



Assortiment
2023



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 nos pâtes fermes, 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 

14 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

L'amour des pâtes en catégorie reine

Ce n'est pas un secret que Pastinella fait partie de la catégorie reine en matière de fabrication de pâtes farcies. En tant que nouveau responsable du Food Service, j'aimerais vous emmener avec mon équipe dans notre voyage «Amour des pâtes» et vous enthousiasmer.

C'est juste au moment où la terre tourne à un autre rythme – c'est du moins ce que l'on ressent – et que l'inflation touche tout le monde, du plus petit au plus grand, que nous aimerions vous montrer qu'avec nos pâtes, nous offrons de superbes possibilités avec lesquelles vous pouvez lutter efficacement contre la pression exercée sur le personnel, les délais et les coûts.

Que vous soyez à la recherche d'un produit répondant aux standards Swissness, d'une offre équitable pour une cuisine traditionnelle, d'une solution économique et rapide pour le déjeuner ou d'une offre gourmet avec une touche d'Antonio Colaianni; quel que soit votre choix, vous trouverez certainement dans notre assortiment varié et structuré de manière alternative, le bon produit pour vous et vos invités.

Ah, et avez-vous déjà découvert nos nouveaux produits Bio? Gâtez vos hôtes avec les meilleures pâtes, sans aucun compromis!

J'anticipe le plaisir de vous rencontrer en personne.
Dans ce sens:
«A presto!»



Fabian Eggli
Responsable Food Service

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



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 approvisionons 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».

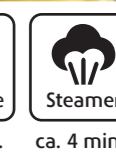
Avantages

- 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 Viande de bœuf d'Hérens
2 kg / sachet

recettes:



N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Nos partenaires	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1016 845	Triondo Fondue Moitié-Moitié* Ricotta, Gruyère, Vacherin fribourgeois, vin blanc	LE GRUYÈRE Vacherin Fribourgeois	2 x 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	
1013 548	Triondo Viande de bœuf d'Hérens* Viande de bœuf d'Hérens, légumes, tomates, vin rouge	BOUCHERIE BOVIN	2 x 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	 100% Viande de bœuf
1013 549	Triondo Appenzeller* Appenzeller, ricotta, vin blanc	Appenzeller	2 x 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	
1013 550	Triondo Champignons* Cèpes, mascarpone, champignons de Paris, vin blanc	Wauwiler!	2 x 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	
1013 554	Triondo Tomates mozzarella Tomates, mozzarella, mascarpone, ricotta, basilic		2 x 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	
1013 555	Triondo Jersey Blue noix Fromage, fromage frais, crème fraîche, poires, Jersey Blue (bleu), noix	Stättli	2 x 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	
1013 572	Triondo Papet Vaudois* Poireaux, saucisson, pommes de terre, fromage, vin blanc		2 x 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	100% Viande de porc

* 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



Agnolotti Black Angus
2 kg / sachet

Video de la
recette



Casserole

ca. 4 min.



Steamer

ca. 4 min.

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Nos partenaires	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1016 848	Agnolotti Cèpes safran* Cèpes, champignons de Paris, mascarpone, vin blanc, safran		2 x 2.0 kg	≈ 18 g	55 %	
1013 579	Girasoli Saumon fumé Saumon fumé, crème fraîche, oignons, aneth		2 x 2.0 kg	≈ 18 g	55 %	
1016 151	Ravioloni aux truffes Ricotta, mascarpone, truffes		2 x 1.75 kg	≈ 18 g	55 %	
1017 731	Agnolotti Black Angus Black Angus Rindfleisch, Tomaten, Gemüse, Mozzarella, Thymian		2 x 2.0 kg	≈ 18 g	55 %	

Spécialités saisonnières

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Saison	Remarque
1013 573	Girasoli Ail des ours Ail des ours, pommes de terre, oignons	2 x 2.0 kg	≈ 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 150	Ravioloni Gibier* 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 • origine cerf: Europe/Nouvelle-Zélande

Antonio
Colaiani
per

Collection



« Le Cappellacci est un produit de première classe le résultat est toujours un plaisir. »

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 et remporte habilement l'Award.

