



Assortiment
2025



Pâtes surgelées

Pâtes fraîches

Des pâtes
durable innovant

Pâtes de la Suisse, pour la Suisse. Naturel et durable.

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

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

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

En complément de nos spécialités de pâtes farcies, nous proposons une large gamme de garnitures haut de gamme et de plats de pâtes cuisinés.

Des pâtes pour toutes les envies



Végétarien



Sans lactose



Végan



Sans gluten



Réduit en sel



Régional



100% viande suisse*



100% œufs d'élevage en plein air



Bio

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

La promesse Pastinella pour des pâtes de qualité:

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

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



Aperçu de notre gamme:

Pâtes surgelées

6 Signature Suisse 

8 Collection 

12 Care 

16 Tradition 

21 Profit 

Pâtes fraîches

25 Pâtes farcies blanchies

26 Pâtes farcies al dente

27 Accompagnements

Légende

 Végétarien

 Végan

 Viande suisse

 Sans gluten ni lactose

Vivre de nouvelles inspirations – avec Pastinella

Christoph Baumer
Service externe de vente

«**Triondo Viande de bœuf d'Hérens**»
Le bœuf d'Hérens du Valais appartient au patrimoine culturel suisse et s'accorde donc parfaitement avec Pastinella. La farce de viande de qualité suisse ravit nos clients de Zermatt à Crans Montana.

Mirko Skeledzic
Service interne de vente

«**Cuori Bio Patates douces végan**»
Ces Cuori aux notes de patates douces sont prêtes en un tour de main et apportent une extraordinaire vitalité végétale Bio dans votre quotidien. Parfait pour une délicieuse excursion dans la cuisine végane.

Frank Hug
Key Account Manager

«**Ravioli Viande de bœuf**»
Les Raviolis préparés par ma grand-mère me mettaient à chaque fois l'eau à la bouche. Aujourd'hui, gratinés avec beaucoup de fromage, les Ravioli Viande de bœuf de Pastinella – me rappellent la cuisine de mamie.

Rosario Pititto
Service externe de vente

«**Cappellacci Ossobuco**»
La délicieuse farce de veau fond littéralement en bouche et a toujours beaucoup de succès auprès de mes hôtes. Difficile de faire mieux – même avec du «fait maison».

Stefania Grimaldi
Responsable VI

«**Tortellini Jambon cru**»
Petits mais géniaux. Ces Tortellini sont tout aussi délicieux dans un bouillon de viande que comme plat national «Tortellini alla panna». Cela vaut vraiment la peine d'essayer les deux!

Michelle Nyffeler
Service externe de vente

«**Triondo Jersey Blue noix**»
Avec cette farce, le suspense est à son comble. La diversité des ingrédients, des arômes et des textures enchante les sens à chaque bouchée.

Christian Stoffels
CEO

«**Agnolotti Citron**»
La rafraîchissante note citronnée met du soleil dans nos plats. Avec un filet d'huile d'olive et des herbes fraîches, c'est le plat d'été par excellence.

Burçin Starvaggi
Senior PM
Food Service

«**Ravioli Cinque Pi**»
Décidément, la sauce élaborée à partir de cinq ingrédients simples est irrésistible. C'est une valeur sûre pour les pâtes depuis mon enfance. Devinez quels Ravioli je préfère?

Pâtes surgelées

Pâtes surgelées

Une qualité exceptionnelle

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

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

Avantages:

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



Des pâtes délicieuses de qualité supérieure suisse.

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

Avantages

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



Triondo Fondue Moitié-Moitié
2 kg / sachet

recettes:



Casserole

env. 4 min.



Steamer

env. 4 min.

