



Culinarium

pastanova





Ravioli al pomodoro e chili

Pastanova

für unterschiedliche Bedürfnisse

Jeder Gastro-Betrieb hat vor allem ein Ziel: den Gast glücklich machen. Wir unterstützen Sie dabei! Bei uns finden Sie ganz einfach die passende Pasta – passend zu Ihrer Grösse, zu Ihrer Kundenstruktur und zur Art Ihres Angebots. Wählen Sie aus unseren drei gefüllten Pastanova-Linien Selezione, Classica und Eco. Allen gemeinsam ist die überzeugende Qualität und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Selezione



Für den Tellerservice und den besonderen Anlass

Die ausgewählten Produkte dieser Linie sind tendenziell etwas grösser und haben ein Plus an qualitativ hochstehender Füllung. Entdecken Sie die attraktiven saisonalen Varianten und die besonders feinen Klassiker.

Classica



Für den Mittagsservice und für Buffets

Unsere Classica-Produkte in mittlerer Grösse sind hervorragend geeignet für den speditiven Service. Insbesondere auf dem Buffet überzeugen die koch- und formstabilen Pasta-Varianten mit den beliebten Füllungen.

Eco

Für Kantinen und grosse Buffets

Die kleinen Eco-Variationen überzeugen mit begehrten Füllungen in guter Qualität zu einem ebenso guten Preis.

Ohne Palmöl



Ohne Zusatz von
Glutamat



Garantiert vegi

Alle vegetarischen Produkte sind von Swissveg zertifiziert.

100 %
Freiland Eier

Pastanova Selezione

Speziell gefüllte Pasta



Pastanova Selezione überzeugt auch den anspruchsvollen Gast – sei es als Vorspeise, als Primo piatto oder als Hauptgang. Unser qualitativ hochstehendes Standardsortiment mit vielen vegetarischen Rezepturen wird ergänzt durch Pasta mit speziellen Füllungen und wunderbaren saisonalen Sorten.

Neuheit: Fiori al formaggio blu

Passend zur Wintersaison haben wir diese Fiori mit einer milden Blauschimmelkäse-Füllung kreiert. Der verwendete Käse wird ohne tierisches Lab hergestellt und ist vegetarisch zertifiziert. Ein Plus, das bei vielen Gästen gut ankommt.

Verbesserte Füllung: Tortelli

Wir haben unsere Grossen noch besser gemacht: Die Tortelli alla ricotta e spinaci sind neu noch «spinatiger» und cremiger. Auch die Tortelli caprese haben eine sämigeren Füllung erhalten und schmecken intensiv nach aromatischen Tomaten, nach Basilikum und Mozzarella.



Saisonale Angebote

Stets neue saisonale Varianten zaubern vielfältige Überraschungen in unsere breite Produktpalette.

Wie zum Beispiel vegetarisch: Ravioli agli asparagi, Tortelli Bärlauch, Tortelli Kürbis, Tortelli Preiselbeer-Mascarpone

Wie zum Beispiel Fleisch: Tortelli Wild

*Fiori al
formaggio blu*



Raviolini Spinaci



Pastanova Classica

Bewährte Qualität –
interessante Neuheiten



Mit unserer Pastanova Classica-Linie sind alle glücklich: Gastronomen insbesondere in der Gemeinschaftsgastronomie schätzen das gute Preis-Leistungs-Verhältnis und die zuverlässige Koch- und Buffetstabilität.

Neue Grösse: Raviolini

Neu führen wir Raviolini im Sortiment. Sie sind etwas kleiner als unsere Ravioli, schmecken aber ganz gross: Wir sparen nämlich nicht mit der guten Füllung! Die kleinen Feinen überzeugen besonders am Buffet.

Neuheit: Spinaci

Spinat bewährt sich immer - gesund und gut. Ein tolles Basisprodukt, das sich mit vielen Saucen kombinieren lässt.

Neuheit: Poulet

Poulet liegt im Trend. Neben unserem Rindfleisch-Sortiment kommen deshalb unsere neuen Raviolini mit Poulet-Füllung bei den Gästen sehr gut an, besonders auch bei Kindern.

Neue Grösse: Tortellini Tricolore Formaggio

Die klein-feinen Tortellini Tricolore gibt es bereits als Pestovariante. Neu kommt die Sorte Formaggio dazu und vervollständigt zusammen mit den zwei Eco-Tortellini das bunte Quartett.



Pastanova Eco Günstig und gut

Gute Qualität zum tiefen Preis: Das zeichnet unsere Eco-Linie für den kostenbewussten Gastronomen aus. Zum Sortiment gehören die beiden beliebtesten Tortellini-Sorten Ricotta e Spinaci und Rindfleisch. Sie sind dank ihrer geringen Grösse sowie der guten Koch- und Buffetstabilität optimal geeignet für Kantinen und Buffets.



Culinarium

So fein und vielfältig wie Ihre Küche.



BISCHOFZELL NAHRUNGSMITTEL AG, CULINARIUM, 9220 BISCHOFZELL
TELEFON 058 475 92 92, FAX 058 475 94 96, CULINARIUM@BINA.CH, WWW.BINA.CH



08/2019