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

Nouveau



Cappellacci
Vitello Tonnato
2 kg / sachet



Cappellacci
Coda di rospo Zafferano
2 kg / sachet



Cappellacci Ossobuco
2 kg / sachet

L'excellence
avec:



Teneur en farce
particulièrement élevée



Astuce de préparation d'Antonio: Cappellacci Spinaci Burrata

- Dans une sauteuse à feu moyen, faire dorer les lamelles de sauge dans du beurre.
- Saupoudrer généreusement les Cappellacci de parmesan.
- Répartir le mélange de beurre et sauge sur les Cappellacci et servir.

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



Assortiment

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
nouveau 1018 132	Cappellacci Vitello Tonnato* 2) Veau, thon, mascarpone, câpres, grana padano, citrons	2 x 2.0 kg	18 – 20 g	60 %	100 % Viande de veau
nouveau 1018 133	Cappellacci Coda di rospo Zafferano 2) Lotte, huile d'olive, piments, olives noires, carottes, fenouil, piments forts, safran	2 x 2.0 kg	18 – 20 g	60 %	
1017 633	Cappellacci Taleggio e Cipolla Oignons, Ricotta, Fromage Taleggio, Parmesan	2 x 2.0 kg	18 – 20 g	60 %	
1017 634	Cappellacci Spinaci Burrata Épinards, Burrata, Parmesan, Mascarpone, Ricotta, Pesto	2 x 2.0 kg	18 – 20 g	60 %	
1017 635	Cappellacci Pomodori Burrata Burrata, Mozzarella, Tomates, Ricotta, Parmesan, Olives noires	2 x 2.0 kg	18 – 20 g	60 %	
1017 636	Cappellacci Ossobuco* Jarret de veau, Vin blanc, Tomates, Poitrine de veau, Oignons, Carottes	2 x 2.0 kg	18 – 20 g	60 %	100 % Viande de veau

²⁾ disponible à partir Novembre 2022 | * Contient: alcool



Le plaisir Bio – pour les hôtes avec une exigence de qualité durable

Les deux dernières années ont encore renforcé la tendance pour une alimentation consciente et bien choisie. La tendance Bio a définitivement fait son entrée dans la gastronomie: ceux qui choisissent le Bio par conviction apprécient cette valeur ajoutée sur la carte de menu. Tout à fait dans l'esprit de notre stratégie de durabilité, nous avons élargi notre gamme de produits Bio. Découvrez nos nouvelles recettes innovantes en forme de cœur et offrez à vos hôtes un plaisir durable dans une qualité qui séduit.



Nature

Les ingrédients Bio de Pastinella répondent aux normes de qualité les plus élevées. La culture se déroule intégralement selon les directives Bio, garanties sans pesticides chimiques ni modification génétique. Grâce à un procédé de traitement respectueux, nous suivons le principe Bio jusque dans les moindres détails: pour une saveur optimale avec le sentiment agréable d'avoir respecté la nature.



Cuisine

Utilisez le Bio comme avantage concurrentiel. L'utilisation de produits Bio dans la cuisine est appréciée par les clients, qui accordent de plus en plus d'importance à une alimentation durable. Grâce à des recettes innovantes, une préparation minutieuse, aux meilleurs ingrédients Bio et au renoncement systématique d'additifs, notre assortiment Bio offre une vraie valeur ajoutée durable à votre carte de menu.



Clients

Les pâtes Bio répondent au besoin d'un «style de vie savoureux». En utilisant des produits Bio, vous signalez à vos clients l'innovation et la sécurité – une garantie pour les clients réguliers et une chance de conquérir de nouveaux groupes cible. Gagnez le cœur de vos clients avec les pâtes Bio de Pastinella.

«Le traitement respectueux permet de préserver la qualité des produits bruts – pour un goût pur et un plaisir durable.»

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
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%	
1017 732	Medaglioni Betteraves VÉGAN Betteraves, Pommes, Oignons, Romarin	3×1.0 kg	12-14 g	55%	
1017 756	Tortelloni Tomates mozzarisella VÉGAN Mozzarisella (analogue de fromage à base de riz), tomates, basilic	3×1.0 kg	10-12 g	45%	
1017 758	Tortellini Épinards VÉGAN Épinard, oignons, ail	3×1.0 kg	5-6 g	24%	



Sans alcool

Sans gluten ni lactose

En tant que précurseur dans le domaine des pâtes sans gluten ni lactose, Pastinella propose cette spécialité en exclusivité. Nos créations innovantes et tendance en termes de pâte de riz et de maïs offrent une expérience gustative ferme sous la dent. Ces pâtes sont l'alternative pour les personnes intolérantes au gluten et au lactose.



