



Sortiment
2023



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:innen immer wieder Kreationen, die sowohl die hohen Erwartungen von Feinschmeckern:innen 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
- 14 Care
- 16 Tradition
- 21 Profit

Frischpasta

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

Legende

- Vegetarisch
- Vegan
- Schweizer Fleisch
- Gluten- & laktosefrei

Liebe zur Pasta in der Königsklasse

Dass Pastinella bei der Herstellung von gefüllten Teigwaren in der Königsdisziplin mitspielt, ist kein Geheimnis. Als neuer Verantwortlicher für den Food Service möchte ich Sie gerne mit meinem Team auf unsere Reise «Liebe zur Pasta» mitnehmen und begeistern.

Gerade jetzt, wo sich die Erde in einem anderen Tempo dreht – so fühlt es sich zumindest an – und die Inflation von Klein bis Gross jede:n trifft, möchten wir Ihnen aufzeigen, dass wir mit unseren Teigwaren tolle Möglichkeiten anbieten, mit welchen Sie dem Personal-, Zeit- und Kostendruck effizient entgegenwirken können.

Ob Sie nach einem Produkt mit Swissness-Standards suchen, ein faires Angebot für die traditionelle Küche, eine kostengünstige und schnelle Lösung für den Mittagstisch oder doch ein Gourmet-Angebot mit einem Touch von Antonio Colaianni; egal, für was Sie sich entscheiden – in unserem vielfältigen und alternativ aufgebauten Sortiment werden Sie sicherlich das passende Produkt für sich und Ihre Gäste finden.

Ach, und haben Sie schon unsere neuen Bio-Produkte entdeckt? Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit bester Pasta, ganz ohne Kompromisse!

Ich freue mich darauf, Sie persönlich kennenzulernen.
In diesem Sinne:
«A presto!»


Fabian Eggli
Leiter Food Service

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



Tiefkühlpasta

Tiefgekühlte Pasta Qualität vom Feinsten

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

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

Die Vorteile:

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



Pasta-Genuss vom Feinsten auf Schweizer Art

Für diese geschmacksintensiven Pasta-Kreationen, hergestellt nach den hohen Massstäben der Swissness-Gesetzgebung, verwendet Pastinella nur ausgewählte Rohstoffe. Diese beziehen wir vorwiegend im Inland von kleinen, regionalen Herstellern:innen. 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»).

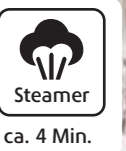
Die Vorteile

- 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 Eringer-Rindfleisch
2 kg / Packung

Rezepte:



Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Unser Partner	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1016 845	Triondo Fondue Moitié-Moitié* Ricotta, Gruyère, Vacherin fribourgeois, Weisswein	LE GRUYÈRE Vacherin Fribourgeois	2 × 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	
1013 548	Triondo Eringer-Rindfleisch* Eringer-Rindfleisch, Gemüse, Tomaten, Rotwein	DUCHERRE BOVIER	2 × 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	 100% Rindfleisch
1013 549	Triondo Appenzeller* Appenzellerkäse, Ricotta, Weisswein	Appenzeller	2 × 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	
1013 550	Triondo Pilz* Steinpilze, Mascarpone, Champignons, Weisswein	Wauwiler!	2 × 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	
1013 554	Triondo Tomaten Mozzarella Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Ricotta, Basilikum		2 × 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	
1013 555	Triondo Jersey Blue Baumnuß Käse, Frischkäse, Crème fraîche, Birnen, Jersey Blue (Blauschimmelkäse), Baumnuße	Städtli	2 × 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	
1013 572	Triondo Papet Vaudois* Lauch, Saucisson, Kartoffeln, Käse, Weisswein		2 × 2.0 kg	≈ 14 g	55 %	100% Schweinefleisch

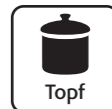
* Enthält: Alkohol

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:innen 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



ca. 4 Min.



ca. 4 Min.

