



Pasta aus Leidenschaft





HERZLICH WILLKOMMEN

bei BON PASTAIO, Ihrem Partner für tiefkühlfrische Pasta-Spezialitäten

Pasta aus Leidenschaft – das bestimmt unser Denken, unser Handeln, unseren Alltag. Ihre Gäste mit stets köstlichen, einzigartigen und gesunden Produkten zu begeistern, das ist unser Ziel.

Unter dem Leitmotiv „Convenience wie handgemacht“ haben wir mit viel Liebe und Know-how ein großes Sortiment an tiefgekühlter Profi- und Premium-Pasta entwickelt. Feinste Zutaten und erstklassige Qualität sind das Fundament unserer Kreationen – ganz ohne Zusatzstoffe.

Ob Pasta-Klassiker, saisonale, mediterrane Pasta-Highlights oder individuelle Kreationen auf Anfrage – wir bieten Pasta-Köstlichkeiten

für jegliche Bedürfnisse der Gastronomie und des Foodservice.

Mit über dreißigjähriger Erfahrung in der Herstellung von Teigwaren führen wir in 2. Generation die gastronomische Leidenschaft des Firmengründers Fritz Brunsbach fort, der in den 70er Jahren als Hotelier-Chefkoch in der Schweiz und anschließender Sternekoch in Deutschland die Grundlagen und Inspirationen für seine späteren Teigwaren-Kreationen gesammelt hat.

Lassen auch Sie sich inspirieren von unserer Auswahl an feinen Pasta-Spezialitäten – wir freuen uns über Ihr Interesse!



PASTA - SORTIMENT

Rustico & Rustico Triangolo	4-10
Rustico Tortelli & Rustico Ravioloni	10-11
Rustico Cappelletti	12
GV Profi Tortelloni, Cappelletti & Tortellini	13
Gnocchi gefüllt & ungefüllt	14
Cannelloni, Linguine & Tagliatelle	15
PastaioDoro	16-18
Zubereitung	19





Rustico & Rustico Triangolo

Wie handgemacht – das ist unsere Rustico-Pasta. Mit einem Anteil von mindestens 50% setzen außergewöhnliche, besonders cremige und stückige Füllungen neue Maßstäbe in Sachen Qualität und Genuss. Die Auswahl feinsten Zutaten ermöglicht einzigartig schmackhafte und mediterrane Rustico-Kreationen, die sowohl in der Form als Halbmond oder auch als Dreieck überzeugen.

Die gefüllten Teigtaschen bieten Kreativitätsspielräume für jeglichen Bedarf und sind in nur 3-5 Minuten schnell und gelingsicher zubereitet (in Wasser und Dampf). Genuss auf höchster Ebene – der in dieser Füllungs- und Frische-Qualität nur tiefgekühlt möglich ist. Frischer als frisch - ein Erlebnis für die Gastronomie.

Wir verwenden für unsere Rusticos ausschließlich Eier aus Bodenhaltung.

Rustico Triangolo Provolone & Pomodori

Mit einer kräftigen Füllung aus Provolone-Käse und getrockneten Tomatenstücken

Art.-Nr. 15424
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg



Rustico Triangolo Spinaci & Ricotta

Mit einer cremigen Füllung aus Blattspinat, Ricotta und Crème fraîche

Art.-Nr. 15411
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg



Rustico Porcini & Ricotta

Mit einer stückig-cremigen Füllung aus Steinpilzen, Ricotta, frischen Kräutern und schwarzem Pfeffer im Teigmantel

Art.-Nr. 15402
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg



Rustico Olive & Pomodori

Mit einer stückigen Füllung
aus Tomaten, Oliven, Zwiebeln
und feinen Gewürzen

Art.-Nr. 15420
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg



VEGAN



Rustico Triangolo Tartufo

Mit einer fein-cremigen,
aromatischen Ricotta-Trüffel-
Füllung

Art.-Nr. 15466
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg



Rustico Pecorino & Fichi

Mit einer cremig-stückigen
Füllung aus würzigem
Schafskäse und lieblich-süßer
Feige im Blaumohnteig