Sans gluten ni lactose

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



Casserole

ca. 4 min.



Steamer

ca. 4 min.



Sans alcool

Bio

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1018 128	Cuori Bio Patates douces²⁾ VEGAN Patates douces, lentilles, curry	3×1.0 kg	9-12 g	52%	
1018 129	Cuori Bio Fromage bette²⁾ Fromage, bette à tondre, oignons	3×1.0 kg	9-12 g	52%	
1018 131	Cuori Bio Tomates mozzarella²⁾ Tomates, mozzarella, ricotta, fromage, oignons, ail, herbes de Provence	3×1.0 kg	9-12 g	52%	
1013 556	Fiori Bio Ricotta épinards Épinards, ricotta, fromage frais	3×1.0 kg	12-14 g	55%	
1013 557	Agnolotti Bio Arrabbiata Tomates, poivrons, oignons, fromage frais, mozzarella, piments	3×1.0 kg	≈18 g	55%	

²⁾ disponible à partir d'avril 2023

Bio

«Nous aimons les pâtes» – c'est sous ce credo qu'ont été développées les nouvelles créations innovantes et variées de notre ligne Bio en forme de cœur. Les ingrédients sont sélectionnés méticuleusement – avec un cœur pour le Bio. La nouvelle forme Cuori est symbolique d'une agriculture écologique et responsable où le bien-être de l'homme, de l'animal et de la nature est respecté de la même manière. Découvrez un plaisir pur et gourmand.



TRADITION
SEIT 1988

Traditionnellement bon: désormais encore meilleur!

Dans un souci constant d'améliorer nos acquis, nous avons retravaillé et affiné toutes nos recettes en profondeur. En plus d'améliorations au niveau du goût, nous avons décidé d'utiliser des matières grasses plus saines et de réduire les teneurs en sel.

Grâce à des ingrédients 100% naturels, vos hôtes peuvent profiter dès à présent de saveurs pures.

Les formes traditionnelles combinées à des farces classiques séduisent petits et grands amateurs de pâtes de tous les goûts et générations.

Avantages

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



Ravioli Épinards
2 kg / sachet

Video de la recette



Casserole

ca. 3 min.



Steamer

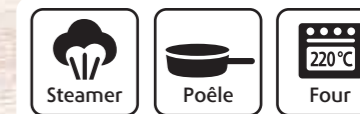
ca. 3 min.



Sans alcool

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1017734	Tortelloni 4 Fromages Ricotta, Fromage à pâte dure, Grana Padano, Épinards, Pecorino	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1013535	Tortelloni Ricotta épinards Ricotta, épinards, fromage frais, fromage	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1013536	Tortelloni Tricolore Ricotta épinards Ricotta, épinards, fromage frais, fromage	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1013537	Tortelloni Viande de bœuf Viande de bœuf, tomates, légumes	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	 100% Viande de bœuf
1013539	Tortelloni Tricolore Viande de bœuf Viande de bœuf, tomates, légumes	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	 100% Viande de bœuf
1013540	Ravioli Épinards Épinards, ricotta, mascarpone	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	
1013543	Mezzelune Champignons Cèpes, champignons de Paris, ricotta, fromage	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1013570	Ravioli Ratatouille Tomates, courgettes, poivrons, aubergines, ricotta, basilic, thym, origan	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	
1013545	Ravioli Pesto aux herbes Fromage, oignons, basilic, persil	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	
1013546	Mezzelune Tomates mozzarella Tomates, mozzarella, fromage, oignons, ail	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	

Plats de pâtes
Tradition
à la page 18



Plats de pâtes

Prêts pour la poêle

Découvrez maintenant nos plats à cuisiner à la poêle pratiques et pleins de saveurs. En tant que spécialiste des pâtes leader du marché en Suisse, nous continuons à miser sur des produits qui se caractérisent par une qualité sans compromis. Les recettes très appréciées sont le petit plus idéal de votre assortiment de pâtes.