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Nos partenaires	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1013 548	Triondo Viande de bœuf d'Hérens* Viande de bœuf d'Hérens, légumes, tomates, vin rouge		2 x 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	
1013 549	Triondo Appenzeller* Appenzeller, ricotta, vin blanc		2 x 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	
1013 550	Triondo Champignons* Cèpes, mascarpone, champignons de Paris, vin blanc		2 x 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	
1013 555	Triondo Jersey Blue noir Fromage, fromage frais, crème fraîche, poires, Jersey Blue (bleu), noix		2 x 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	

* Contient: alcool

Spécialités saisonnières

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Nos partenaires	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Saison	Remarque
1016 845	Triondo Fondue Moitié-Moitié* Ricotta, Gruyère, Vacherin fribourgeois, vin blanc	 	2 x 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	nov. – mars	

* Contient: alcool

Une symphonie de saveurs pour des moments uniques

Élaborés à partir d'ingrédients haut de gamme soigneusement sélectionnés, ces produits sont le summum culinaire de notre gamme.

Apportez un souffle nouveau à votre carte de menu et surprenez vos hôtes avec de nouvelles créations de pâtes.

Pour cette gamme de produits, les chefs Pastinella trouvent de nouvelles inspirations au gré des saisons et des fêtes.

Avantages

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



Girasoli Asperges
2 kg / sachet

recettes:



Casserole



Steamer

env. 4 min.

env. 4 min.

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Nos partenaires	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1018 952	Agnolotti Pecorino Poires ²⁾ Ricotta, poires, pecorino, fromage Appenzeller, mascarpone		2 x 2.0 kg	≈ 18 g	55 %	
1013 579	Girasoli Saumon fumé Saumon fumé, crème fraîche, oignons, aneth	Dyhrberg	2 x 2.0 kg	≈ 18 g	55 %	
1016 151	Ravioloni aux truffes Ricotta, mascarpone, truffes		2 x 1.75 kg	≈ 18 g	55 %	

²⁾ disponible à partir du 1.3.2025

Spécialités saisonnières

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Saison	Remarque
1013 573	Girasoli Ail des ours Ail des ours, pommes de terre, oignons	2 x 2.0 kg	≈ 18 g	55 %	mars – mai	
1017 261	Girasoli Asperges Asperges blanches et vertes, fromage frais	2 x 2.0 kg	≈ 18 g	55 %	mars – mai	
1013 575	Agnolotti Citron Fromage frais, mascarpone, ricotta, citrons	2 x 2.0 kg	≈ 18 g	55 %	juin – août	
1016 848	Agnolotti Cèpes safran* Cèpes, champignons de Paris, mascarpone, vin blanc, safran	2 x 2.0 kg	≈ 18 g	55 %	sept. – nov.	
1016 150	Ravioloni Gibier* ¹⁾ Viande de cerf, légumes, vin rouge, baies de genièvre, canneberges	2 x 1.75 kg	≈ 18 g	55 %	sept. – nov.	
1013 577	Girasoli Courge Courge, sauge	2 x 2.0 kg	≈ 18 g	55 %	sept. – déc.	

* Contient: alcool • ¹⁾ origine cerf: Europe / Nouvelle-Zélande

Antonio
Colaiani
per

Collection



« Quand les pâtes riment avec joie, j'ai rempli ma mission. »

Antonio Colaiani est l'incarnation de la cuisine gourmet italienne et le garant du succès dans la gastronomie suisse. Chez Pastinella, il fait preuve de son talent en créant des recettes irrésistibles pour nos produits Collection Premium.

Pour une véritable «italianité» au menu – fabriqué en Suisse avec des ingrédients de première qualité.

Nouveau



Cappellacci
Cacio e Pepe
2 kg / sachet



Cappellacci Verdure
grigliate Ricotta di Bufala
2 kg / sachet

10

Teneur en farce
particulièrement élevée



Astuce de préparation d'Antonio: Cappellacci Taleggio e Cipolla

Pour d'autres recettes et astuces de préparation, voir pastinella.ch/fr/recettes



Chauffer le jus de veau avec du poivre noir grossièrement moulu. Ajouter les Cappellacci et les faire sauter délicatement. Saupoudrer de parmesan et arroser d'un filet d'huile d'olive extra vierge.

