

Pasta Nuova®



Wie alles begann..

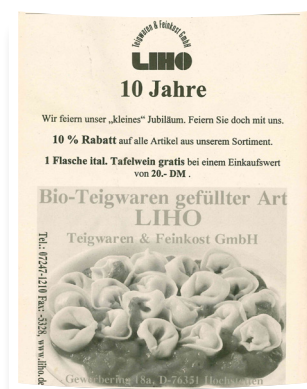
Baden-Württemberg, Ende der 80er-Jahre...

Leandro Mossa, aus Sardinien und seit vielen Jahren in Deutschland, hat genug! Die zu jener Zeit in Deutschland erhältlichen Tortellini haben mit hochwertiger Pasta nicht viel gemein. Wo bleibt hier der Genuss, den er aus seiner Heimat kennt?

Er beschließt, selbst ans Werk zu gehen. Vollkorn musste es sein – so war das damals. Aller Anfang ist bekanntlich schwer, und so sind die ersten Resultate optisch und geschmacklich noch nicht wirklich vielversprechend. Doch so leicht lässt sich ein Sarde nicht entmutigen!



1990 war dann die Geburtsstunde der Firma LIHO (frei nach Linkenheim-Hochstetten, dem damaligen Standort nördlich von Karlsruhe). Die erste Broschüre stellte kurz darauf die kleine Produktpalette vor. Mit von der Partie war tatsächlich bereits damals die Füllung der heutigen Cappelletti mediterran, ein echter Firmenveteran also!



1992 trat Leandros Sohn Claudio in die Firma ein. Zu dieser Zeit wurden schon biologische, aber auch noch konventionelle Produkte hergestellt.

1998 wurde Pasta Nuova zur reinen Bio-Firma: Eine gute Entscheidung! Wenngleich an sich alles andere als positiv, wirkt sich auch wenig später die

BSE-Krise günstig aus – in dieser Zeit stieg die Nachfrage nach vegetarischen Produkten deutlich an.

2005: Endlich: Pasta Nuova wird Pasta Nuova GmbH! Ein Meilenstein in der Firmengeschichte: Die erfolgreiche Marke „Pasta Nuova“ (zu deutsch schlicht und ergreifend: „neue Pasta“) wird zum Firmennamen und das heute bekannte Logo wird kreiert. Die Umsätze gehen nach oben...



2010 platzt die mittlerweile deutlich gewachsene Firma am Standort in Linkenheim-Hochstetten aus der allerletzten Naht: Umzug nach Graben-Neudorf, ca. 10 km entfernt.

Eine rasante Entwicklung nimmt Ihren Lauf: Pasta Nuova wächst...und wächst...

Bis heute ist die Firma bei 25 Mitarbeitern angelangt und hat 5 arbeitsintensive und tolle Jahre zurückgelegt. In ganz Deutschland sind wir im Naturkostfachhandel präsent – und diesem treu. Und auch europaweit muss von Andalusien bis Finnland niemand mehr ohne Pasta Nuova leben!

Es wird –wie die letzten Jahre schon – weiter investiert, um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden. Und deutlich früher als geplant stellen wir uns die Frage: Wo wird unser nächstes, größeres Produktionsgebäude stehen?

GRÜNDERSEELE



Leandro Mossa

Unsere Gründerseele ist Mechaniker, Schlosser und Elektriker in einem und sorgt dafür, dass die Produktion stets rund läuft.

Ihre Ansprechpartner



Claudio Mossa

Unser Geschäftsführer hält alle Fäden in der Hand und hat darüberhinaus die Zahlen im Blick.



Massimo Mossa

Bringt die nötige Power mit: Unser Betriebsleiter hat von HACCP bis zur Personalplanung alles im Griff und entlastet die Geschäftsführung.