Macaroni du chalet



Penne all'Arrabbiata
Pompei VEGAN



Poêlée de spätzli
à la paysanne

Avantages

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

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

Plats à poêle

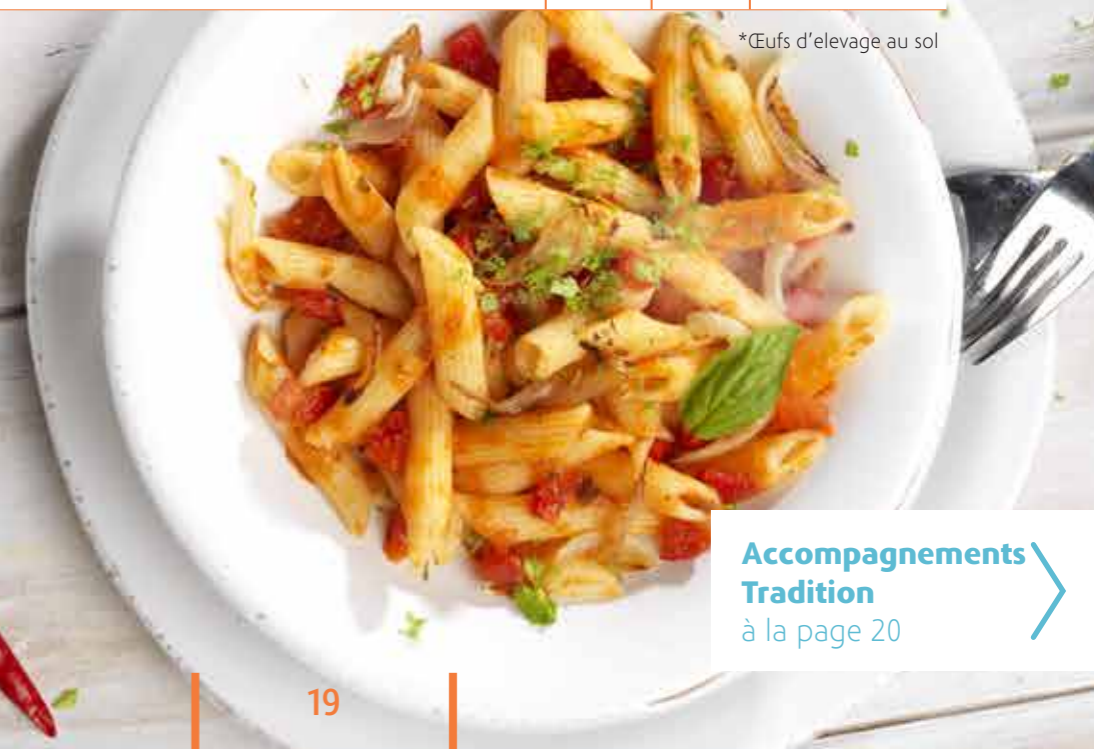
N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Remarque	Préparation
3003 690	Penne all'Arrabbiata Pompei VEGAN Pâtes, tomates, poivrons, oignons, huile d'olive	2 × 2.5 kg		
3003 691	Macaroni du chalet Pâtes, pommes de terre, crème, oignons, fromage	2 × 2.5 kg		
3003 692	Poêlée de spätzli à la paysanne* Knöpfli, spätzli aux épinards, champignons, brocolis, carottes, oignons	2 × 2.5 kg		

*Œufs d'élevage au sol

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 Stk.		
3003 392	Cannelloni Viande de bœuf Viande de bœuf, tomates, carottes, oignons, basilic	3 × 2.0 kg 3 × 40 Stk.	 100% Viande de bœuf	

*Œufs d'élevage au sol



Accompagnements
 Tradition
 à la page 20

Accompagnements



Sans alcool

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Saison	Remarque
1013 689	Gnocchi geriffelt Pommes de terre, œufs	2× 2.0 kg		
1013 688	Gnocchi Courge Pommes de terre, œufs, courge	2× 2.0 kg	sept. – nov.	
3003 912	Gnocchi VÉGAN Pommes de terre, féculé de pomme de terre, semoule de maïs	2× 2.5 kg		
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		
3003 911	Spätzli VÉGAN Farine de blé, semoule de blé dur	2× 2.5 kg		

* Œufs d'élevage au sol



Casserole

ca. 3 min.



Steamer

ca. 3 min.

Qualité et saveur à petit prix

Seuls les hôtes qui reviennent sont les garants de votre succès. C'est pourquoi Pastinella mise à 100% sur le naturel pour ces produits petit format avec des farces au goût prononcé. La pâte aux œufs al dente est une garantie de succès. Ne vous contentez pas de moins.