Art.-Nr. 15425
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg



Rustico Triangolo Asparagi (SAISON Frühjahr)

Mit einer zart-cremigen Fülle
aus grünem und weißem
Spargel und Ricotta

Art.-Nr. 15426
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg



Rustico Zucca

Mit einer stückig-cremigen
Kürbis-Frischkäsefüllung und
gerösteten Kürbiskernen

Art.-Nr. 15428
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg



Rustico Finferli

Feine Eierteigware mit einer
mild-würzigen Füllung aus
Eierschwämmli, Ricotta, Crème
fraîche und Lauch

Art.-Nr. 15453
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg



Rustico Triangolo Vitello & Salvia

BIO-Kalbfleisch

Mit einer feinen Füllung aus BIO-Kalbfleisch und Salbei im grünen Teigmantel

Art.-Nr. 15423
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg



Rustico Tortelli Peperoni

Mit einer pikanten Füllung aus Ricotta, roter Peperoni und feinen Gewürzen

Art.-Nr. 15416
Stückgewicht: 17 g
Kartoninhalt: 3 kg



Rustico Aglio Orsino

Mit einer besonders cremigen Füllung aus frischem Bärlauch und Pilzen

Art.-Nr. 15413
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg



Rustico Tortelli & Rustico Ravioloni



Rustico Tortelli Pomodori & Mozzarella

Mit Tomate, Mozzarella und Basilikum gefüllt

Art.-Nr. 15478
Stückgewicht: 17 g
Kartoninhalt: 3 kg



GV-Profi Tortelloni, Cappelletti & Tortellini



Rustico Cappelletti

Der zarte Eierteigmantel der Rustico Cappelletti vereint perfekten Biss mit außergewöhnlicher Füllungsqualität zu einem ganz besonderen Genuss! In ansprechender „Made by hand“-Anmutung sind unsere Rustico Cappelletti ein vegetarisches Pasta-Vergnügen mit zahlreichen Einsatz- und Kombinationsmöglichkeiten und passen perfekt in die klassische und moderne Küche. Im attraktiven Preissegment ergänzen sie idealerweise das GV-Profi- und Rustico- Sortiment und sind die zukünftigen Pasta-Allrounder für einen garantierten Premium-Genuss. In Wasser oder Dampf in nur 3-5 Minuten schnell und gelingsicher zubereitet. Natürlich ohne Zusatzstoffe (CLEAN LABEL). Wir verwenden nur Eier aus Bodenhaltung.

Tortelloni Ricotta & Spinaci

Mit einer herzhaft-cremigen Ricotta- & Spinatfüllung

Art.-Nr. 15403
Stückgewicht: 11 g
Kartoninhalt: 4 kg



Rustico Cappelletti Taleggio & Erbe

Feine Eierteigware in Halbmondform gefüllt mit dem leicht nussig-würzigen, italienischen Weichkäse „Taleggio“ und acht Kräutern

Art.-Nr. 15437
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg



Rustico Cappelletti Rape Rosse

Eierteigware mit einer erdig-leichten Füllung aus Rindfleisch, Ricotta und feinen Gewürzen

Art.-Nr. 15407
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 4 kg



Gnocchi gefüllt & ungefüllt

Ein feines Mundgefühl und die sichere Handhabung machen unsere Gnocchi zum Erlebnis. Ob als Beilage, Hauptgericht, frisch aus dem Topf, überbacken oder als Pfannengericht zubereitet – unsere gefüllten und ungefüllten Gnocchi Varianten bieten höchsten Genuss für jeden Bedarf und Geschmack.