Assortiment

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Verpackung	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
nouveau 1018 984	Cappellacci Cacio e Pepe ¹⁾ Parmesan, Pecorino, mascarpone, ricotta, poivre	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	
nouveau 1018 985	Cappellacci Verdure grigliate Ricotta di Bufala ¹⁾ Légumes grillés (poivrons, courgettes, aubergines), ricotta au lait de bufflonne, mascarpone, piment d'Espelette	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	
1018 550	Cappellacci Funghi affumicati Mélange de champignons, stracciatella, parmigiano, scamorza, oignons, huile d'olive	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	
1018 551	Cappellacci Limone Pistacchio Ricotta, mascarpone, parmigiano, jus de citron, pistaches, zeste de citron	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	
1017 633	Cappellacci Taleggio e Cipolla Oignons, ricotta, fromage taleggio, parmigiano	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	
1017 634	Cappellacci Spinaci Burrata Épinards, burrata, parmigiano, mascarpone, ricotta, pesto	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	
1017 635	Cappellacci Pomodori Burrata Burrata, mozzarella, tomates, ricotta, parmigiano, olives noires	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	
1017 636	Cappellacci Ossobuco * Jarret de veau, vin blanc, tomates, poitrine de veau, oignons, carottes	2 × 2.0 kg	18–20 g	60 %	

¹⁾ Disponible à partir du 1.1.2025



* Contient: alcool

Care

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

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

Végan

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1018 514	Medaglioni Houmous olives VÉGAN Pois chiches, olives noires, huile d'olive, jus de citron	3×1.0 kg	12-14 g	55%	
1013 567	Medaglioni Carottes herbes VÉGAN Carottes, oignons, persil	3×1.0 kg	12-14 g	55%	
1013 568	Medaglioni Légumes grillés VÉGAN Courgettes, aubergines, poivrons, oignons, tomates, herbes	3×1.0 kg	12-14 g	55%	

Bio

«Par amour des pâtes» – c'est selon ce credo que nous avons développé les créations de notre gamme Bio. Les ingrédients sont soigneusement sélectionnés, car le Bio nous tient à cœur. La forme «Cuori» symbolise une agriculture écologique et responsable qui respecte et protège le monde animal et la nature.



Sans gluten ni lactose

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1018 951	Fiori Fromage Farine de riz, fromage sans lactose, ricotta sans lactose	3×1.0 kg	12-14 g	53%	
1013 559	Fiori Ricotta épinards Farine de riz, épinards, ricotta sans lactose	3×1.0 kg	12-14 g	53%	
1013 560	Fiori Tomates mozzarella Farine de riz, mozzarella sans lactose, tomates séchées, Aceto Balsamico	3×1.0 kg	12-14 g	53%	
1013 561	Fiori Viande de bœuf Farine de riz, viande de bœuf, tomates, ricotta sans lactose, légumes	3×1.0 kg	12-14 g	53%	
1013 563	Spätzli aux œufs Farine de maïs, farine de riz, œufs	10×0.3 kg			

Bio

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1018 128	Cuori Bio Patates douces VÉGAN Patates douces, lentilles, curry	3×1.0 kg	9-12 g	52%	
1018 129	Cuori Bio Fromage bette Fromage, bette à tondre, oignons	3×1.0 kg	9-12 g	52%	
1018 131	Cuori Bio Tomates mozzarella Tomates, mozzarella, ricotta, fromage, oignons, ail, herbes de Provence	3×1.0 kg	9-12 g	52%	

Sans gluten ni lactose

En tant que pionnier européen, Pastinella propose en exclusivité des pâtes farcies sans gluten et sans lactose. Les tendres farces enveloppées d'une pâte raffinée en farine et de riz sont un délice tant au niveau du goût que de la consistance. À partir de novembre 2024, le grand classique Fiori Fromage complètera notre gamme sans gluten et sans lactose. Le choix idéal pour tous les hôtes souffrant d'intolérance et qui souhaitent se régaler sans se priver.