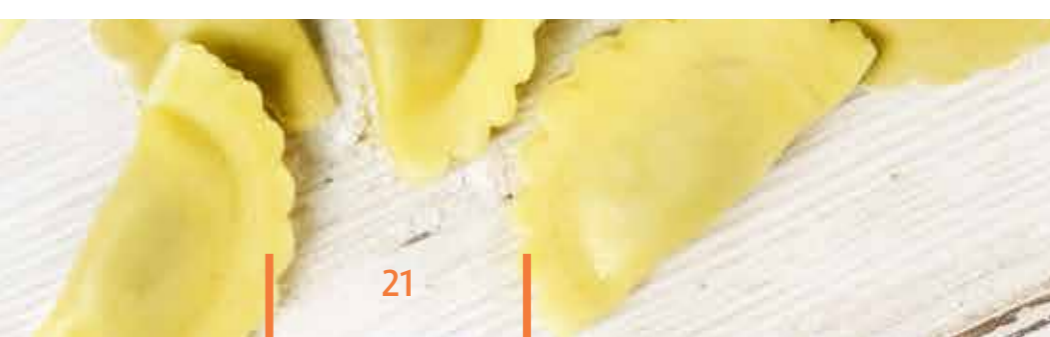


Sans alcool

N° d'article	Désignation et ingrédients principaux	Conditionnement	Poids / pièce	Pourcentage de farce	Remarque
1013 581	Tortellini Ricotta épinards Ricotta, épinards, fromage	1× 10 kg	5–6 g	24 %	Big Box
1013 582	Tortellini Viande de bœuf Viande de bœuf, légumes, tomates, ricotta, herbes	1× 10 kg	5–6 g	24 %	Big Box 100% Viande de bœuf
1013 583	Tortellini Fromage Ricotta, fromage, mozzarella	1× 10 kg	5–6 g	24 %	Big Box
1013 686	Tortellini Tricolore Basilic Ricotta, fromage, basilic	1× 10 kg	5–6 g	24 %	Big Box
1013 584	Cappelletti Tomates mozzarella Tomates, mozzarella, ricotta, basilic	1× 10 kg	5–6 g	35 %	Big Box
1013 585	Cappelletti Champignons Champignons, cèpes, ricotta, fromage	1× 10 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.



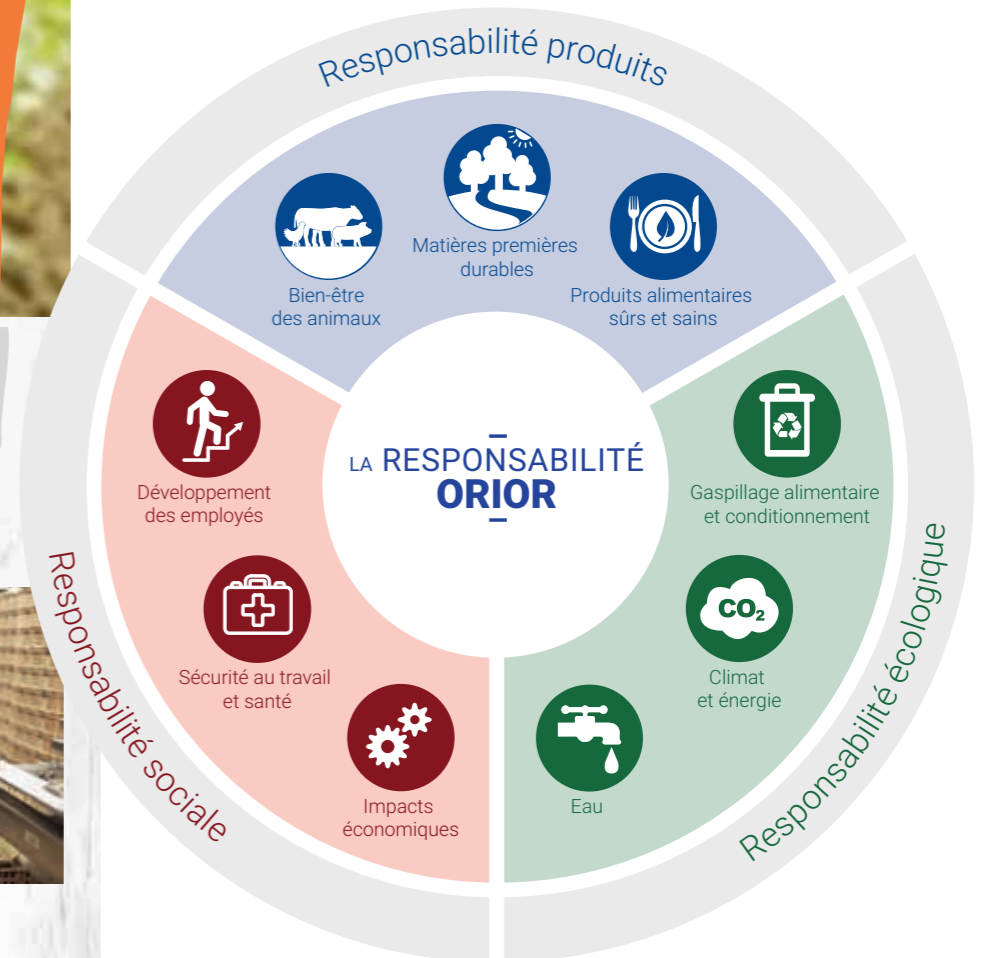
Orior a la meilleure Corporate Governance en Suisse!