Gnocchi Erbe

Zarte Kartoffelteigklößchen aus besten Kartoffeln und frischen Kräutern

Art.-Nr. 15112
Stückgewicht: 6-8 g
Kartoninhalt: 5 kg



VEGAN



Gnocchi di Patate

Zarte Kartoffelteigklößchen nach traditionell italienischem Rezept aus Kartoffeln und Hartweizengrieß hergestellt

Art.-Nr. 15100
Stückgewicht: 6-8 g
Kartoninhalt: 5 kg



VEGAN



Gnocchi di Patate Dolci

Feine Kartoffelteigklößchen aus besten Kartoffeln & stückiger Süßkartoffel

Art.-Nr. 15125
Stückgewicht: 6-8 g
Kartoninhalt: 5 kg



VEGAN



Cannelloni, Linguine & Tagliatelle

Herzhaft überbackenen Pasta-Genuss versprechen unsere Klassiker der italienischen Küche – Cannelloni. Aus 100% Hartweizengrieß hergestellt, sind sie schnell und gelingsicher zubereitet und für die Anwendung in Gastronorm-Systemen geeignet.

Unsere ungefüllten Pasta-Spezialitäten mit feinem Biss „wie handgemacht“ sind als köstliche Beilage oder auch in der Tellermitte vielfältig einsetzbar. Die tiefgekühlten Produkte lassen sich optimal bevorraten mit schneller Einsatzmöglichkeit im à la Carte - Geschäft, im Frontcooking oder in der Betriebsgastronomie.

Cannelloni Verdi "Gastro"

Grüne Teigrolle mit einer Füllung aus cremigem Ricotta und Blattspinat

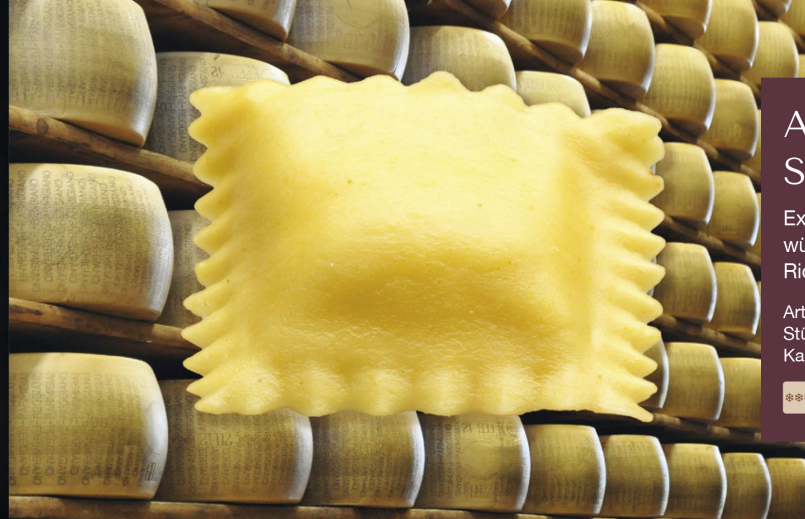
Art.-Nr. 15438
Stückgewicht: 50 g
Kartoninhalt: 4 kg



PASTAIO DORO

FINEST PASTA DINING

Hauchdünner Teig
Noch mehr Füllung
Wie handgestanzt



Agnolotti Sovrano

Extra feine Teigware mit feinstwürzigem Büffel-Parmesan und Ricotta gefüllt

Art.-Nr. 15480
Stückgewicht: 17 g
Kartoninhalt: 2 kg



Gransole Limone & Basilico

Extra feine Teigware mit einer frischen Füllung aus Ricotta, Zitrusfrucht und Basilikum

