

Genuss verbindet. Seit 1886.

Hero
GASTRONOMIQUE



**PARMA
DORO**

Tomaten, Teigwaren,
Reis, Antipasti & Co.



Deshalb schmeckt die mediterrane Küche in der Schweiz am besten



Schweizer Genuss auf Italienisch

Die mediterrane Küche begeistert uns Schweizerinnen und Schweizer seit jeher, denn sie ist nicht nur abwechslungsreich, sondern schmeckt einfach herrlich. Kein Wunder also, steht die Mittelmeerküche auf Rang 1 der beliebtesten Landesküchen.

In Parmadoro Produkten steckt nicht nur viel «Italianità», sondern sie erfüllen ebenfalls die hohen Schweizer Qualitätsanforderungen. Deshalb vertrauen Küchenprofis auf unsere Traditionsmarke.

Was bedeutet Schweizer Qualität?

Der Erfolg von Parmadoro ist kein Zufall, denn grösste Sorgfalt bei der Auswahl und Verarbeitung von hochwertigen Rohstoffen steht an erster Stelle für die professionelle Gastronomie und garantiert Ihnen zuverlässige Qualität über alle Produkte. Unsere original italienischen Rezepturen harmonisieren mit beliebten Schweizer Klassikern – damit es eben genau so schmeckt, wie es Ihre Gäste lieben.

Ein Sortiment, so vielfältig wie die Mittelmeerküche

Eine grosse Auswahl, Effizienz, aufeinander abgestimmte Produkte und ideale Gebindegrössen sind Ihnen wichtig? Das umfassende Sortiment von Parmadoro bietet die vielfältigsten Variationen an Basisprodukten, servierfertigen Spezialitäten und Zutaten für Ihre kreative Küche – das ist Vielfalt und Inspiration für jeden Tag.

Ihre Lieblingsprodukte und viele Neuheiten haben wir Ihnen auf den folgenden Seiten zusammengestellt – buon appetito!



✓ Traditionsmarke Parmadoro

Was 1933 mit der Herstellung von Tomatenpüree im heimischen Lenzburg begann, gilt heute als Traditionsmarke für die italienische Küche in der Schweiz. Unserer Erfahrung für die perfekte Balance zwischen traditionellen italienischen Aromen und dem Schweizer «Goût» verdanken wir das besondere Vertrauen in unsere Marke.

✓ Das umfassende Sortiment rund um die Mittelmeerküche

Qualität aus einer Hand? Das bietet unsere grosse Vielfalt an Tomatenprodukten, klassischen und gefüllten Teigwaren, Reis, servierfertigen Saucen, Antipasti sowie feinen Olivenölen und Essigen, Pilzen und Mehlen für Ihre eigenen Kreationen.

Wählen Sie ausserdem zwischen Gebindegrössen und Verpackungen, die optimal auf Ihren Betrieb zugeschnitten sind und ein Plus an Wirtschaftlichkeit und Effizienz für Ihre täglichen Aufgaben bedeuten.

✓ Preis und Leistung stimmen

Kalkulieren Sie richtig! Parmadoro überzeugt auch mit Bestnoten, wenn es um das Preis-Leistungs-Verhältnis geht – für Ihren Erfolg!

Warum Hero?



Danke für Ihr Vertrauen!

Hero Gastronomie gehört zu den führenden Unternehmen, wenn es um die Beratung bezüglich unterschiedlichster Ansprüche und zuverlässiger Produktqualität geht. Das gilt ganz besonders auch für die beliebte Mittelmeerküche: Unsere Traditionsmarke Parmadoro mit italienischen Spezialitäten basiert auf über 90 Jahren Erfahrung und überzeugt als erfolgreiches Produktsortiment die Schweizer Gastronomie. Wie uns das gelingt? Mit einer perfekten Harmonie aus mediterranem Genuss, Schweizer Qualitätsanforderung und innovativen Produktentwicklungen. Da steckt richtig viel Kompetenz und Leidenschaft drin!

Pasta und Sauce – welches Traumpaar erobert unseren Gaumen?