*
délicieuses
recettes

Nouveau

Nouveautés du Pastinella Food Lab

Dans la cuisine d'essai de Pastinella, l'innovation s'écrit avec un grand I. En nous basant sur notre connaissance des habitudes alimentaires, des goûts des consommateurs suisses et des tendances locales, nous imaginons de nouvelles recettes avec beaucoup de passion. Nos «nouveautés glocales» sont issues de l'association subtile d'ingrédients familiers avec des ingrédients nouveaux, de recettes du monde entier avec des matières premières locales.



Ravioli Oriental
2 kg / sachet



Agnolotti Pecorino Piores
2 kg / sachet

Analyse de marché et
recherche de tendances

Recherche d'innovation

Développement

Commercialisation



circuits
courts

Des ingrédients locaux frais fusionnés avec les meilleures saveurs culinaires du monde dévoilent une nouvelle dimension du plaisir des pâtes.

Ravioli Oriental ou Agnolotti Pecorino?

Les nouveautés innovantes Ravioli Oriental et Agnolotti Pecorino piores et miel issues de notre Food Lab allient le meilleur de l'alimentation locale et globale. Les recettes réjouiront à coup sûr les cœurs de tous les gourmets.

New Glocal

New Glocal – ce sont des recettes du monde entier préparées avec des ingrédients locaux. Les crises mondiales et les difficultés d'approvisionnement ont fait naître une demande croissante pour des produits régionaux issus de chaînes d'approvisionnement transparentes.

Des méthodes de production écologiques et régénératives suscitent une grande attention car elles favorisent la résilience et la durabilité. L'intérêt des consommateurs à découvrir des plats de différents pays n'a jamais été aussi grand – surtout lorsqu'ils sont combinés à des ingrédients locaux.

produits
locaux

Produits en Suisse pour la Suisse

Pastinella produit au cœur du canton d'Argovie. Nous accordons une grande importance à l'origine des ingrédients pour notre production. Dans la mesure du possible, nous nous approvisionnons auprès de producteurs locaux. Par exemple, la ricotta, le fromage à pâte mi-dure et le Sbrinz utilisés pour nos innovations sont produits en Suisse.

Pour des saveurs encore plus locales, nous adaptons en permanence nos gammes populaires Tradition et Profit à la tendance «Swissness».

TRADITION
SEIT 1988

TRADITION
SEIT 1988

Traditionnellement bon!

La recette du succès de notre gamme populaire Tradition est de toujours adapter ce qui a fait ses preuves aux attentes actuelles. Des ingrédients 100% naturels garantissent des saveurs pures. Nos savoureuses recettes populaires réalisées en pâte d'épeautre, à la place du blé – ont la même texture ferme et sont tout aussi riches en vitamines, minéraux et fibres.

Pour des saveurs encore plus durables, nous adaptons en permanence nos gammes populaires Tradition et Profit à la tendance «Swissness». Les formes traditionnelles combinées à des farces classiques séduisent petits et grands amateurs de pâtes de tous les goûts et générations.

Avantages

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



Ravioli Épinards
2 kg / sachet

Video de la
recette



env. 3 min.



env. 3 min.