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Unser Partner	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1016 848	Agnolotti Steinpilz Safran* Steinpilze, Champignons, Mascarpone, Weisswein, Safran		2 × 2.0 kg	≈ 18 g	55 %	 
1013 579	Girasoli Rauchlachs Rauchlachs, Crème fraîche, Zwiebeln, Dill		2 × 2.0 kg	≈ 18 g	55 %	
1016 151	Ravioloni Trüffel Ricotta, Mascarpone, Trüffel		2 × 1.75 kg	≈ 18 g	55 %	
1017 731	Agnolotti Black Angus Black Angus Rindfleisch, Tomaten, Gemüse, Mozzarella, Thymian		2 × 2.0 kg	≈ 18 g	55 %	

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 150	Ravioloni Wild* 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 • Herkunft Hirsch: Europa / Neuseeland

Antonio
Colaiani
per

Collection



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

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

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

Neu



Cappellacci
Vitello Tonnato
2 kg / Packung



Cappellacci
Coda di rospo Zafferano
2 kg / Packung



Cappellacci Ossobuco
2 kg / Packung

Ausgezeichnet mit:



besonders hoher Füllungsanteil



Antonios Zubereitungstipp: Cappellacci Spinaci Burrata

- Butter zusammen mit Salbeistreifen in einer Sauteuse auf mittlerer Hitze goldbraun werden lassen.
- Die Cappellacci mit Parmesan grosszügig bestreuen.
- Die Salbeibuttermischung über die Cappellacci verteilen und servieren.

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



Sortiment

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

* erhältlich ab November 2022 | * Enthält: Alkohol



Bio-Genuss – für Gäste mit nachhaltigem Qualitätsanspruch

Die letzten zwei Jahre haben den Trend zur bewussten und ausgewählten Ernährung weiter verstärkt. Der Bio-Trend ist definitiv in der Gastronomie angekommen: Wer aus Überzeugung Bio wählt, schätzt diesen Mehrwert auf der Menükarte. Ganz im Sinne unserer Nachhaltigkeitsstrategie haben wir unser Bio-Sortiment ausgebaut. Entdecken Sie unsere innovativen neuen Rezepturen in Herzform und bieten Sie Ihren Gästen nachhaltigen Genuss in einer Qualität, die besticht.



Natur

Die Pastinella Bio-Zutaten entsprechen höchsten Qualitätsstandards. Der Anbau erfolgt ganzheitlich nach Bio-Richtlinien, garantiert frei von chemischen Pflanzenschutzmitteln und Genveränderung. Mit einer schonenden Verarbeitung verfolgen wir den Bio-Grundsatz bis ins letzte Detail: Für vollen Geschmack mit dem guten Gefühl, die Natur geschont zu haben.



Küche

Nutzen Sie Bio als Wettbewerbsvorteil. Der Einsatz von Bio-Produkten in der Küche wird von den Gästen geschätzt, welche immer mehr Wert auf nachhaltige Ernährung legen. Mit innovativen Rezepturen, der sorgfältigen Zubereitung, besten Bio-Zutaten und dem konsequenten Verzicht auf Zusatzstoffe bietet unser Bio-Sortiment nachhaltigen Mehrwert für Ihre Menükarte.



Gäste

Bio-Pasta trifft das Bedürfnis eines «genussvollen Lebensstils». Durch den Einsatz von Bio-Produkten signalisieren Sie Ihren Gästen Innovation und Sicherheit – ein Garant für Stammgäste und eine Chance zur Erschließung neuer Zielgruppen. Gewinnen Sie die Herzen Ihrer Gäste mit Pastinella Bio-Teigwaren.

«Die schonende Verarbeitung sorgt dafür, dass die Qualität der Rohprodukte erhalten bleibt – für puren Geschmack und nachhaltigen Genuss.»

Care

Kompromisslose Verbindung von Genuss und bewusster Ernährung

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

Vegan

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1013 567	Medaglioni Karotten Kräuter VEGAN Karotten, Zwiebeln, Petersilie	3×1.0 kg	12–14 g	55 %	
1013 568	Medaglioni Grillgemüse VEGAN Zucchini, Auberginen, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Kräuter	3×1.0 kg	12–14 g	55 %	
1017 732	Medaglioni Randen VEGAN Randen, Äpfel, Zwiebeln, Rosmarin	3×1.0 kg	12–14 g	55 %	
1017 756	Tortelloni Tomate Mozzarisella VEGAN Mozzarisella (Käseanalog auf Reibasis), Tomaten, Basilikum	3×1.0 kg	10–12 g	45 %	
1017 758	Tortellini Spinat VEGAN Spinat, Zwiebeln, Knoblauch	3×1.0 kg	5–6 g	24 %	



Ohne Alkohol

Gluten- und laktosefrei

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



ca. 4 Min.



ca. 4 Min.