Ab auf die Pasta – die Form entscheidet

Lange, breite Teigwaren wie Tagliatelle oder Pappardelle passen hervorragend zu herzhaften Saucen wie Bolognese. Die grosse Fläche der Pasta kann die Sauce perfekt aufnehmen, das bringt Geschmack. Kurze Teigwaren wie Penne Rigate, Spiralen oder Äpler Hörnli passen ideal zu cremigen oder reichhaltigen Tomatensaucen. In ihren Rillen und Löchern fangen sie Sauce sowie Fleisch- oder Gemüsestücke optimal auf.

Lecker vegetarisch

Pasta schmeckt auch mit Gemüse sehr gut. Tomatensaucen mit Rüebli-, Zucchetti- oder Auberginenwürfeln passen perfekt zu Penne, denn in den Rillen der zylinderförmigen Pasta bleibt die Sauce besonders gut haften.

Rezepte
bonne idée



Parmadoro: eine Marke – viele Ideen

Da kommt keine Langeweile auf: Mit Parmadoro stehen Ihnen viele kreative Ideen für jeden Tag zur Verfügung. Noch mehr Inspirationen und Rezeptideen finden Sie auf gastro.hero.ch.





Inhalt

TOMATEN UND SAUCEN | Seite 5

Das ist echte Tomatenkompetenz seit 1933: Unsere breite Produktpalette deckt Ihren Bedarf an hochwertigen Tomatenpürees, Pelati, Tomaten-Basis-saucen, Pizza-Saucen und bietet eine Auswahl an servierfertigen Saucen.



TEIGWAREN | Seite 11

Echt italienisch oder typisch Schweiz? Unser Teigwarensortiment überzeugt mit einer grossen Auswahl an 3-Eier-Teigwaren, Pasta Napoli und Spezialitäten. Rund die Hälfte davon ist kochfest.



PASTA RIPIENA | Seite 18

Maximaler Geschmack bei minimalem Aufwand: Die tiefgefrorene Pasta ripiena ist schnell portioniert und in etwa 4 Minuten servierbereit. So sparen Sie Zeit und bringen viel Abwechslung auf Ihren Menüplan.



REIS | Seite 22

Kulinarische Kreationen ganz nach Ihrem Geschmack: In unserem Sortiment finden Sie hochwertige Reissorten von Lang- und Rundkornreis über Basmatireis bis hin zu Carnarolireis für Ihr feines Risotto.



ANTIPASTI | Seite 26

So bunt, so verlockend: Entdecken Sie unter dem klangvollen Namen «Antipasti» viele typisch italienische Vorspeise-Variationen für Buffets, Apéros oder als Zutat für mediterrane Gerichte.



MEDITERRANE ALLROUNDER | Seite 33

Kochen, backen, würzen und verfeinern: Runden Sie Ihre Menüideen mit unseren feinen Olivenölen, Essigen, Giardino Würzpasten, Pestos, getrockneten Pilzen, Gnocchi und hochwertigen Mehlen ab.



Tomaten und Saucen

Ihre Vorteile

- Ausgezeichneter Geschmack
- Hervorragende Qualität
- Vielfältiges Sortiment
- Hergestellt in Italien mit Italienischen Tomaten (ausser Tomate Frito)





Tomaten-Kompetenz – Vielfalt für jede Küche

Deshalb hat die Tomate Tradition bei Parmadoro

Im Jahr 1933 entstand in Lenzburg aus der frischen roten Frucht der Tomate erstmals ein kräftiges, herrlich aromatisches Tomatenpüree – die Marke Parmadoro wurde geboren. Seither gilt Parmadoro in der Gastronomie als Qualitätslabel für die mediterrane Küche und geniesst das Vertrauen von Schweizer Küchenprofis.

Tomatenprodukte geniessen bei Hero Gastronomie bis heute einen besonderen Stellenwert und stehen Ihnen in vielen Variationen für die kreative Verarbeitung zur Verfügung.

Parmadoro Tomatenprodukte, heute hergestellt in Italien

Anders als vor über 90 Jahren werden Parmadoro Tomatenprodukte heute in Italien verarbeitet und hergestellt – der Heimat der sonnenverwöhnten Tomaten. Dank strenger Qualitätskontrollen und sorgfältiger Verarbeitung bis zur Abfüllung entstehen aus besten Früchten hochwertige Parmadoro Produkte für Ihren täglichen Bedarf.