Friederike Lindemann

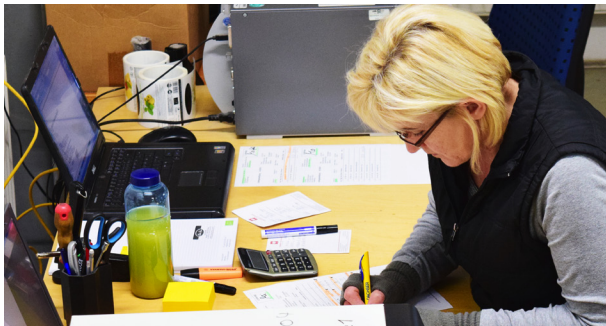
Die Frau für Marketing und Vertrieb ist mehrsprachig unterwegs und daher außerdem zuständig für alles rund ums Ausland.



Wilma Hamann

Kümmert sich um die Sachbearbeitung und sorgt für den reibungslosen Ablauf im Büro.

Einblicke...



Bio-Zertifikat

Von Anfang an dabei!

Seit 25 Jahren bietet Pasta Nuova Premium-Qualität, seit 22 Jahren sind wir bio-zertifiziert.

Im Jahr 1993 erhielten wir unser erstes Bio-Zertifikat von der Kontrollstelle BCS, die in dem Jahr erstmalig ein offizielles Dokument ausstellte.

„Unsere“ Bio-Kontrollstelle, die BCS Öko-Garantie GmbH in Nürnberg, wurde 1992 als private Kontrollstelle zugelassen und war damit eine der ersten in Deutschland.

Die große Bio-Kontrolle zu Jahresbeginn prüft den Betrieb auf Herz und Nieren und macht Stichproben. Anschließend wird das Bio-Zertifikat ausgestellt, das dann ein Jahr seine Gültigkeit behält.

BESCHEINIGUNG	
gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007	
1. Nummer der Bescheinigung	I-2008-00579 / 2015-00804
2. Unternehmer: Pasta Nuova GmbH Benzstraße 9 76676 Graben-Neudorf	3. Kontrollstelle: Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH Märientorgaben 3-5 90402 Nürnberg Deutschland Codenummer: DE-ÖKO-001
Kontroll-Nr: DE-BW-001-6053-BD Kontrollbereich/e: B Verarbeitung D Vergabe an Dritte	 
4. Erzeugnis/se, Erzeugnisgruppe/n, Tätigkeit/en: gemäß Anhang	5. Definiert als: Biologische Erzeugnisse
6. Gültigkeitsdauer: Diese Bescheinigung ist für alle hier aufgeführten Erzeugnisse gültig ab Ausstellungsdatum bis 31.05.2016	7. Datum der Kontrolle/n: 25.02.2015
8. Diese Bescheinigung wurde auf Basis von Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 ausgestellt. Der angegebene Unternehmer hat seine Tätigkeiten der Kontrolle unterstellt und erfüllt die Anforderungen der beiden vorgenannten Verordnungen.	
Nürnberg, 13.04.2015  KIWA BCS ÖKO-GARANTIE GMBH Peter Grosch General Manager	
<small>Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH · Märientorgaben 3-5 · 90402 Nürnberg · Deutschland · Tel.: +49 (0)911/42439-0 Fax(Inland): +49 (0)911/492239 · Fax(Ausland): +49 (0)911/4243971 · Internet: www.bcs-oeko.com EU-Code-Nr.: DE-ÖKO-001</small>	

Unser wichtigster Rohstoff!

Hartweizengrieß ist die Basis für nahezu die gesamte Produktpalette, die glutenfreien Sorten natürlich ausgenommen. Hier ist eine exzellente Qualität ausgesprochen wichtig: Ein guter Teig, zumal ohne Ei, kann nur mit bestem Rohmaterial gelingen. Da Hartweizen in Deutschland nicht optimal und nur in kleinen Mengen gedeiht, beziehen wir Hartweizengrieß aus Italien. Unser Lieferant, eine renommierte Mühle bei Florenz, ist auf die Verarbeitung von Hartweizengrieß spezialisiert und verarbeitet nur italienisches Korn bester Qualität. Mit modernster Technik wird aus dem Weizenkorn genau der Grieß, der auf unsere Bedürfnisse abgestimmt ist. Diese Qualität sieht und schmeckt man!

Produktion und Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit – ein derzeit vielbenutztes Schlagwort. Was tut nun Pasta Nuova, um „nachhaltig“ zu handeln?