Ohne Alkohol

Bio

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
NEU 1018 128	Bio Cuori Süsskartoffeln ²⁾ VEGAN Süßkartoffeln, Linsen, Curry	3×1.0 kg	9–12 g	52 %	
NEU 1018 129	Bio Cuori Käse Mangold ²⁾ Käse, Blattmangold, Zwiebeln	3×1.0 kg	9–12 g	52 %	
NEU 1018 131	Bio Cuori Tomaten Mozzarella ²⁾ Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Provencekräuter	3×1.0 kg	9–12 g	52 %	
1013 556	Bio Fiori Ricotta Spinat Spinat, Ricotta, Frischkäse	3×1.0 kg	12–14 g	55 %	
1013 557	Bio Agnolotti Arrabbiata Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Frischkäse, Mozzarella, Peperoncini	3×1.0 kg	≈18 g	55 %	

²⁾ erhältlich ab April 2023

Vegan

Vegane Ernährung ist voll im Trend. Sie steht für das Bedürfnis nach einem bewussteren, ethisch motivierten Lebensstil. Entdecken Sie unsere neuen verführerischen Pasta-Produkte aus hochwertigen, rein pflanzlichen Zutaten. Ob mit Randen oder mit sonnen-gereiftem Grillgemüse: Die vielfältigen Füllungen sind eine begeisternde kulinarische Überraschung für alle Gäste.



Gluten- und laktosefrei

Als europäischer Pionier gluten- und laktosefreier Pasta bietet Pastinella diese Spezialität exklusiv an. Unsere innovativen und trendgerechten Kreationen im Reis-Mais-Teig bieten vollen Genuss in Geschmack und Biss. Diese Pasta ist die Alternative für Menschen mit Gluten- und Laktoseunverträglichkeit.



Bio

«Wir lieben Pasta» – unter diesem Credo sind die neuen, innovativen und vielfältigen Kreationen unserer Bio-Linie in Herzform entwickelt worden. Die Zutaten sind sorgfältig und bedacht auserlesen – mit einem Herz für Bio. Die neue Cuori-Form steht symbolisch für eine ökologische und verantwortungsvolle Landwirtschaft, in der das Wohl von Mensch, Tier und Natur gleichermaßen respektiert wird. Entdecken Sie den puren Genuss mit Gaumenfreude.



TRADITION
SEIT 1988

**Gut aus Tradition –
jetzt noch besser!**

Gemäss unserem ständigen Streben, Bewährtes immer an die neuesten Ansprüche anzupassen, wurden alle Rezepturen grundlegend überarbeitet und konsequent verfeinert. Neben geschmacklichen Verbesserungen setzen wir bewusst auf gesündere Fette und reduzierten Salzgehalt.

100% natürliche Zutaten garantieren ab sofort, dass Ihre Gäste reinen Geschmack geniessen können.

Die traditionellen Pasta-Formen – kombiniert mit klassischen Füllungen – überzeugen kleine und grosse Pasta-Liebhaber aller Gusto und Generationen.

Die Vorteile

- 100% natürlich – ohne jegliche Zusatzstoffe
- Bewusst ohne Alkohol
- 100% 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.



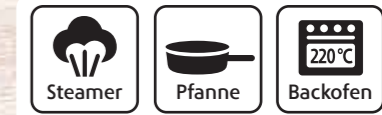
ca. 3 Min.