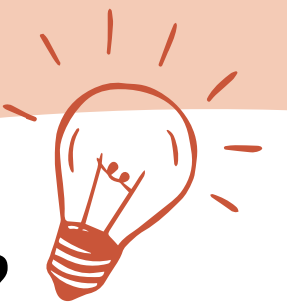
Vielfältige Tomaten

Als Basis- oder Fertigprodukt, als Pastasauce, in Salaten oder einfach als Snack – Tomaten kennen nicht nur in Ihrer Verarbeitung eine grosse Vielfalt, sondern überraschen auch durch ihre Sortenanzahl. Im offiziellen Sortenregister befinden sich über 3800 Varianten. Schätzungen zufolge werden sogar mehr als 7000 weitere Tomatensorten von privaten Sammlern erhalten.

100 % italienische Tomaten – das ist Geschmack aus dem Süden.



Wussten Sie ...?



Tomate – so oder so eine Powerfrucht

Die Tomate ist ein Nachtschattengewächs und dient nicht nur als Basis für vielfältige Produkte, sondern wird rundum als Powerfrucht mit vielen positiven Eigenschaften geschätzt. So besitzt Sie zum Beispiel eine hohe Menge an Vitamin C.

Viel Geschmack und wenig Kalorien

Reife Tomaten duften einfach herrlich und haben richtig viel Geschmack – obwohl sie zu 95% aus Wasser bestehen. Damit sind sie von Natur aus kalorienarm.



Tomaten in vielen Variationen

Alle Tomaten in unseren Produkten stammen ausschliesslich aus Italien (ausser Tomate Frito). Das Parmadoro Tomaten-sortiment ist bestens auf die unterschiedlichen Bedürfnisse der Gastronomie abgestimmt. Mithilfe dieser Tabelle finden Sie ganz einfach die optimale Gebindegrösse und den perfekten Einsatzort für Ihren Betrieb.



Finden Sie das optimale Produkt für Ihre Weiterverarbeitung

 **Haupteinsatz**  **Nebeneinsatz**

Artikel	Verarbeitung	Basissauce	Pizzabelag	Garnitur und Beilage	Suppen	Diätküche									
Pelati, gewürfelt (Tomaten-Concassée) Echter Klassiker: Parmadoro Pelati, gewürfelt, mit optimaler Stückigkeit und schöner, natürlicher Farbe. Erhältlich in verschiedenen Packungsgrössen. Ideal für stückige Saucen, Sauce bolognese, vegetarische Gerichte und als Garnitur.										2830.142		2830.110	2830.151	2830.342	2830.605
Pelati, ganze (Tomaten, geschält) Parmadoro Pelati aus der Tipo-Roma-Tomate, mit fester Konsistenz. Sie können ganz verarbeitet werden, ohne sofort zu zerfallen, und sind bestens geeignet für die mediterrane Küche und Aufläufe aller Art.										2806.142	2806.101	2806.131			
Tomatenpüree Parmadoro Tomatenpüree, zweifach konzentriert (Tube dreifach), mit optimaler Konsistenz und kräftigem Geschmack. Ideal zum intensivieren von Geschmack & Farbe.							2804.105	2811.555	2808.142	2808.101			2808.151		
Tomaten-Basissauce Parmadoro Basissauce mit natürlicher Farbe und feiner Stückigkeit. Leicht gewürzt und gebunden, eignet sie sich ideal für zahlreiche Kreationen.												2869.110	2869.151	2869.342	
Pizza-Sauce Parmadoro Pizza-Sauce macht Einkochen unnötig. Ideale Konsistenz mit einem Brix-Wert von 10 bis 12. Sehr ergiebig und ungewürzt. Besonders für Pizzas geeignet, da sie nicht auswässert.												2820.131			2820.605
Polpa Parmadoro Polpa mit grob passierten Tomatenstücken. Entkernt, ungewürzt und ungesalzen. Optimal für zahlreiche eigene Kreationen geeignet.													2826.151		2823.605
Polpa Fine Fein passierte Tomaten zeichnen die Parmadoro Polpa Fine aus. Leicht gesalzen ist sie die ideale Basis für zahlreiche Anwendungen.															2640.605
Passata di Pomodoro Vellutata Passata – deutsch «durch ein Sieb gestrichen» – steht für samtig fein passierte Tomaten. Ideale Basissauce ohne Stücke und Kerne. Schöne, intensive Farbe, sehr ergiebig und ungewürzt.												2824.131			



Saucenvielfalt – von servierfertig bis kreativ

Parmadoro Saucenklassiker werden nach original italienischen Rezepturen hergestellt und schmecken wie selbst gemacht. Setzen Sie unsere Fertigsaucen ein oder nutzen Sie sie als Basis für Ihre eigene Kreativität.