Sans alcool

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
nouveau 1018 960	Ravioli Potpourri Fromage frais, mascarpone, carottes, petits pois, fromage	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	
nouveau 1018 953	Ravioli Oriental Pois chiches, oignons, courgettes, ail, persil	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	
nouveau 1018 961	Tortelloni à l'épeautre Pesto de roquette «Swiss Edition» Ricotta, rucola, mascarpone, zeste de citron, noix de muscade	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	
1018 513	Ravioli Cinque Pi Tomates séchées, mozzarella, Parmigiano Reggiano, ricotta	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	🌿
1018 511	Tortelloni à l'épeautre Ricotta épinards Ricotta, épinards, fromage frais, fromage dur	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	🌿
1018 512	Tortelloni à l'épeautre Tomates mozzarella Tomates, mozzarella, ricotta, basilic	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	🌿
1017 734	Tortelloni 4 Fromages Ricotta, fromage à pâte dure, Grana Padano, épinards, pecorino	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1013 535	Tortelloni Ricotta épinards Ricotta, épinards, fromage frais, fromage	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	🌿
1013 536	Tortelloni Tricolore Ricotta épinards Ricotta, épinards, fromage frais, fromage	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	🌿
1013 537	Tortelloni Viande de bœuf Viande de bœuf, tomates, légumes	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	🇨🇭 100% Viande de bœuf
1013 539	Tortelloni Tricolore Viande de bœuf Viande de bœuf, tomates, légumes	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	🇨🇭 100% Viande de bœuf
1013 540	Ravioli Épinards Épinards, ricotta, mascarpone	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	🌿
1013 543	Mezzelune Champignons Cèpes, champignons de Paris, ricotta, fromage	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	🌿
1013 570	Ravioli Ratatouille Tomates, courgettes, poivrons, aubergines, ricotta, basilic, thym, origan	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	🌿
1013 546	Mezzelune Tomates mozzarella Tomates, mozzarella, fromage, oignons, ail	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	🌿

Accompagnements
Tradition
à la page 20



Pasta per la festa

CUORE D'AMORE

Repas de Saint-Valentin romantique, pièce maîtresse d'un menu de fête des mères ou apothéose marquant une occasion particulière: avec nos «Cuore d'amore» à la pâte de couleur rose, c'est une portion savoureuse d'amour avec effet «Wouh» garanti qui s'invite comme par magie à la table des convives.

Nos «Cuore» à base d'œufs d'élevage en plein air non seulement séduisent par leur savoureuse farce à base de délicieuses tomates, de mozzarella tendre et de basilic, mais attirent aussi tous les regards avec leur forme de cœur et leur couleur rose sensuelle obtenue grâce à de l'extrait naturel de légumes.

Nous vous les proposons lors de fêtes spéciales – contactez votre interlocuteur pour en connaître les disponibilités.

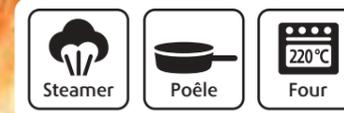


Cuori rouge Tomates mozzarella
2 kg / sachet

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Saison	Remarque
1018 669	Cuori rouge Tomates mozzarella Mozzarella, tomates, mascarpone, ricotta, fromage	2×2.0 kg	9–12 g	52%	Saint-Valentin/ Fête des Mères	

L'amour passe par l'estomac, un vieux proverbe au fond de vérité.

TRADITION
SEIT 1988



Plats au four

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

*Œufs d'élevage au sol

Avantages

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

Votre gain
Prix de vente attractif
- Prix d'achat avantageux
- Travail minimal
= Marge élevée

Accompagnements



Sans alcool

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

* Œufs d'élevage au sol



PROFIT



env. 3 min.



env. 3 min.

Qualité et saveur
à petit prix

Seuls les hôtes qui reviennent sont les garants de votre succès. C'est pourquoi Pastinella mise à 100% sur le naturel pour ces produits petit format avec des farces au goût prononcé.

La pâte aux œufs al dente est une garantie de succès. Ne vous contentez pas de moins.



Sans alcool

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1019 035	Tortellini Ricotta épinards Ricotta, épinards, fromage	5×2 kg	5-6 g	24 %	Big Box
1019 036	Tortellini Viande de bœuf Viande de bœuf, légumes, tomates, ricotta, herbes	5×2 kg	5-6 g	24 %	Big Box 100% Viande de bœuf
1019 037	Tortellini Fromage Ricotta, fromage, mozzarella	5×2 kg	5-6 g	24 %	Big Box
1019 038	Tortellini Tricolore Basilic Ricotta, fromage, basilic	5×2 kg	5-6 g	24 %	Big Box
1019 039	Cappelletti Tomates mozzarella Tomates, mozzarella, ricotta, basilic	5×2 kg	5-6 g	35 %	Big Box
1019 040	Cappelletti Champignons Champignons, cèpes, ricotta, fromage	5×2 kg	5-6 g	35 %	Big Box