Ohne Alkohol

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1017734	Tortelloni 4 Käse Ricotta, Hartkäse, Grana Padano, Spinat, Pecorino	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1013535	Tortelloni Ricotta Spinat Ricotta, Spinat, Frischkäse, Käse	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1013536	Tortelloni Tricolore Ricotta Spinat Ricotta, Spinat, Frischkäse, Käse	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1013537	Tortelloni Rindfleisch Rindfleisch, Tomaten, Gemüse	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	 100% Rindfleisch
1013539	Tortelloni Tricolore Rindfleisch Rindfleisch, Tomaten, Gemüse	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	 100% Rindfleisch
1013540	Ravioli Spinat Spinat, Ricotta, Mascarpone	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	
1013543	Mezzelune Pilz Steinpilze, Champignons, Ricotta, Käse	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	
1013570	Ravioli Ratatouille Tomaten, Zucchini, Peperoni, Auberginen, Ricotta, Basilikum, Thymian, Oregano	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	
1013545	Ravioli Kräuter-Pesto Käse, Zwiebeln, Basilikum, Petersilie	3 × 2.0 kg	10–12 g	45 %	
1013546	Mezzelune Tomaten Mozzarella Tomaten, Mozzarella, Käse, Zwiebeln, Knoblauch	3 × 2.0 kg	10–12 g	35 %	

Tradition
Teigwarengerichte
auf Seite 18



Teigwarengerichte

pfannenfertig

Entdecken Sie jetzt unsere geschmackvollen und praktischen Pfannengerichte. Als marktführende:r Teigwarenspezialist:in in der Schweiz setzen wir wie gewohnt auf Produkte, welche sich durch kompromisslose Qualität auszeichnen. Die beliebten Rezepturen sind die ideale Ergänzung Ihres Teigwarensortiments.



Äplermagronen



Spätzlipfanne nach Farmer Art



Penne all'Arrabbiata Pompei VEGAN

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

Pfannengerichte

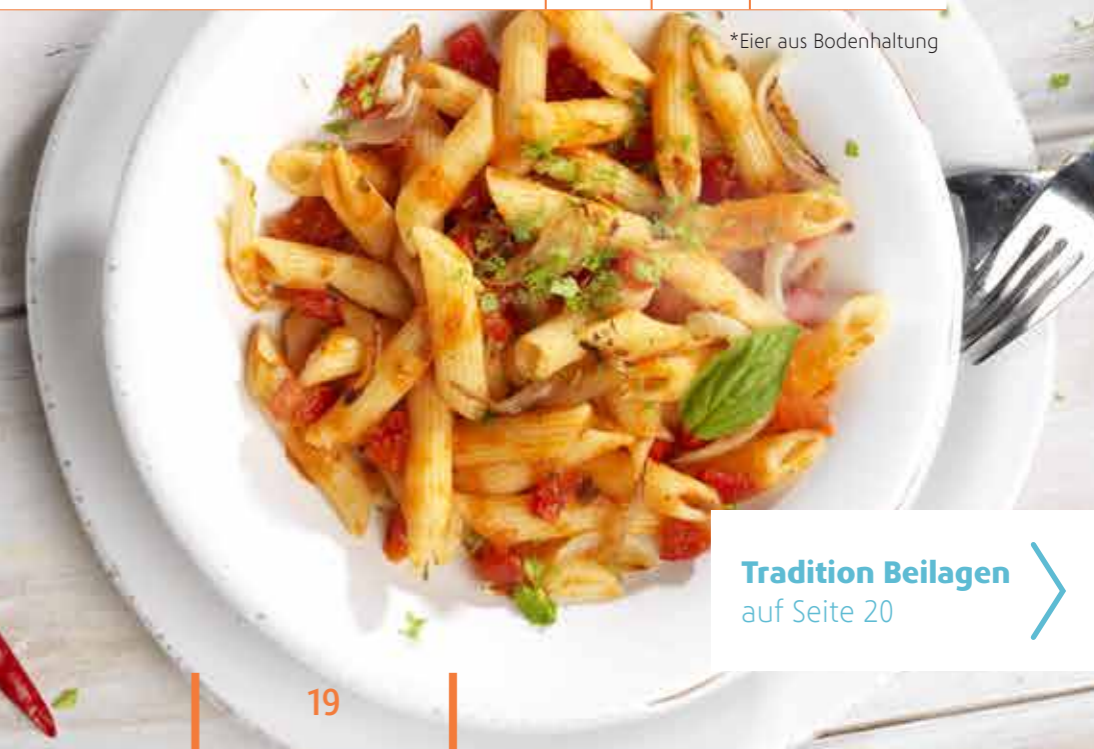
Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Hinweis	Zubereitung
3003 690	Penne all'Arrabbiata Pompei VEGAN Penne, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Olivenöl	2 × 2.5 kg		
3003 691	Äplermagronen Magronen, Kartoffeln, Rahm, Zwiebeln, Käse	2 × 2.5 kg		
3003 692	Spätzlipfanne nach Farmer Art* Knöpfli, Spinatspätzli, Spinat, Pilze, Broccoli, Karotten, Zwiebeln	2 × 2.5 kg		

