



Sortiment
2025



Tiefkühlpasta

Frischpasta

Pasta
nachhaltig innovativ

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

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

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

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

Als Erweiterung zu unseren gefüllten Pasta-Spezialitäten bieten wir ein breites Sortiment hochwertiger Beilagen und feiner Teigwarenfertiggerichte an.

Eine Pasta für jeden Kundenwunsch



Vegetarisch



Laktosefrei



Vegan



Glutenfrei



Salzreduziert



Regional



100% Schweizer
Fleisch*



100%
Freilandeier



Bio

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

Das Pastinella-Versprechen für bewussten Pasta-Genuss:

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

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



Das Sortiment auf
einen Blick:

Tiefkühlpasta

- 6 Signature Suisse 
- 8 Collection 
- 12 Care 
- 16 Tradition 
- 21 Profit 

Frischpasta

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

Legende



Vegetarisch



Vegan



Schweizer
Fleisch



Gluten- &
laktosefrei

Inspiration neu erleben – mit Pastinella

Christoph Baumer
Verkauf Aussendienst

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

Mirko Skeledzic
Verkauf Innendienst

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

Frank Hug
Key Account Manager

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

Rosario Pititto
Verkauf Aussendienst

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

Stefania Grimaldi
Leiterin VID

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

Michelle Nyffeler
Verkauf Aussendienst

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

Christian Stoffels
CEO

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

Burçin Starvaggi
Senior PM
Food Service

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

Tiefkühlpasta

Tiefgekühlte Pasta Qualität vom Feinsten

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

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

Die Vorteile:

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



Pasta-Genuss vom Feinsten auf Schweizer Art

Für diese geschmacksintensiven Pastakreationen, hergestellt nach den hohen Massstäben der Swissness-Gesetzgebung, verwendet Pastinella nur ausgewählte Rohstoffe. Diese beziehen wir vorwiegend im Inland von kleinen, regionalen Herstellern. So verwenden wir für die Füllungen Eringer-Rindfleisch aus dem Wallis und Champignons aus Wauwil, während die Freilandeier für den Teig aus dem Schweizer Mittelland stammen. Das Ganze verarbeiten wir zu einer einzigartigen Pastaform («Triondo»).

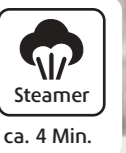
Die Vorteile

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



Triondo Fondue Moitié-Moitié
2 kg / Packung

Rezepte:



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

* Enthält: Alkohol

Saisonspezialitäten

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

* Enthält: Alkohol

Geschmacks- sinfonien für spezielle Momente

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

Die Vorteile

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



Girasoli Spargel
2 kg / Packung

Rezepte:



ca. 4 Min.



ca. 4 Min.

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

NEU

²⁾ Erhältlich ab 1.3.2025

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



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

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

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

Neu



Cappellacci
Cacio e Pepe
2 kg / Packung



Cappellacci Verdure
grigliate Ricotta di Bufala
2 kg / Packung

10

Besonders hoher
Füllungsanteil



Antonios Zubereitungstipp: Cappellacci Taleggio e Cipolla

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



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

Sortiment

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

¹⁾ Erhältlich ab 1.1.2025



* Enthält: Alkohol

11

Care

Kompromisslose Verbindung von Genuss und bewusster Ernährung

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

Vegan

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1018 514	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 %	

Vegan

Vegane Ernährung ist voll im Trend. Sie steht für das Bedürfnis nach einem bewussteren, ethisch motivierten Lebensstil. Entdecken Sie unsere verführerischen Pasta-Produkte aus hochwertigen, rein pflanzlichen Zutaten. Unsere vielfältigen Füllungen sind eine begeisternde kulinarische Überraschung.



Bio

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



Gluten- und laktosefrei

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



Bio

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
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 %	

Gluten- und laktosefrei

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





*
feinste
Rezepturen

kurze
Lieferwege

*
lokale
Produkte

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

Ravioli Oriental oder Agnolotti mit Pecorino?

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

New Glocal

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

Neues aus dem Pastinella Food Lab

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

Neu



Ravioli Oriental
2 kg / Packung



Agnolotti Pecorino Birne
2 kg / Packung



Aus der Schweiz für die Schweiz

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

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



TRADITION
SEIT 1988

Gut aus Tradition!