Salsa all'Arrabbiata

Die «Scharfe» – fixfertig abgeschmeckt, feine Stückigkeit und ideale Konsistenz.

6 Dosen à 2,5 kg
Art.-Nr. 2932.131



Tomate Frito

Die «Spanierin» unter den Tomatensaucen. Sie ist aromatisch, konzentriert sowie die beste Grundlage für eigene Kreationen und passt als Beilage zu Fleisch oder Fisch. Auch kalt schmeckt «Tomate Frito» hervorragend.

6 Dosen à 2,6 kg
Art.-Nr. 2916.131



Der Saucenklassiker in der ¾-Dose

Salsa Napoletana

Die «Klassische» – typische Tomatensauce mit Gemüse wie Karotten, Zwiebeln und Sellerie.

6 Dosen à 2,5 kg
Art.-Nr. 2930.131



Tomate Frito con verduras

Tomate Frito mit fein gewürfeltem Sommergemüse – auch bekannt als Pisto de Tomate – ist ein spanisches Gemüsegericht, das an Ratatouille erinnert. Vielseitig einsetzbar als aromatische Pasta-Sauce, köstliche Gemüsebeilage oder herzhaftes Füllung für Empanadas.

6 Dosen à 2,6 kg
Art.-Nr. 2644.131



Peperonata

Das «Multitalent» – rote und gelbe Peperoni an fein abgeschmeckter Tomatensauce. Vielseitig einsetzbar, als Beilage oder Garnitur zu Fleisch- und Fischgerichten oder zu Reis und Teigwaren.

6 Dosen à 2,6 kg
Art.-Nr. 2891.131

Unsere feine Auswahl an Pestosaucen finden Sie auf Seite 37.

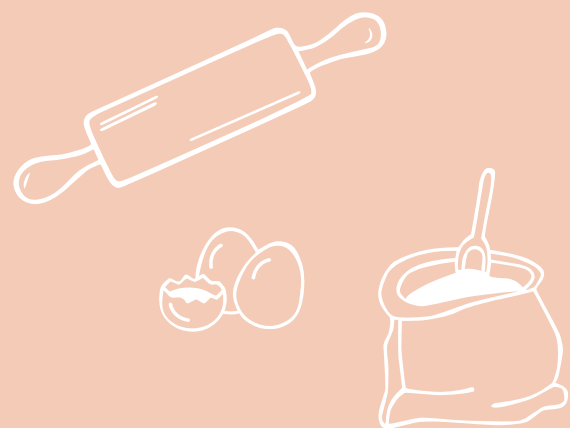


Teigwaren

Ihre Vorteile

- Breites Sortiment an kochfesten Teigwaren
- Teigwaren mit Eiern aus Freilandhaltung
- Top Preis-Leistungs-Verhältnis
- Hergestellt in der Schweiz (ausser Fregula Sarda)





Teigwaren für Profis – wir wissen, wie!

Teigwaren – das ist Leidenschaft!

Kennen Sie die Lieblinge Ihrer Gäste? Hörnli, Spiralen, Krawättli... hinter diesen typischen Schweizer Namen steckt Schweizer Qualität – und ganz viel Leidenschaft. Denn nur Teigwaren, die richtig gut gelingen, schmecken auch richtig gut.

Wir kennen Ihre Anforderungen an Teigwaren aus Erfahrung. Parmaduro bietet Ihnen ein breites Sortiment der beliebtesten Eier- und Napoli-Teigwaren aus hochwertigen Rohstoffen.

Grosses Sortiment an kochfesten Teigwaren

Kochfeste Teigwaren machen rund die Hälfte unseres Teigwarensortiments aus. Das zusätzliche Eiweiss in der Rezeptur sorgt für den optimalen Biss.