*Eier aus Bodenhaltung

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



Tradition Beilagen
auf Seite 20

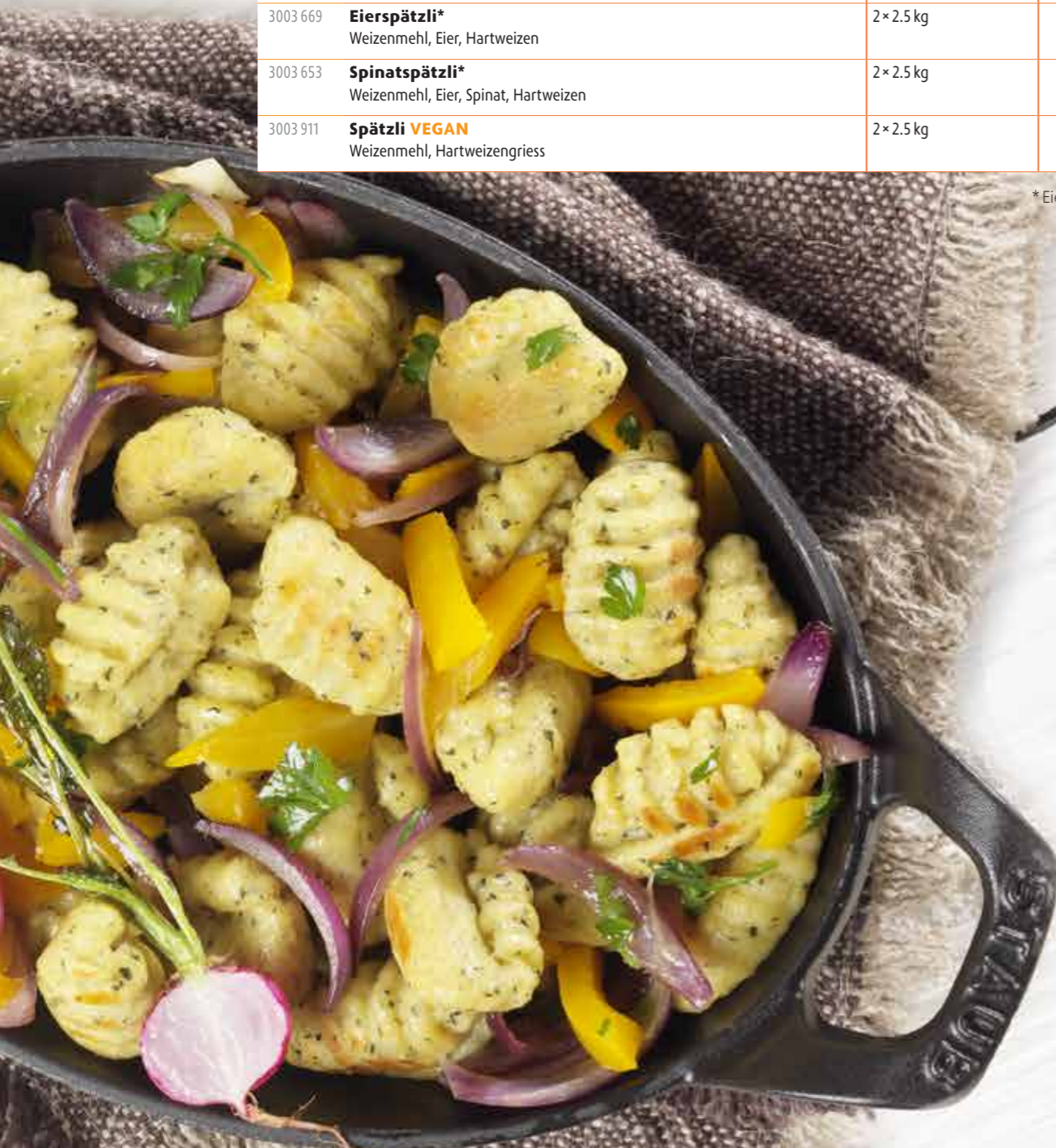
Beilagen

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Saison	Hinweis
1013 689	Gnocchi geriffelt Kartoffeln, Eier	2× 2.0 kg		
1013 688	Gnocchi Kürbis Kartoffeln, Eier, Kürbis	2× 2.0 kg	Sept–Nov	
3003 912	Gnocchi VEGAN Kartoffeln, Kartoffelstärke, Maisgriess	2× 2.5 kg		
3001 360	Schupfnudeln* Kartoffeln, Weizenmehl, Eier	2× 2.5 kg		
3003 669	Eierspätzli* Weizenmehl, Eier, Hartweizen	2× 2.5 kg		
3003 653	Spinatspätzli* Weizenmehl, Eier, Spinat, Hartweizen	2× 2.5 kg		
3003 911	Spätzli VEGAN Weizenmehl, Hartweizengriess	2× 2.5 kg		



Ohne Alkohol

* Eier aus Bodenhaltung



ca. 3 Min.



ca. 3 Min.

Qualität und Geschmack zum kleineren Preis

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

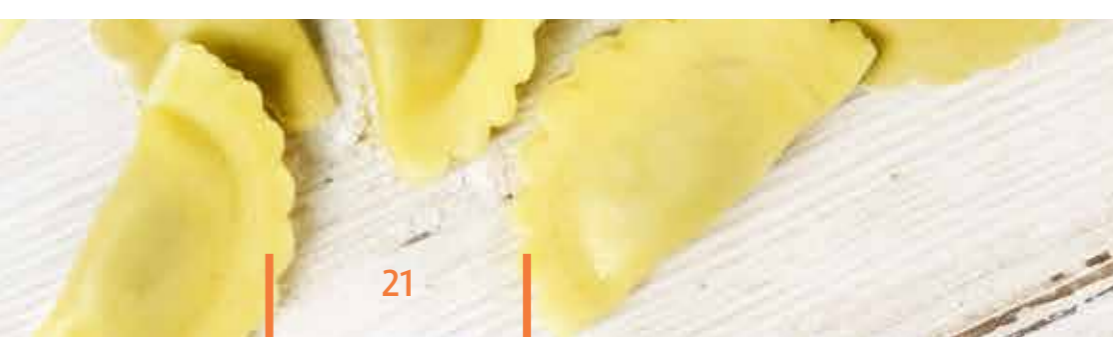


Ohne Alkohol

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1013 581	Tortellini Ricotta Spinat Ricotta, Spinat, Käse	1× 10 kg	5–6 g	24 %	Big Box
1013 582	Tortellini Rindfleisch Rindfleisch, Gemüse, Tomaten, Ricotta, Kräuter	1× 10 kg	5–6 g	24 %	Big Box 100% Rindfleisch
1013 583	Tortellini Käse Ricotta, Käse, Mozzarella	1× 10 kg	5–6 g	24 %	Big Box
1013 686	Tortellini Tricolore Basilikum Ricotta, Käse, Basilikum	1× 10 kg	5–6 g	24 %	Big Box
1013 584	Cappelletti Tomaten Mozzarella Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Basilikum	1× 10 kg	5–6 g	35 %	Big Box
1013 585	Cappelletti Pilz Champignons, Steinpilze, Ricotta, Käse	1× 10 kg	5–6 g	35 %	Big Box

Die Vorteile

- 100% natürlich – ohne jegliche Zusatzstoffe
- Bewusst ohne Alkohol
- 100% 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:innen, Kunden:innen und der Natur soll transparent und nachvollziehbar sein. Nachhaltiges Handeln in allen Unternehmensbereichen gehört zu Pastinella.

Mit Verantwortung für die Zukunft.