Produziert wird bei uns direkt am Standort in Graben-Neudorf, nördlich von Karlsruhe. Dies bietet für unsere Kunden einige Vorteile:

Gute Energiebilanz der Produkte

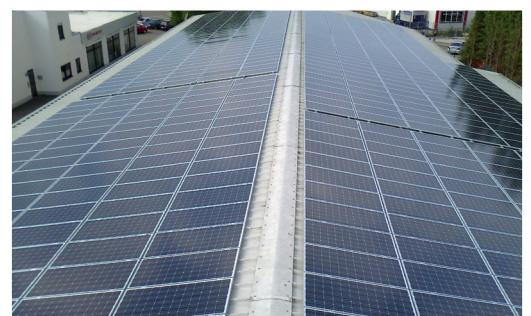
Hier werden Rohstoffe angeliefert und die Pasta wird produziert, verpackt und verschickt. Das ist keine Selbstverständlichkeit: Nicht selten werden Produkte im Ausland produziert und dann aufwändig nach Deutschland transportiert. Erst nach einem weiteren Transportweg erreichen sie den Großhandel. Nicht bei uns!

Produktion mit Öko-Strom

Der komplette Betrieb läuft mit Strom aus regenerativen Energiequellen. Seit Sommer 2011 erzeugt eine Photovoltaikanlage auf dem Firmendach einen guten Teil unseres Energiebedarfs. Den restlichen Bedarf decken wir über einen Ökostrom-Anbieter. Im Büro lassen wir zudem alle geschäftlichen Drucksachen klimaneutral herstellen.

Frische und Geschmack

Durch die kurzen Transportwege und einen schnellen Warendurchlauf können wir Ihnen ein absolut frisches Produkt bieten. Unsere Produkte haben bei entsprechender Kühlung mit 60 bis sogar 120 Tagen eine sehr gute Restlaufzeit. Gewürzmischungen, Füllungen und Teig werden erst kurz vor der Verarbeitung frisch hergestellt. Es ist für uns selbstverständlich, keine industriellen Würzmischungen, Fertigpulver oder ähnliches einzusetzen – sogar unsere Gemüsebrühe machen wir selbst. Diese Frische merken Sie am Geschmack!



Zu unseren Produkten

Unser Teig

Viele unserer Kunden schätzen die Tatsache, dass wir – bis auf die glutenfreien Ravioli – die Teige der gefüllten Produkte ohne Ei herstellen. In der Tat tun wir dies ganz bewusst. So können nämlich auch Allergiker unsere Pasta genießen, oder ganz einfach Menschen, die auf Eier verzichten möchten. Leider gibt es einen kleinen Nachteil: Der Teig wird nicht ganz so kräftig gelb wie ein Eierteig. Mit Kurkuma können wir hier ein wenig tricksen, allerdings bleicht die Farbe mit der Zeit aus. Dennoch möchten wir gerne natürlich bleiben und nehmen dafür einen etwas blasseren „Teint“ in Kauf – hoffentlich in ihrem Sinne. Sicher ist: Der feine Geschmack bleibt voll erhalten!

Unser Walzverfahren

Bei der Teigherstellung arbeiten wir ausschließlich mit dem traditionellen Walzverfahren. Es hat im Gegensatz zum Extrudierverfahren, das wesentlich weniger Zeit erfordert, einige Vorteile: Der Teig wird hierbei einfach durch Walzen gepresst, so dass die mechanische Beanspruchung kleinstmöglich gehalten und der Teig nicht erhitzt wird. Nicht nur bleiben auf diese Weise mehr Mineralstoffe enthalten, unsere Pasta zeichnet sich zusätzlich auch durch eine besonders hohe Bissfestigkeit und Kochstabilität aus.

Vorkochen oder Pfannenfertig?

Bis auf das pfannenfertige Sortiment müssen all unsere Produkte vor Genuss ins kochende Wasser wandern! Einige Minuten mehr müssen Sie also investieren. Jedoch gewinnen durch das Kochen alle Nudelspezialitäten auch an Gewicht, d.h. Sie erhalten für den bezahlten Preis noch einen Mehrwert.