Teigwaren mit und ohne Eier

Was darfs sein? Die traditionelle Hartweizenpasta nach italienischer Art mit etwas mehr Biss oder die gelb-goldenen Schweizer Lieblings-Teigwaren mit Eiern? Hier ist der Geschmack Ihrer Gäste gefragt!



Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen

Parmaduro 3-Eier-Teigwaren gehören längst zu den Schweizer Klassikern. Hier legen wir grossen Wert darauf, nur Eier aus Freilandhaltung zu verwenden.

Praktisch verpackt, gut dosiert

Parmaduro Teigwaren sind mehrheitlich im transparenten 5-kg-Sack mit handlichem Tragegriff verpackt und lassen sich einfach dosieren. Ein stabiler Karton sorgt für einen sicheren Transport und eine einfache Lagerung.

Hallo, Minis – klein und fein!

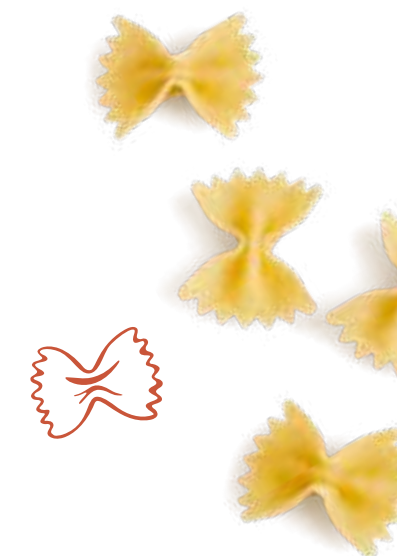
Die Nachfrage steigt: Nicht nur Kinder lieben die praktischen und formschönen Teigwaren, auch Altersheime, Catering- oder Take-away-Betriebe haben die kleinen Teigwarenformen entdeckt. Die Vorteile liegen natürlich in ihrer Grösse: Minis können praktisch portioniert werden, sind leicht anzurichten und können ganz einfach mit dem Löffel gegessen werden.



Vegane Vielfalt ohne Mehraufwand

Die vegane Küche wird von Ihren Gästen immer häufiger nachgefragt. Damit Sie die pflanzlichen Alternativen ohne Mehraufwand auf Ihre Menükarte bringen, macht Parmaduro die Auswahl leicht: Alle Pasta Napoli Teigwaren ohne «kochfest»-Hinweis sind zu 100 % vegan.

Hergestellt
in der Schweiz



Pasta Napoli – typisch italienisch

Bester Hartweizengriess und frisches Wasser ergeben zusammen ein authentisches und typisch italienisches Geschmackserlebnis. Dabei sind alle nicht-kochfesten Napoli-Teigwaren zu 100 % vegan.



Spaghetti, 25 cm/1,9 mm
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4336.659



Spaghetti, 25 cm/1,9 mm
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4335.659



Spaghetti, 25 cm/1,7 mm
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4356.659



Penne Rigate
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4343.659



Penne Rigate
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4342.659



Farfalle
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4339.659



Fusilli
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4340.659



Hörnli mittel
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4381.659



Lasagne Gastronorm
Karton à 5 kg
Art.-Nr. 4374.855



Lasagne verdi Gastronorm
Karton à 5 kg
Art.-Nr. 4348.855



Mini Penne Rigate
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4334.659



Mini Spiralen
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4333.659



Kochfest bleibt bissfest

Unsere kochfesten Teigwaren bleiben al dente, ob im Bain-Marie, beim Aufbereiten im Kombi-steamer oder in der Mikrowelle.



3-Eier-Teigwaren – Schweizer Klassiker

Parmadoro 3-Eier-Teigwaren werden in der Schweiz nach traditioneller Rezeptur und mit Eiern aus Freilandhaltung hergestellt. Unsere kochfesten Teigwaren bleiben auch beim Warmhalten im Bain-Marie, beim Aufbereiten im Kombisteamer oder in der Mikrowelle al dente.