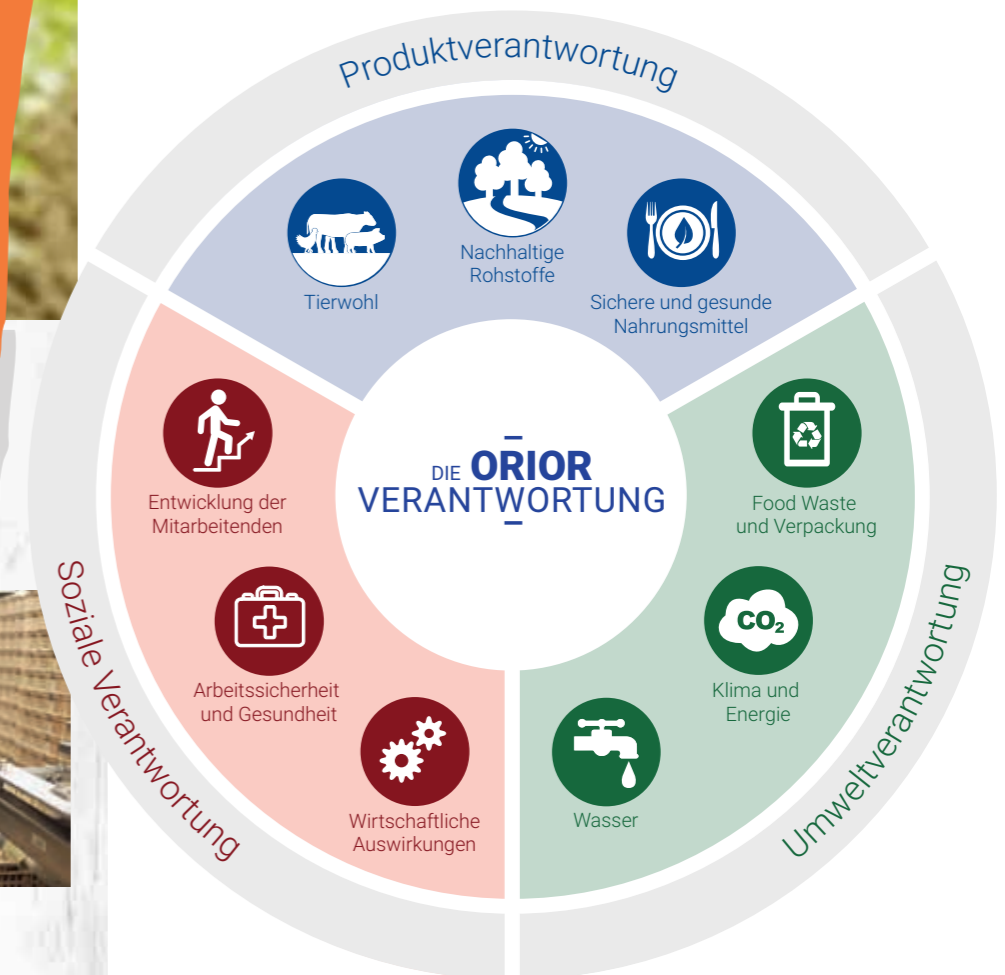


Orior hat die beste Corporate Governance in der Schweiz!

Mit dem Punktemaximum in der Kategorie Nachhaltigkeit setzt sich Orior an die Spitze der zRating-Studie 2022 und gewinnt vor Swisscom und SGS.



ORIOR
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:innen. 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:innen 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 sowie gluten- und laktose-freien Produkten.



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. Wir setzen ausserdem nur FSC-zertifizierte Kartonagen ein. Unsere Prozesse und Anlagen werden stets optimiert um Abfälle zu verringern.

Klima und Energie

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

Wasser

Durch kontrollierten Einsatz von Nassreinigung gelingt uns bei der Reinigung eine Wassereinsparung von 10%.



Soziale Verantwortung

Entwicklung der Mitarbeitenden

Mit der Ausbildung von Facilitator:in und einem Gotte-/Götti-Modell stellen wir einerseits eine sorgfältige Einführung von Neueintretenden sicher, andererseits lernen Kollegen:innen voneinander. Bis Ende 2023 wollen wir die Module auf dem neu eingeführten «Learning Management System auf SuccessFactors» in digitaler Form anbieten. Das Ausbildungsprogramm wird durch eigens geschulte Mitarbeitende begleitet und geleitet.