Alle mit dem „pfannenfertig“-Symbol gekennzeichneten Produkte können Sie hingegen ohne Vorkochen direkt in die Pfanne geben, nämlich Gnocchi und Gnocchetti sowie Spätzle und Schupfnudeln. Durch das spezielle Produktionsverfahren sind sie bereits gegart und müssen zum Verzehr nur noch erhitzt/angebraten werden. Diese Produkte sind in max. 5 Minuten auf dem Teller. Schneller – und leckerer – geht es also kaum!


Etikettensymbole

Auf unseren Etiketten finden Sie diverse Symbole, die auf die jeweils besonderen Produkteigenschaften hinweisen, z. B. ein Blumensymbol für ein veganes oder ein Pfannensymbol für ein pfannenfertiges Produkt. Nutzen Sie diese für eine schnelle Orientierung beim Einkauf, wenn Sie nach bestimmten Kriterien auswählen möchten.

Veganes Sortiment














Vegane Ernährung ist seit kurzem nicht nur eine Ernährungsform, sondern ein regelrechter Trend. Wir bieten Ihnen schon seit vielen Jahren ein Sortiment an Produkten, die ohne „tierische“ Zutaten auskommen. Diese Sorten wurden nicht konzipiert, um vegan zu sein, sondern so, dass sie einfach gut schmecken!

Aktuell sind es 14 Sorten. Der beste Beweis, dass Pasta auch „ohne“ einfach köstlich schmeckt, sind Sortimentsrenner wie Gnocchi und Maultaschen Spinat-Lauch.

Alle veganen Sorten sind in der Produktübersicht mit  markiert.




Produktübersicht

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Füllung	Gewicht	VPE	RLZ
1003	 Cappelletti mediterran	Tomate, Oregano, Basilikum	250g	10x	120 Tage
1800	 Tortellini Dinkel Vollkorn	Grünkern-Gemüse	250g	10x	120 Tage
2002	 Tortelloni	Spinat-Pinienkerne	250g	6x	60 Tage
2004	Tortelloni grün Vollkorn	Käse-Spinat	250g	10x	120 Tage
2007	Tortelloni	Ricotta	250g	10x	120 Tage
2008	Tortelloni	Käse-Tomaten-Creme	250g	10x	120 Tage
2009	Tortelloni ai funghi porcini	Steinpilze	250g	6x	60 Tage
5003	Ravioli Parmigiano	Parmesan	200g	6x	60 Tage
5005	Ravioli Pizzaiola	Tomate, Mozzarella, Oregano, Basilikum	250g	10x	120 Tage
7100	 Maultaschen	Spinat-Lauch	350g	6x	60 Tage
7200	 Maultaschen	Gemüse	240g	6x	60 Tage
8000	Schupfnudeln	Klassisch	400g	6x	28 Tage
8010	 Schupfnudeln Vegan NEU		400g	6x	28 Tage
8100	Eier-Spätzle	Klassisch	500g	6x	28 Tage
8110	 Spätzle Vegan NEU		500g	6x	28 Tage
8200	Gnocchi pomodoro	Tomate-Mozzarella	400g	6x	60 Tage
8300	Gnocchi alla genovese	Basilikum-Knoblauch	400g	6x	60 Tage
8400	Gnocchi ai funghi porcini	Steinpilze	400g	6x	60 Tage
8450	 Gnocchi alla fiorentina NEU	mit Spinat	400g	6x	60 Tage
8500	 Gnocchi	Traditionelle Rezeptur	400g	6x	60 Tage
8550	 Gnocchi spinaci NEU		400g	6x	60 Tage
8700	 Gnocchetti natur		400g	6x	60 Tage
8800	 Gnocchetti Kürbis		400g	6x	60 Tage
8900	 Gnocchetti Bärlauch		400g	6x	60 Tage

GLUTENFREIES SORTIMENT

4100	Ravioli glutenfrei	Ricotta-Spinat	GLUTENFREI	200g	6x	60 Tage
9000	 Gnocchi glutenfrei		GLUTENFREI	350g	6x	60 Tage


 = Vegan

Alle Produkte müssen bei 2-7°C gekühlt werden.

Auf Anfrage sind auch Großgebände lieferbar.