Eier aus Freilandhaltung



Nudeln gestreckt, 25 cm/2,5 mm
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4362.659



Nudeln gestreckt, 25 cm/4 mm
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4363.659



Spaghetti, 25 cm/1,9 mm
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4364.659



Spätzli
Karton à 5 kg
Art.-Nr. 4375.855



Hörnli mittel
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4365.659



Hörnli mittel
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4345.659



Hörnli fein
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4350.659



Maccaroni
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4347.659



Äpler Magronen
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4367.659



Äpler Hörnli
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4376.659



Krawättli
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4366.659



Spiralen
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4369.659



Müscheli gerippt
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4368.659



Tricolore Müscheli gerippt
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4349.659



Teigwarenreis
2 Säcke à 4 kg
Art.-Nr. 9568.659



Fideli
Karton à 1 kg
Art.-Nr. 4357.811

3-Eier-Teigwaren, gewalzt – schmeckt wie hausgemacht

Eine Kupfermatrize, in der die Teigwaren-Spezialität geformt wird, macht diese Pasta so besonders: Die Matrize sorgt für die typisch raue und poröse Oberfläche der Teigwaren, sodass die Sauce besser haften kann.



Tagliatelle gewalzt, 6 mm

Karton à 5 kg
Art.-Nr. 4372.855



Tagliatelle verdi gewalzt, 6 mm

Karton à 5 kg
Art.-Nr. 4371.855



Tagliatelle rosse gewalzt, 6 mm

Karton à 5 kg
Art.-Nr. 4377.855



Pappardelle gewalzt, 15 mm

Karton à 5 kg
Art.-Nr. 4373.855



Nouilletes gewalzt, 2,5 mm

Karton à 5 kg
Art.-Nr. 4370.855

3-Eier-UrDinkel-Teigwaren

Qualitätsmerkmale

- Schweizer UrDinkel (kontrolliert, zertifiziert*)
- Schweizer Eier aus Freilandhaltung

*ProCert



Tagliatelle gewalzt UrDinkel, 6 mm

Karton à 5 kg
Art.-Nr. 4378.855



Penne Rigate UrDinkel

2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4379.659



Hörnli mittel UrDinkel

2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4380.659



Unverwechselbar und absoluter Genussstrend

Kein Wunder, erobert UrDinkel unsere Küchen, denn das alte Schweizer Getreide stammt aus kontrolliertem und zertifiziertem Anbau sowie begeistert mit seiner Bekömmlichkeit und wertvollen Eigenschaften längst nicht nur mehr Geniesser. In den 3-Eier-UrDinkel-Teigwaren stecken hochwertigste Zutaten und unsere langjährige Teigwarenerfahrung.

Fregula Sarda – geröstete Pasta-Spezialität aus Sardinien

Fregula Sarda oder kurz «Fregula» gehört zu den traditionellen Spezialitäten aus Sardinien: Die runden Perlen überzeugen mit viel Charakter und schmackhaftem Aroma. Fregula Sarda wird aus Hartweizengriess und Wasser hergestellt, getrocknet und geröstet – für die extra nussige Note und den kernigen Biss.



Fregula Sarda

12 Säcke à 1 kg
Art.-Nr. 2621.811



Raffiniert: Warum Fregula Sarda in die Profiküche passt

Fregula Sarda, die kleinen goldgerösteten Pasta-perlen aus Sardinien, werden ähnlich wie ein Risotto zubereitet. Dafür werden sie kurz in Olivenöl angeröstet und anschliessend mit Bouillon oder Sauce langsam gegart, bis sie eine sämige, aromatische Konsistenz erreichen.

Sie bleiben zart bissfest und nehmen intensiv die Aromen ihrer Begleiter auf – perfekt für mediterrane Bowls, cremige Pastagerichte oder als besondere Einlage in Suppen.

Care-Gastronomie und Take-away: Fregula Sarda lässt sich unkompliziert mit dem Löffel geniessen. Dies macht sie zur idealen Wahl für die Care-Gastronomie, Bäckereien und Take-away.