Art.-Nr. 15477
Stückgewicht: 17 g
Kartoninhalt: 2 kg



Agnolotti Porcini

Extra feine Teigware gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta

Art.-Nr. 15482
Stückgewicht: 17 g
Kartoninhalt: 2 kg



Gransole Piselli & Menta

Extra feine Teigware mit einer knackigen Füllung aus Erbsen und frischer Minze

Art.-Nr. 15475
Stückgewicht: 17 g
Kartoninhalt: 2 kg



Gnocchi Sale Nero **VEGAN**

Feine schwarze Kartoffelgnocchi mit Salz

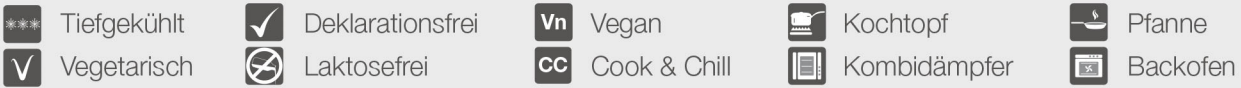
Art.-Nr. 15710
Stückgewicht: 6-8 g
Kartoninhalt: 3 kg





Zubereitung

Allgemeine Legende:



Rustico, Rustico Triangolo, Rustico Tortelli,
Rustico Ravioloni & Rustico Cappelletti:

tiefgekühlt im:

- ca. 3-4 Minuten in kochendem Salzwasser gar ziehen lassen
- ca. 3-5 Minuten bei 100°C Dampf garen, vorher leicht beölen und etwas salzen

Tortelloni, Tortellini & Fagottini:

tiefgekühlt im:

- In kochendem Salzwasser 4-6 Minuten leicht köcheln lassen
- ca. 4-7 Minuten bei 100°C Dampf garen, vorher leicht beölen und etwas salzen

Cappelletti:

tiefgekühlt im:

- In kochendem Salzwasser 4-6 Minuten leicht köcheln lassen
- ca. 3-5 Minuten bei 100°C Dampf garen, vorher leicht beölen und etwas salzen

Pasta Grande:

tiefgekühlt im:

- ca. 4-5 Minuten (Minuten ausschreiben) in kochendem Salzwasser gar ziehen lassen
- ca. 4-5 Min bei 100°C Dampf garen, vorher leicht beölen und etwas salzen

Cook & Chill:

- Unsere Tortelloni, Tortellini, Fagottini, Ravioli & Cappelletti sind Cook & Chill geeignet

Gransole / Agnolotti:

tiefgekühlt im:

- ca. 2-3 Minuten in kochendes Salzwasser geben und gar ziehen lassen
- ca. 3 Minuten bei 95-100°C Dampf garen, vorher leicht beölen und etwas salzen

Gnocchi ungefüllt:

tiefgekühlt im:

- In kochendes Salzwasser geben und ziehen lassen, bis sie oben aufschwimmen (nicht nochmals aufkochen)
- ca. 4-5 Minuten bei 100°C Dampf garen, vorher leicht beölen und etwas salzen
- ca. 5-6 Minuten in Fett/Öl goldgelb anbraten

Gnocchi gefüllt:

tiefgekühlt im:

- ca. 7-9 Minuten in kochendem Salzwasser gar ziehen lassen (nicht nochmals aufkochen)
- ca. 4-6 Minuten bei 100°C Dampf garen, vorher leicht beölen und etwas salzen

Cannelloni:

tiefgefrorene Cannelloni mit Sauce (Tomaten-/Béchamél-) bedecken, nach Belieben mit Käse bestreuen und goldbraun überbacken

- ca. 15-20 Minuten, 180°C
- ca. 17-25 Minuten, 160-180°C



BON PASTAIO Garantie

Wir verzichten auf den Zusatz von geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen, Konservierungsstoffen, künstlichen Farbstoffen und gehärteten Fetten.

*Pasta aus
Leidenschaft*



BON PASTAIO Schweiz AG

Tel. +41 (0)44 545 61 61

Mail: sales@bonpastaio.ch

www.bonpastaio.ch

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gültigen Mehrwertsteuer.

Der Mindestbestellwert beträgt 260 CHF.

Bei Bestellungen im Wert von 180 bis 259 CHF wird ein Frachtzuschlag von 20 CHF erhoben.

Lieferungen täglich an Werktagen.

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen, einsehbar unter www.bonpastaio.ch