Hinweise für Allergiker

Vegane Pasta/ frei von Milch und Ei

Alle oben mit  markierten Produkte sind vegan und können daher auch bei Laktose- oder Ei-Allergie/- Unverträglichkeit verzehrt werden.

Glutenfreie Pasta

Für Zöliakie-Betroffene bieten wir ein glutenfreies Sortiment.



Cappelletti mediterrän
mit Tomate, Oregano, Basilikum

Mit den Cappelletti hat man die ganze mediterrane Farben- und Geschmackswelt auf einem Teller. Die roten und grünen Cappelletti sind mit Tomate und Spinat eingefärbt.

Die Füllung ist tomatig-würzig mit schöner Kräuternote und hat als Basis frischen Tofu.

Art.-Nr.: 1003
VPE: 10 x 250g /Karton
MHD: 120 Tage



Tortellini
Dinkel-Vollkorn-
Grünkern
mit Grünkern-Gemüse-Füllung

Back to the roots! Für alle, die es kernig und ursprünglich mögen, sind diese Vollkornortellini mit Biss genau das Richtige.

Art.-Nr.: 1800
VPE: 10 x 250g /Karton
MHD: 120 Tage



Tortelloni grün
mit Käse-Spinat-Füllung

Die tolle, sattgrüne Optik und ein überraschend zarter Vollkornteig sind ihre Trümpfe!

Diese sehr beliebte Tortelloni färben wir ebenfalls mit Spinat.

Der Teig ist so zart, dass niemand auf die Idee kommen würde, dass hier das volle Korn mitspielt ... daher sind diese Tortelloni auch bei Kindern ein Hit.

Art.-Nr.: 2004
VPE: 10 x 250g /Karton
MHD: 120 Tage



Tortelloni Ricotta

Eines der ersten Pasta Nuova-Produkte, ein richtiger Klassiker.

Diese Nudel schmeckt durch ihre milde Füllung einfach allen und ist vielseitig kombinierbar.

Art.-Nr.: 2007
VPE: 10 x 250g /Karton
MHD: 120 Tage



Tortelloni mit Käse-Tomaten-Creme

Diese Tortelloni hat einen schlichten Namen, schmeckt aber sehr fein nach Tomate und Käse, harmonisch abgestimmt. Die Füllung ist zartschmelzend und cremig.

Art.-Nr.: 2008
VPE: 10 x 250g /Karton
MHD: 120 Tage



Tortelloni ai funghi porcini mit Steinpilzen

Edel: Mit ihrer wunderbar vollmundigen Steinpilz-Füllung schmecken die Tortelloni einfach in Butter oder Sahne geschwenkt am besten.

Art.-Nr.: 2009
VPE: 6 x 250g /Karton
MHD: 60 Tage



Tortelloni Spinat-Pinienkern

Endlich eine vegane Tortelloni mit saftiger Füllung! Diese kommt frisch und gemüsig daher und wartet mit einer typisch italienischen Kombination auf: Spinat, raffiniert abgerundet mit Pinienkernen. Die perfekte Nudel für alle Gemüsesfreunde und natürlich für alle Veganer!

Art.-Nr.: 2002
VPE: 6 x 250g /Karton
MHD: 60 Tage



Es fehlen Ihnen noch die ultimativen Tipps zum optimalen Pasta-Genuss?

Hier einige Grundregeln, die nicht unbedingt immer beherzigt werden, die aber ganz einfach und sooo wichtig sind ...

1) Wasser gut salzen!

Es ist ganz wichtig, dass das Pastawasser gut gesalzen ist...also, nicht zu sparsam sein –probieren Sie vorsichtig, es sollte salzig schmecken!

Was im Wasser an Salz fehlt, kann hinterher keine Soße der Welt wieder an Aroma in die Nudel „hineinbringen“, denn die Nudel nimmt das Salz und damit Geschmack während des Kochvorgangs auf.

2) Pasta nicht abschrecken

Seien Sie gnädig zu Ihrer Pasta: Sie ist kein gekochtes Ei und sollte daher auf keinen Fall abgeschreckt werden! Abschütten reicht. Das Ergebnis des Abschreckens: Die Stärke der Nudel wird abgewaschen und die „ Marinade“,

also eine Soße jeglicher Art, kann sich nicht mehr gut mit der Nudel verbinden. Wenn die Pasta doch mal nicht gleich weiterverarbeitet wird, reicht es, etwas Öl unterzumischen, damit nichts zusammenklebt.

