



Pasta d'oro[®]

♥ #premium
#lecker #gesund
#vegetarisch #vegan #frisch
#schnell



...von der Gründung bis heute



1990 Geburtsstunde der Firma LIHO Teigwaren & Feinkost GmbH (frei nach Linkenheim-Hochstetten, dem damaligen Standort nördlich von Karlsruhe) durch Leandro Mossa und zwei weiteren Mitarbeitern.

Die erste Broschüre stellte kurz darauf die kleine Produktpalette vor worauf der Name „Pasta Nuova“ (zu Deutsch schlicht und ergreifend: „neue Pasta“) bereits in Erscheinung tritt.

1992 Claudio Mossa (Sohn des Firmengründers) tritt in die Firma ein.

Zu dieser Zeit wurden schon biologische, aber auch noch konventionelle Produkte hergestellt.

1998 Umstellung auf eine 100% Bio-Produktion.

Die Nachfrage nach vegetarischen Produkten / Bio-Produkten steigt deutlich an.



2003 Der Name Pasta Nuova wird zur Marke ausgebaut.

2005: Umfirmierung von der LIHO GmbH zur Pasta Nuova GmbH

Die „Pasta Nuova“ wird zum Firmennamen und das heute bekannte Logo wird eine eingetragene Marke.



2010 Umzug nach Graben-Neudorf, ca. 10 km vom alten Firmenstandort.

Bio ist enorm nachgefragt und erfordert eine Vergrößerung der Produktionsflächen. Pasta Nuova wächst.

2015 Die Marke „Pasta d'oro“ wird für den Lebensmitteleinzelhandel entwickelt.



Die Pasta Nuova GmbH beschäftigt mittlerweile 30 Mitarbeiter und ist Ausbildungsbetrieb. Geschäftsführer Claudio Mossa führt die Firma in der zweiten Generation fort.

Ihre Ansprechpartner



Claudio Mossa
Geschäftsführer



Massimo Mossa
Betriebsleiter

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 jährliche Bio-Kontrolle 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 / 2016-00076
2. Unternehmer: Pasta Nuova GmbH Benzstraße 9 76676 Graben-Neudorf	3. Kontrollstelle: Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH Marienortgraben 3-5 90402 Nürnberg Deutschland Codenummer: DE-ÖKO-001
Kontroll-Nr: DE-BW-001-6053-BD	 
Kontrollbereich/e: B Verarbeitung D Vergabe an Dritte	5. Definiert als: Biologische Erzeugnisse
4. Erzeugnis/se, Erzeugnisgruppe/n, Tätigkeit/en: gemäß Anhang	7. Datum der Kontrolle/n: 20.01.2016
6. Gültigkeitsdauer: Diese Bescheinigung ist für alle hier aufgeführten Erzeugnisse gültig ab Ausstellungsdatum bis 30.04.2017	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, 13.04.2016	
Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH	
	
Peter Grosch Kontrollstellenleiter	
Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH - Marienortgraben 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	

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

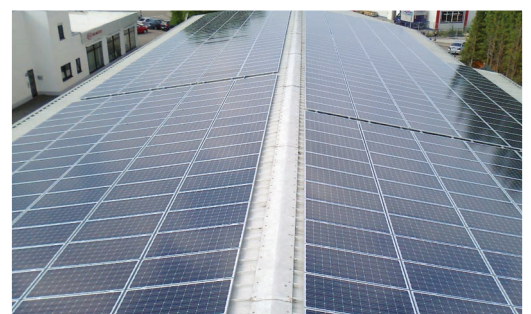
Hier werden Rohstoffe angeliefert und die Pasta wird produziert, verpackt und verschickt. Das ist keine Selbstverständlichkeit: Nicht selten werden Produkte im Ausland produziert und dann aufwändig nach Deutschland transportiert. Erst nach einem weiteren Transportweg erreichen sie den Großhandel. Nicht 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 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 blasserem „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. das Vegan-Label. 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 16 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	Stück	VPE	RLZ
12002 	Tortelloni spinaci pinoli	Spinat-Pinienkerne	250g	6x	60 Tage
12004	Tortelloni verdi spinaci	Käse-Spinat	250g	6x	60 Tage
12007	Tortelloni ricotta	Ricotta	250g	6x	60 Tage
12009	Tortelloni funghi porcini	Steinpilze	250g	6x	60 Tage
15005	Ravioli pizzaiola	Tomate, Mozzarella, Oregano, Basilikum	250g	6x	60 Tage
17000 	Maultaschen	Spinat-Lauch	240g	6x	60 Tage
18010 	Schupfnudel Vegan		400g	6x	28 Tage
18110 	Spätzle Vegan		500g	6x	28 Tage
18200	Gnocchi pomodoro	Tomate, Mozzarella	400g	6x	60 Tage
18300	Gnocchi genovese	Basilikum, Knoblauch	400g	6x	60 Tage
18400	Gnocchi funghi porcini	Steinpilze	400g	6x	60 Tage
18450 	Gnocchi alla fiorentina	mit Spinat	400g	6x	60 Tage
18500 	Gnocchi tradizionali		400g	6x	60 Tage
18550 	Gnocchi spinaci		400g	6x	60 Tage
18800 	Gnocchi zucca	Kürbis	400g	6x	60 Tage
19000 	Gnocchi glutenfrei	GLUTENFREI	350g	6x	60 Tage

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.



DE-ÖKO-001
EU-Nicht EU-Landwirtschaft





Tortelloni verdi spinaci 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.: 12004
VPE: 6 x 250g /Karton
MHD: 60 Tage



Tortelloni ricotta

Eines der ersten Pasta d'oro Produkte, ein richtiger Klassiker.

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

Art.-Nr.: 12007
VPE: 6 x 250g /Karton
MHD: 60 Tage



Tortelloni spinaci pinoli

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 Gemüsefreunde und natürlich für alle Veganer!

Art.-Nr.: 12002
VPE: 6 x 250g /Karton
MHD: 60 Tage



Tortelloni funghi porcini mit Steinpilzen

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

Art.-Nr.: 12009
VPE: 6 x 250g /Karton
MHD: 60 Tage



Ravioli 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.: 15005
VPE: 6 x 250g /Karton
MHD: 60 Tage



Maultaschen Spinat-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.: 17000
VPE: 6 x 240g /Karton
MHD: 60 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.: 18010
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.: 18110
VPE: 6 x 500g /Karton
MHD: 28 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 abgessogen 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!



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.: 18200
VPE: 6 x 400g /Karton
MHD: 60 Tage

Gnocchi 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.: 18300
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.: 18400
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.: 18450
VPE: 6 x 400g /Karton
MHD: 60 Tage



Gnocchi tradizionali

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.: 18500
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.: 18550
VPE: 6 x 400g /Karton
MHD: 60 Tage



Gnocchetti zucca Kürbis

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.: 18800
VPE: 6 x 400g /Karton
MHD: 60 Tage



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.: 19000
VPE: 6 x 350g /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.

Pasta D'oro[®]



Jetzt auch
Online lesbar!

