enthält: Alkohol • ¹⁾ 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	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

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 × 1.0 kg		
1003 970	Eierspätzli blanchiert Hartweizen, Eier	5 × 2.0 kg		
1000 034	Gnocchi VEGAN Kartoffeln, Weizenmehl	5 × 1.0 kg		
1008 746	Schupfnudeln* blanchiert Kartoffeln, Weizenmehl, Eier	5 × 1.0 kg		
1000 037	Tagliatelle 6 mm Hartweizen, Eier	6 × 500 g		
1000 039	Tagliolini 2 mm Hartweizen, Eier	6 × 500 g		
3004 030	Trofie VEGAN Hartweizen	8 × 1.0 kg		
3004 031	Orecchiette VEGAN Hartweizen	8 × 1.0 kg		
1013 094	Gnocchi Bärlauch blanchiert Kartoffeln, Eier, Bärlauch	5 × 1.0 kg	März – Mai	
1013 096	Gnocchi Kürbis blanchiert 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
F. +41 62 737 28 19
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!