3) Nach dem Kochen mit der Soße vermengen

Warum schmeckt die Pasta in Italien so gut? Ein wichtiger Grund ist, dass die Pasta gut al dente abgesssen wird und gleich mit der Soße vermischt wird, die idealerweise bereits im Topf oder der Pfanne wartet. Niemals werden Sie dort blanke Nudeln bekommen, die dann mit einer Kelle Soße „begossen“ werden!

Das Vermengen ist ganz wichtig, damit die Pasta sich mit dem Aroma der Soße verbinden kann. Auch gut: Pasta noch sehr bissfest abgießen und direkt in der Soße fertig-garen- mehr Geschmack geht nicht!

Anschließend schön auf dem Teller anrichten, evtl. etwas frisch geriebenen Parmesan darüber –und Sie werden Ihre Pasta nie wieder anders essen wollen... probieren Sie es aus!



Ravioli Parmigiano
mit original Parmigiano Reggiano

Eine echte Gourmet-Ravioli mit über 3% echtem Parmigiano Reggiano in der Füllung, die auch bei Festessen eine gute Figur macht. Fast sogar wortwörtlich ...

Art.-Nr.: 5003
VPE: 6 x 200g /Karton
MHD: 60 Tage



Ravioli alla pizzaiola
mit Tomate, Mozzarella, Oregano, Basilikum

Alle typisch italienischen Aromen vereint diese beliebte Ravioli. „Alla pizzaiola“ bezeichnet dabei die auch bei einer Pizza verwendete Mischung von Tomate, Mozzarella und den charakteristischen Gewürzkräutern.

Art.-Nr.: 5005
VPE: 10 x 250g /Karton
MHD: 120 Tage



Maultaschen
mit Spinat und Lauch

Füllung satt mit Spinat und Lauch! Wir verwenden frischen Spinat und Lauch - das ergibt ein ganz anderes Gaumengefühl, mehr Geschmack und die Füllung wird schön cremig ... Ein Renner im Sortiment.

Art.-Nr.: 7100
VPE: 6 x 350g /Karton
MHD: 60 Tage



Maultaschen
mit Gemüsefüllung

Nicht mal eine Sauce braucht es für den Genuss – schmecken auch einfach gut mit in Butter gebräunten Zwiebeln. Ein richtig saftiges „Inneres“ erzielen wir durch das Vorkochen des Gemüses!

Art.-Nr.: 7200
VPE: 6 x 240g /Karton
MHD: 60 Tage





Frische Schupfnudeln aus Kartoffeln

Eigentlich eine süddeutsche Spezialität, haben sich die Schupfnudeln aus Kartoffelteig in ganz Deutschland bestens etabliert. Diese sind so gut, dass sie, goldbraun angebraten, wahrscheinlich aus der Pfanne direkt in den Mund wandern ... Pfannenfertig.

Art.-Nr.: 8000
VPE: 6 x 400g /Karton
MHD: 28 Tage



Frische Eier-Spätzle

Die Pasta Nuova-Variante: Klassische Rezeptur und durch die Verwendung von Hartweizengrieß doch locker und leicht verdaulich. Hervorragend für Käsespätzle geeignet. Pfannenfertig.

Art.-Nr.: 8100
VPE: 6 x 500g /Karton
MHD: 28 Tage



Schupfnudeln Vegan aus Kartoffeln

Unwiderstehlich sind unsere neuen veganen Schupfnudeln! Geschmacklich wie optisch stehen sie den „normalen“ Schupfnudeln in nichts nach, und auch die Konsistenz wird durch eine kleine Menge Guarkernmehl perfekt -hier wird garantiert niemand Ei vermissen. Hervorragend als Beilage zu deftigen oder feinen Gerichten oder auch als Protagonist.

Art.-Nr.: 8010
VPE: 6 x 400g /Karton
MHD: 28 Tage



Spätzle Vegan

Eier-Spätzle ohne Ei? Ja, das geht! Unsere vegane Variante kommt genau richtig zur kühlen Jahreszeit und eignet sich ebenso gut wie normale Spätzle als Beilage für deftige Gerichte.