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

Für noch nachhaltigeren Genuss stellen wir unsere Linien Tradition und Profit im neuen Jahr auf Swissness um. Die traditionellen Pasta-Formen – kombiniert mit klassischen Füllungen – überzeugen kleine und grosse Pasta-Liebhaber aller Gusto und Generationen.

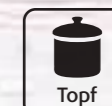
Die Vorteile

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

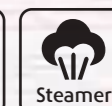


Ravioli Spinat
2 kg / Packung

Rezeptvideo:



ca. 3 Min.



ca. 3 Min.



Ohne Alkohol

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
NEU 1018 960	Ravioli Potpourri Frischkäse, Mascarpone, Karotten, Erbsen, Käse	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	
NEU 1018 953	Ravioli Oriental Kichererbsen, Zwiebeln, Zucchini, Knoblauch, Petersilie	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	
NEU 1018 961	Dinkel-Tortelloni Rucola Pesto «Swiss Edition» Ricotta, Rucola, Mascarpone, Zitronenzeste, Muskat	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	
1018 513	Ravioli Cinque Pi Tomaten getrocknet, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Ricotta	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	🌿
1018 511	Dinkel-Tortelloni Ricotta Spinat Ricotta, Spinat, Frischkäse, Hartkäse	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	🌿
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 546	Mezzelune Tomaten Mozzarella Tomaten, Mozzarella, Käse, Zwiebeln, Knoblauch	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	🌿



Pasta per la festa

CUORE D'AMORE

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

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

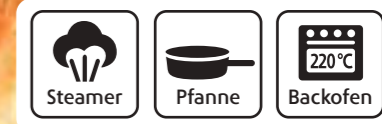
Die Cuore d'amore erhalten Sie an speziellen Festtagen – melden Sie sich bezüglich der Verfügbarkeit bei Ihrem Ansprechpartner.



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

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

TRADITION
SEIT 1988



Ofengerichte

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Hinweis	Zubereitung
3003 650	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

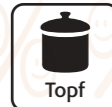
Beilagen



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	
3001 360	Schupfnudeln* Kartoffeln, Weizenmehl, Eier	2×2.5 kg		
3003 669	Eierspätzli* Weizenmehl, Eier, Hartweizen	2×2.5 kg		
3003 653	Spinatspätzli* Weizenmehl, Eier, Spinat, Hartweizen	2×2.5 kg		

* Eier aus Bodenhaltung



ca. 3 Min.



ca. 3 Min.

Qualität und Geschmack zum kleineren Preis



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

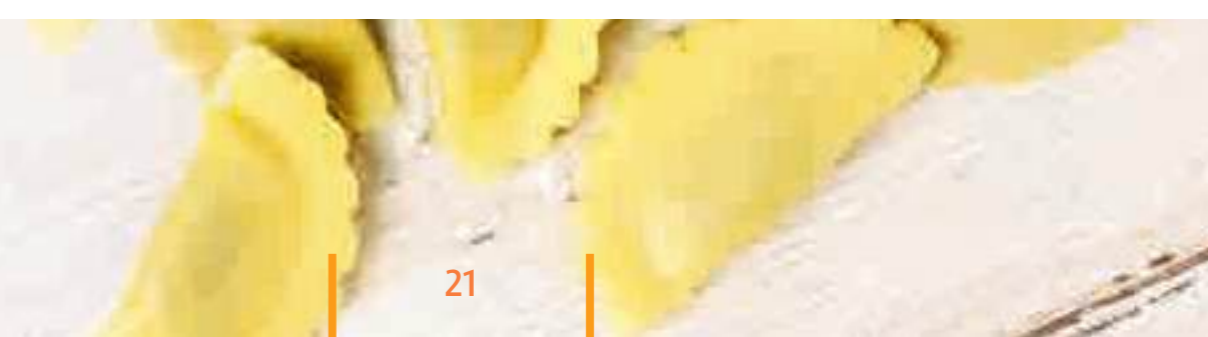


Ohne Alkohol

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

Die Vorteile

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



Nachhaltigkeit bei Pastinella

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

Mit Verantwortung für die Zukunft.