Avec le maximum de points dans la catégorie durabilité, Orior se place en tête de l'étude zRating 2022 et gagne devant Swisscom et SGS.



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 adaptions 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

Bien conscients de nos responsabilités, nous nous efforçons constamment de réduire la teneur en sel et en graisse dans notre gamme de produits. Nous répondons au besoin croissant de produits plus sains et durables avec une large offre de produits végétariens, végétaliens, biologiques et exempts de gluten et de lactose.



Responsabilité écologique

Food Waste et emballage

Pastinella collabore avec Too Good To Go, Tischleindeckdich et Caritas. Les produits ne pouvant plus être vendus pour différentes raisons leurs sont ainsi transmis. En outre, nous n'utilisons que des cartons certifiés FSC. Nos processus et installations sont constamment optimisés pour réduire les déchets.

Climat et énergie

Depuis 2022, toutes les entreprises suisses du groupe ORIOR sont exploitées de manière climatiquement neutre et sont certifiées en conséquence par myclimate. Pour de plus amples informations, allez sur www.pastinella.ch/fr/exploitation-climatiquement-neutre. De plus, l'électricité provient exclusivement de l'énergie hydraulique.

Eau

Grâce à l'utilisation contrôlée du nettoyage humide, nous parvenons à économiser 10% d'eau lors du nettoyage.



Responsabilité sociale

Développement du personnel

Grâce à la formation de facilitateur:rice et à un modèle de parrain/marraine, nous garantissons d'une part une introduction attentive des nouvelles recrues, et d'autre part, nous apprenons des uns des autres. D'ici fin 2023, nous souhaitons proposer les modules sous forme numérique sur le «système de gestion de l'apprentissage sur SuccessFactors» récemment mis en place. Le programme de formation sera accompagné et dirigé par des collaborateurs et collaboratrices spécialement formés:es à cet effet.

Sécurité au travail et santé

Notre gestion de la santé en entreprise, des formations et des sensibilisations régulières contribue à réduire durablement nos absences. Nous sommes à l'écoute de toutes les préoccupations et proposons en outre un service de conseil social externe et gratuit où nos collaborateurs et collaboratrices peuvent, s'ils/elles le souhaitent, demander conseil de manière anonyme 24h/24.

Effets économiques

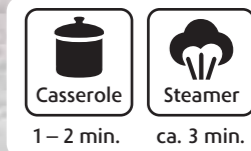
Grâce à de formidables avantages, nous parvenons à maintenir notre taux de fluctuation à un niveau bas. Nous offrons des emplois sûrs et avons augmenté le nombre de places de formation pour les apprenants.

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 4 à 5 minutes à la casserole



Pâtes blanchies
1000g / sachet



Pâtes fraîches al dente
750g / sachet

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* Viande de cerf, canneberges, carottes, poivre de Cayenne, thym	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	55 %	sept. – nov.	
1013 078	Fiori Saumon fumé Saumon fumé, crème fraîche, aneth, persil	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	55 %	nov. – janv.	

*Contient: alcool • 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
1013 055	Mezzelune Cèpes Cèpes, champignons de Paris, ricotta, fromage frais, persil		6 × 750 g	≈ 9 g	35 %	
1013 057	Mezzelune Pesto de basilic Fromage dur, oignons, basilic, persil, ail		6 × 750 g	≈ 9 g	35 %	

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	5 × 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 094	Gnocchi Ail des ours blanchies Pommes de terre, œufs, ail des ours	5 × 1.0 kg	mars – mai	
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
F. +41 62 737 28 19
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!