Avantages

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

La durabilité chez Pastinella

Depuis plus de 30 ans, nous produisons à Oberentfelden dans le canton d'Argovie, avec l'amour de l'artisanat et le plus grand respect de la nature. Nous nous sentons obligés de prendre soin de l'Homme et de la nature. Nos actions et notre comportement envers notre personnel, nos partenaires et nos clients ainsi qu'envers la nature doivent être transparents et compréhensibles. Une action durable à travers toute l'entreprise fait partie de Pastinella.

Avec responsabilité pour l'avenir.



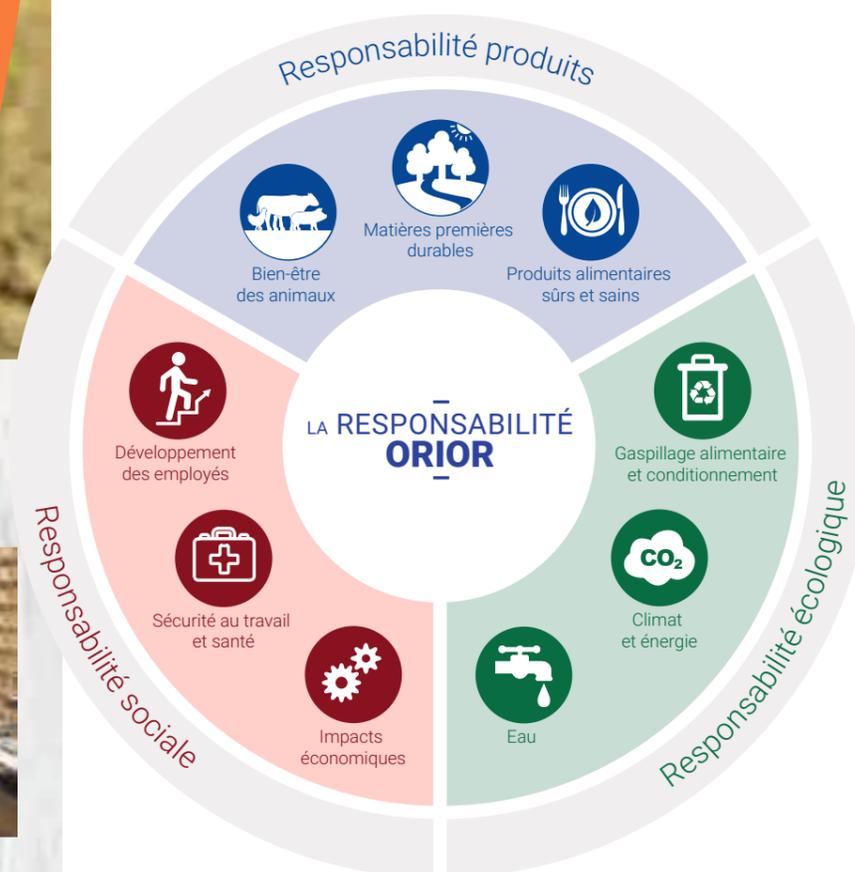
Bilan CO₂ complet

Les entreprises du groupe ORIOR ont bénéficié pour la première fois d'un bilan CO₂ complet dans le cadre des objectifs climatiques basés sur la science (Science Based Targets). Cette mesure concernait également la chaîne de création de valeur en amont et en aval. Lors de l'assemblée générale 2024, le rapport annuel sur le développement durable a été soumis pour la première fois au vote et a été adopté à une écrasante majorité (99,84 %).