Art.-Nr.: 8110
VPE: 6 x 500g /Karton
MHD: 28 Tage





**Gnocchi pomodoro
mit Tomate/Mozzarella**



Die gefüllten Gnocchi sind eine echte Innovation im Bio-Bereich. Unser beliebter Gnocchi-Teig umhüllt eine leckere, cremige Füllung mit Tomate und Mozzarella, die auch für einen Farbtupfer auf dem Teller sorgt. Beides ergänzt sich so perfekt, dass hier allemal eine Soße überflüssig ist – geschmacklich wie optisch absolut gelungen, finden wir!

Wie auch unsere klassischen Gnocchi sind sie superschnell und ohne Vorkochen in der Pfanne zubereitet.

Art.-Nr.: 8200
VPE: 6 x 400g /Karton
MHD: 60 Tage

**Gnocchi alla genovese
mit Basilikum/Knoblauch**



Eine geschmackvolle, kräftige Variante der gefüllten Gnocchi. Die Füllung ist sehr aromatisch und dem klassischen Pesto „alla genovese“ mit Basilikum nachempfunden, wird dabei aber nie zu aufdringlich. Schmeckt sehr nach Süden und hat Suchtpotenzial...

Auch hier kommt der feine Geschmack der Füllung am besten hervor, wenn man die Gnocchi einfach in etwas Butter oder auch Olivenöl erhitzt.

Art.-Nr.: 8300
VPE: 6 x 400g /Karton
MHD: 60 Tage

**Gnocchi ai funghi porcini
mit Steinpilzen**



Zuwachs für die gefüllten Gnocchi! Mit den Gnocchi ai funghi porcini erweitern wir die so erfolgreiche Palette der gefüllten Gnocchi.

In den „weltbesten“ Gnocchi-Teig haben wir eine aromatisch abgeschmeckte Steinpilzcreme gepackt. Einfach mit Butter erhitzen und genießen. Pfannenfertig.

Art.-Nr.: 8400
VPE: 6 x 400g /Karton
MHD: 60 Tage

**Gnocchi alla fiorentina
mit Spinat**



Es ist soweit: Im Reigen der gefüllten Gnocchi findet sich nun auch eine vegane Sorte! Lecker-würzig mit Spinat gefüllt („alla fiorentina“ hat immer etwas mit Spinat zu tun...) sind sie die perfekte Ergänzung zu den anderen 3 Sorten. Nicht nur farblich setzt die Füllung schöne Akzente, auch geschmacklich ist sie ein Volltreffer!

Art.-Nr.: 8450
VPE: 6 x 400g /Karton
MHD: 60 Tage





Gnocchi

Kartoffel-Gnocchi nach
traditioneller Rezeptur

Unser meistverkauftes Produkt: Zarter, feiner und schneller geht es kaum. Unsere Gnocchi aus Hartweizengrieß und Kartoffeln sind einfach unschlagbar in Geschmack und Konsistenz. Garantiert! Darüberhinaus sind sie pfannenfertig, müssen also lediglich für einige Minuten erhitzt werden – fertig.

Art.-Nr.: 8500
VPE: 6 x 400g /Karton
MHD: 60 Tage



Gnocchi spinaci mit Spinat

Unsere neuen Spinatgnocchi besitzen alle Vorzüge der normalen Pasta Nuova- Gnocchi und bieten noch einige Extras: Die satte dunkelgrüne Farbe, die durch Spinatstückchen noch attraktiver wird sowie ein zartes Spinat-Aroma. Auf dem Teller machen sie sich sehr dekorativ und wirken sowohl als Beilage als auch solo. Da wir kein Ei verwenden, sind sie außerdem perfekt für Veganer geeignet.

Art.-Nr.: 8550
VPE: 6 x 400g /Karton
MHD: 60 Tage



Gnocchetti Nockerl

Der kleine, filigrane Bruder der Gnocchi bringt Variation auf den Teller. Er ist genau wie die Gnocchi schön zart und dennoch mit Biss. Pfannenfertig.