Arbeitsicherheit und Gesundheit

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

Wirtschaftliche Auswirkungen

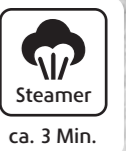
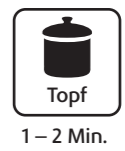
Mit tollen Benefits gelingt es uns unsere Fluktuation tief zu halten. Wir bieten sichere Arbeitsplätze und haben die Anzahl der Ausbildungsplätze für Lernende erhöht.

Die Nachhaltigkeitsstrategie von ORIOR

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

Lesen Sie unseren Nachhaltigkeitsbericht





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 4–5 Minuten zubereitet



Frischpasta blanchiert
1000 g / Packung



Frischpasta al dente
750 g / Packung

Frischpasta blanchiert

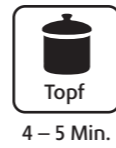
Basissortiment

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 %	 100% Rindfleisch
1013 070	Tortelloni Rindfleisch Rindfleisch, Gemüse, Petersilie, Zwiebeln	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	35 %	 100% Rindfleisch
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* Hirschfleisch, Cranberrys, Karotten, Cayennepfeffer, Thymian	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	55 %	Sept – Nov	
1013 078	Fiori Rauchlachs Rauchlachs, Crème fraîche, Dill, Petersilie	5 × 1.0 kg	≈ 12 g	55 %	Nov – Jan	

* Enthält: Alkohol • Herkunft Hirsch: Europa / Neuseeland



Frischpasta al dente

30% Gewichtszunahme
beim Kochen

Sortiment

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Unser Partner	Verpackung	Stückgewicht	Füllungsanteil	Hinweis
1013 054	Tortelloni Ricotta Spinat Ricotta, Spinat, Frischkäse, Hartkäse		6 × 750 g	≈ 9 g	35 %	
1013 052	Tortelloni Rindfleisch Rindfleisch, Gemüse, Kräuter		6 × 750 g	≈ 9 g	35 %	 100% Rindfleisch
1013 049	Tortellini Rohschinken Rohschinken «San Pietro», Ricotta, Hartkäse		6 × 750 g	≈ 3.5 g	29 %	 100% Schweinefleisch
1013 055	Mezzelune Steinpilze Steinpilze, Champignons, Ricotta, Frischkäse, Petersilie		6 × 750 g	≈ 9 g	35 %	
1013 057	Mezzelune Basilikumpesto Hartkäse, Zwiebeln, Basilikum, Petersilie, Knoblauch		6 × 750 g	≈ 9 g	35 %	

Beilagen

Kunden:innen schätzen ein abwechslungsreiches und frisches Angebot. Punkten Sie bei Ihren Gästen mit den beliebten und genussvollen Beilagen von Pastinella.

Beilagen

Artikel Nr.	Bezeichnung und Hauptzutaten	Verpackung	Saison	Hinweis
1000 033	Eierspätzli blanchiert Hartweizen, Eier	5 × 1.0 kg		
1003 970	Eierspätzli blanchiert Hartweizen, Eier	5 × 2.0 kg		
1000 034	Gnocchi VEGAN Kartoffeln, Weizenmehl	5 × 1.0 kg		
1008 746	Schupfnudeln* blanchiert Kartoffeln, Weizenmehl, Eier	5 × 1.0 kg		
1000 037	Tagliatelle 6 mm Hartweizen, Eier	6 × 500 g		
1000 039	Tagliolini 2 mm Hartweizen, Eier	6 × 500 g		
3004 030	Trofie VEGAN Hartweizen	8 × 1.0 kg		
3004 031	Orecchiette VEGAN Hartweizen	8 × 1.0 kg		
1013 094	Gnocchi Bärlauch blanchiert Kartoffeln, Eier, Bärlauch	5 × 1.0 kg	März – Mai	
1013 096	Gnocchi Kürbis blanchiert Kartoffeln, Eier, Kürbis	5 × 1.0 kg	Okt – Dez	

* Eier aus Bodenhaltung



Pastinella
Orior Menu AG

Industriestrasse 40
CH-5036 Oberentfelden
T. +41 62 737 28 28
F. +41 62 737 28 19
info@pastinella.ch
pastinella.ch

pastinella.ch

Alle Informationen zu unserem Sortiment finden Sie auf unserer Webseite:

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

Lassen Sie sich inspirieren!