ORIOR

EXCELLENCE IN FOOD



Responsabilité produits

Matières premières durables

Lors de la sélection des matières premières, Pastinella veille toujours à de courts trajets d'approvisionnement et tend à collaborer avec des fournisseurs régionaux suisses: Nous renonçons par principe aux huiles tropicales comme l'huile de palme et l'huile de coco. Les produits Bio et végétaliens prennent de plus en plus d'importance, d'autant plus que nous nous adaptons ici aussi aux besoins des consommatrices et consommateurs.

Bien-être animal

Pour nos pâtes, nous utilisons des œufs haut de gamme. Le bien-être des poules pondeuses nous tient particulièrement à cœur. Pastinella utilise 100% d'œufs d'élevage en plein air certifiés KAT. Nous nous sommes engagés à ne travailler qu'avec du poisson durable.

Aliments sains et sûrs

Conscients de notre responsabilité, nous travaillons en permanence à la réduction de la teneur en sel et en matières grasses de notre assortiment de produits. Nous répondons au besoin croissant de produits plus sains et durables en proposant une large gamme de produits végétariens, végétaliens, biologiques, sans gluten et sans lactose – et désormais aussi avec une pâte à base d'épeautre.



Responsabilité écologique

Food Waste et emballage

Pastinella collabore avec Too Good To Go, Table couvre-toi et Caritas. Les produits qui, pour diverses raisons, ne peuvent plus être mis en vente, sont ainsi redistribués. Actuellement, nous nous penchons sur l'utilisation de films recyclables afin de rendre nos emballages plus durables.

Climat et énergie

L'électricité que nous consommons provient exclusivement de l'énergie hydraulique. Nous équipons en outre notre installation frigorifique avec de nouvelles pompes de glycol afin de réduire la consommation d'électricité jusqu'à 40'000 kWh par an.

Eau

Un projet actuel, intragroupe, qui comprend le nettoyage à la demande tout en garantissant les exigences en matière de sécurité alimentaire, devrait permettre de réduire la consommation annuelle d'eau de 20%.



Responsabilité sociale

Développement du personnel

En accordant une grande importance au rôle de facilitateur joué par nos collaboratrices et collaborateurs et en appliquant le modèle de parrain/marraine, nous garantissons une formation approfondie des nouveaux collègues, ce qui favorise en même temps l'apprentissage mutuel. Nous contribuons en permanence au développement personnel de nos collaboratrices et collaborateurs, par ex. par le biais de cours de langues ou d'autres mesures de formation et de perfectionnement appropriées.

Sécurité au travail et santé

La santé de nos collaboratrices et collaborateurs est une priorité absolue. Grâce aux mesures de gestion de la santé dans notre entreprise ainsi qu'aux formations et mesures de sensibilisation régulières, nous avons obtenu une baisse durable du taux d'absentéisme. Nous sommes à l'écoute de toutes les préoccupations et proposons également un service de conseil social externe et gratuit qui permet à nos collaboratrices et collaborateurs de bénéficier de conseils anonymes 24 heures sur 24.

Effets économiques

Les performances économiques d'une entreprise sont essentielles pour assurer son existence à long terme. Notre objectif est de générer une valeur ajoutée constante pour toutes nos parties prenantes. Nous proposons des emplois sûrs et un grand nombre de places d'apprentissage pour les apprenants. Nous parvenons à maintenir un faible taux de fluctuation du personnel grâce à des avantages sociaux attrayants.

La stratégie de durabilité ORIOR

La société mère de Pastinella, le groupe ORIOR dont le siège est à Zurich, poursuit une stratégie de durabilité à l'échelle du groupe et Pastinella s'y engage pleinement. La durabilité – ou la responsabilité d'ORIOR – est ancrée comme l'un des cinq piliers de la stratégie commerciale d'ORIOR. En poursuivant cette orientation stratégique, le groupe ORIOR entend assumer sa responsabilité envers l'environnement, les employés, les consommateurs, mais aussi envers les générations futures.