Art.-Nr.: 8700
VPE: 6 x 400g /Karton
MHD: 60 Tage



Kürbis Gnocchetti Kürbis-Nockerl

In diesen Gnocchetti stecken stolze 23% Kürbis. Der leuchtend orange-farbene Hokkaido-Kürbis gibt ihnen die schöne Farbe. Sie brauchen nur einen Stich Butter und frischen Parmesan und machen glücklich! Pfannenfertig.

Art.-Nr.: 8800
VPE: 6 x 400g /Karton
MHD: 60 Tage



Bärlauch Gnocchetti Bärlauch-Nockerl

Die Bärlauch-Gnocchetti schmecken auch außerhalb der Bärlauch-Saison! Kräftig und mit der für Bärlauch typischen leichten Knoblauchnote sind sie eine raffinierte, herzhaft-gnocchetti-Variante. In der Bärlauch-Saison kann man sie mit in Butter geschwenkten Bärlauchblättern servieren. Pfannenfertig.

Art.-Nr.: 8900
VPE: 6 x 400g /Karton
MHD: 60 Tage



Stichwort Verpackung

Oft werden wir nach der Verpackung unserer Produkte gefragt. Unsere Tiefzieherschalen bestehen aus Unter- und Oberfolie. Die Unterfolie ist ein Polypropylen (PP)-Gemisch und ist robuster und dicker, während die Oberfolie aus Polyamid/ethylen (PA/PE) besteht und als Deckel fungiert. Diese Materialien enthalten keine Weichmacher und geben keine Stoffe an das Produkt ab. Auch wenn wir uns dies wünschen würden - leider lässt sich das Plastik (noch) nicht vermeiden. Wir hoffen darauf, dass sich hier die Forschung weiterentwickelt und in naher Zukunft nachhaltige Materialien eine echte Alternative sein können.

GLUTENFREI

Ravioli Ricotta-Spinat

Endlich frische, gefüllte Pasta für Genießer mit einer Glutenunverträglichkeit: Eine klassische Ravioli-Füllung mit Ricotta und Spinat sorgt für besten italienischen Pastagenuss. Für die richtige Bindung verwenden wir statt Paniermehl glutenfreies Buchweizenmehl, und ein feiner Eierteig aus Maismehl lässt ebenfalls keine Wünsche offen.

Art.-Nr.: 4100
VPE: 6 x 200g /Karton
MHD: 60 Tage

GLUTENFREI

Gnocchi

Aus Mais und Kartoffeln besteht unsere glutenfreie Gnocchi. Die Rezeptur kommt noch dazu ohne Ei und Milchprodukte aus, ist also auch bestens für Veganer geeignet. Die Gnocchi sind ausgesprochen leicht in der Handhabung und Zubereitung –wenige Minuten in der Pfanne genügen!

Art.-Nr.: 9000
VPE: 6 x 350g /Karton
MHD: 60 Tage

GLUTENFREI

Glutenfrei trifft Frische!

Das glutenfreie Sortiment von Pasta Nuova

Wir schließen die Lücke: So können Personen mit Glutenunverträglichkeit nun endlich auch Ravioli genießen. Komplettiert wird das Sortiment durch pfannenfertige, köstliche Gnocchi. Beachten Sie bitte vor allem bei den Ravioli die Zubereitungshinweise auf dem Etikett: Der glutenfreie Teig ist etwas empfindlicher als der normale Teig, daher sollten die Ravioli mit etwas mehr Vorsicht zubereitet werden. Nach dem Kochen mit etwas Öl oder Soße vermischen, damit nichts klebt...und dann gleich genießen!

BESUCHEN SIE UNS!

- 10.-13. FEBRUAR BIOFACH NÜRNBERG
- 17. APRIL BIOWEST DÜSSELDORF
- 24. APRIL BIOOST BERLIN
- 15. SEPTEMBER BIOSÜD AUGSBURG
- 09. OKTOBER BIONORD HANNOVER
- 03.-04. SEPTEMBER WEILING COESFELD
- 11. SEPTEMBER TERRA BERLIN
- 23. OKTOBER BODAN FRIEDRICHSHAFEN



Pasta Nuova®