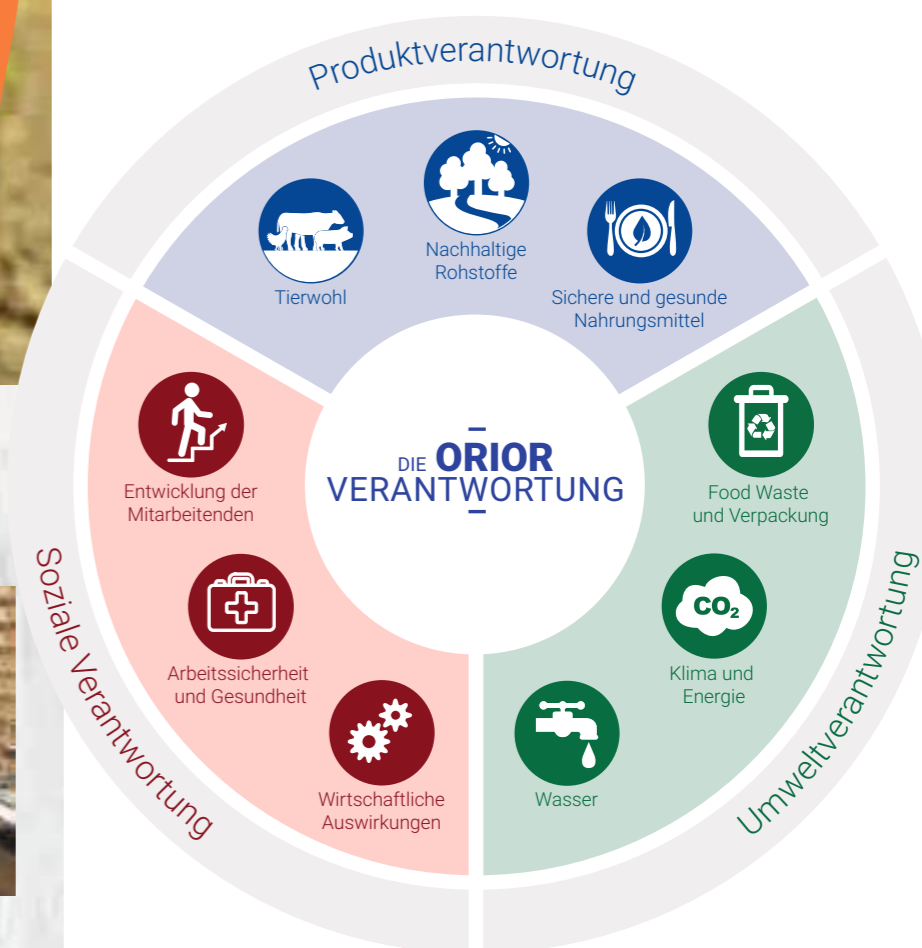
Umfassende CO₂-Bilanz

Im Rahmen der wissenschaftsbasierten Klimazielsetzung (Science Based Targets) wurde erstmals eine umfassende CO₂-Bilanz für die Unternehmen der ORIÖR-Gruppe inklusive vor- und nachgelagerter Wertschöpfungskette erstellt. An der Generalversammlung 2024 wurde der jährliche Nachhaltigkeitsbericht erstmals zur Abstimmung vorgelegt und mit einer überwältigenden Zustimmung (99,84 %) angenommen.



ORIÖR

EXCELLENCE IN FOOD



Produktverantwortung

Nachhaltige Rohstoffe

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

Tierwohl

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

Gesunde und sichere Nahrungsmittel

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

Umweltverantwortung

Food Waste und Verpackung

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

Klima und Energie

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

Wasser

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

Soziale Verantwortung

Entwicklung der Mitarbeitenden

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

Arbeitssicherheit und Gesundheit

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

Wirtschaftliche Auswirkungen

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

Die Nachhaltigkeitsstrategie von ORIÖR

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

Lesen Sie unseren Nachhaltigkeitsbericht



Frischpasta

Frische Pasta Purer Geschmack

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

Die Vorteile:

«blanchiert» – ein Schweizer Klassiker

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

«al dente» – mit Extra-Biss für anspruchsvolle Geniesser

- Fest im Biss
- Intensiv im Geschmack
- Nimmt beim Kochen ca. 30% an Gewicht zu
- Im Kochtopf in 2–3 Minuten zubereitet

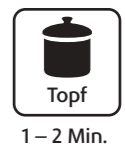


Frischpasta blanchiert
1000 g / Packung



Frischpasta al dente
750 g / Packung

Frischpasta
blanchiert



Frischpasta blanchiert

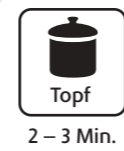
Basissortiment

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1013 066	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	

* 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

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	8 × 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 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
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!