Lisez notre rapport de durabilité



Pâtes fraîches

Goût intense

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

Avantages:

«blanchies» – véritables classiques suisses

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

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

- Des pâtes encore plus fermes sous la dent
- Au goût intense
- Leur poids augmente d'env. 30% à la cuisson
- Préparation en 2 à 3 minutes à la casserole



Pâtes blanchies
1000g / sachet



Pâtes fraîches al dente
750g / sachet



Casserole

1 – 2 min.



Steamer

env. 3 min.

Pâtes fraîches blanchies

Assortiment de base

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1013 066	Tortelloni Ricotta épinards Ricotta, épinards, fromage frais, fromage dur	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	35 %	
1013 068	Ravioli Viande de bœuf Viande de bœuf, mozzarella, ricotta, tomates, thym, romarin	5 × 1.0 kg	≈ 11 g	45 %	 100 % Viande de bœuf
1013 070	Tortelloni Viande de bœuf Viande de bœuf, légumes, persil, oignons	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	35 %	 100 % Viande de bœuf
1013 069	Ravioli Épinards Épinards, ricotta, mascarpone	5 × 1.0 kg	≈ 11 g	45 %	
1013 071	Tortelloni Fromage Grana Padano, fromage frais, ricotta, Aceto Balsamico	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	35 %	
1013 065	Tortellini Tricolore Basilic Ricotta, fromage, basilic	5 × 1.0 kg	5 – 6 g	24 %	
1016 077	Ravioli Cèpes Cèpes, champignons de Paris, ricotta, fromage frais, persil	5 × 1.0 kg	≈ 11 g	45 %	

Spécialités saisonnières

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Saison	Remarque
1013 074	Fiori Asperges Asperges, fromage frais, crème	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	55 %	mars – mai	
1013 075	Fiori Ricotta citron Fromage frais, citrons, mascarpone, ricotta	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	55 %	juin – août	
1013 076	Fiori Courge Courge, sauge	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	55 %	sept. – déc.	
1013 077	Fiori Gibier* 1) Viande de cerf, canneberges, carottes, poivre de Cayenne, thym	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	55 %	sept. – nov.	

* Contient: alcool • 1) origine cerf: Europe/Nouvelle-Zélande



Pâtes fraîches al dente

30% Augmentation du poids lors de la cuisson

Assortiment

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Nos partenaires	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1013 054	Tortelloni Ricotta épinards Ricotta, épinards, fromage frais, fromage dur		6 × 750 g	≈ 9 g	35 %	
1013 052	Tortelloni Viande de bœuf Viande de bœuf, légumes, herbes		6 × 750 g	≈ 9 g	35 %	 100% Viande de bœuf
1013 049	Tortellini Jambon cru Jambon cru «San Pietro», ricotta, fromage dur		6 × 750 g	≈ 3.5 g	29 %	 100% Viande de porc

Accompagnements

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

Accompagnements

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Saison	Remarque
1000 033	Spätzli aux œufs blanchies Blé dur, œufs	5 × 1.0 kg		
1003 970	Spätzli aux œufs blanchies Blé dur, œufs	5 × 2.0 kg		
1000 034	Gnocchi VÉGAN Pommes de terre, farine de blé	8 × 1.0 kg		
1008 746	Gnocchi Alsaciens* (Schupfnudeln) blanchies Pommes de terre, farine de blé, œufs	5 × 1.0 kg		
1000 037	Tagliatelle 6 mm Blé dur, œufs	6 × 500 g		
1000 039	Tagliolini 2 mm Blé dur, œufs	6 × 500 g		
3004 030	Trofie VÉGAN Blé dur	8 × 1.0 kg		
3004 031	Orecchiette VÉGAN Blé dur	8 × 1.0 kg		
1013 096	Gnocchi Courge blanchies Pommes de terre, œufs, courge	5 × 1.0 kg oct.-déc.		

* Œufs d'élevage au sol



Pastinella

Orior Menu AG

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

pastinella.ch

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

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

Laissez-nous vous inspirer!