Pasta ripiena

Ihre Vorteile

- Schmeckt wie selbst gemacht
- Über 50% Füllung und grosse Pastaform
- Hergestellt in der Schweiz
- Tiefgekühlt



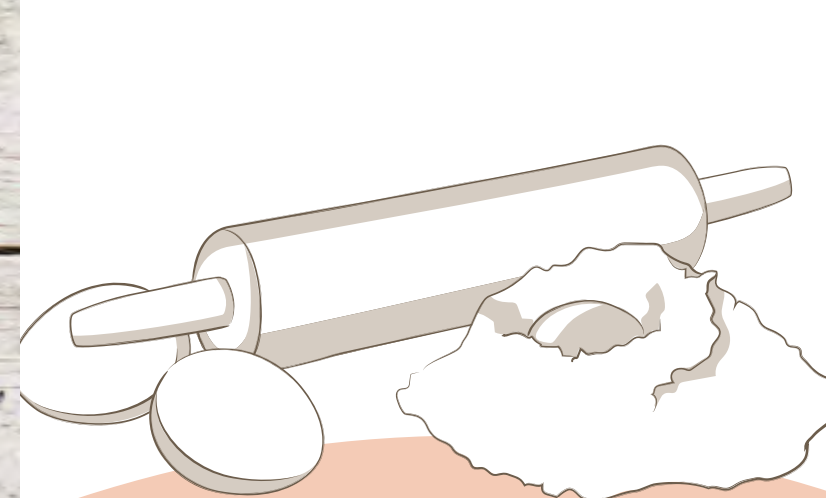
**PARMA
DORO**

Pasta
ripiena

LAVORAZIONE ARTIGIANALE

Frisch auf den Teller

Pasta macht richtig Laune! Wir alle lieben sie, am besten frisch und selbstgemacht. Die Krönung? Gefüllte Pasta! Verwöhnen Sie Ihre Gäste jetzt mit Parmaduro Pasta ripiena in raffinierten Varianten wie z. B. Tortelli Käse Birne, Tortelli Brasato oder saisonale Tortelli mit Spargeln oder Kürbis. Mmmh... schmeckt wie hausgemacht! Natürlich, denn wir produzieren unsere Frischeierteigwaren in der Schweiz nach traditionellen Rezepten.



Genuss, im Nu serviert

Maximaler Geschmack bei minimalem Aufwand: Die tiefgefrorene Pasta ripiena ist schnell portioniert und in 4 Minuten servierbereit. So sparen Sie Zeit und bringen viel Abwechslung auf Ihren Menüplan. Buon appetito!

Pasta wie hausgemacht!

- ✓ **Unverwechselbarer Pasta-Genuss**
Grosse Pastaform mit über 50% Füllung
- ✓ **🇨🇭 Hergestellt in der Schweiz**
Mit Eiern aus Schweizer Freilandhaltung
- ✓ **Bissfeste Pasta**
Dank hohem Eieranteil behält der Teig den Biss
- ✓ **Tiefgekühlt**
Für die optimale Frische, lose gefroren und somit gut portionierbar

Wussten Sie ?

Nach der Herstellung werden die Frischeierteigwaren blanchiert, schockgekühlt und sogleich tiefgefroren, was optimale Frische garantiert. Der Geschmack und die Textur der hochwertigen Zutaten bleiben vollständig erhalten. Selbst nach längerer Zeit im Bain-Marie bleibt die Pasta al dente, sodass Ihre Gäste stets beste Qualität geniessen können.



Parmadoro Pasta ripiena – rundum Geschmack

Immer wieder neu inspiriert

Jede Kreation entsteht in der Küche. Um Gäste mit einem Gericht zu begeistern, braucht es viel Erfahrung, Engagement und Leidenschaft. Gemeinsam entstehen so vielfältige Ideen – bereichert durch Trends aus der Gastronomie und wertvolle Rückmeldungen unserer Kundinnen und Kunden.

Das Ergebnis ist eine herrliche Tortelli-Welt für Ihre Karte: Beliebte Klassiker fürs ganze Jahr sowie Saison-Hits, die Frühling und Herbst auf den Teller bringen. Und: Limited Editions, die kulinarisch überraschen. Was unsere Pasta ripiena auszeichnet? Sie ist entwickelt mit Liebe zum Geschmack.

Beliebte Klassiker

Fünf bewährte Favoriten, die Gäste lieben. Die Klassiker sind als Standardsortiment ganzjährig verfügbar.



Tortelli Ricotta Spinat

2 Beutel à 2 kg
Art.-Nr. 2649.341



Tortelli Käse Birnen

2 Beutel à 2 kg
Art.-Nr. 2648.341



Tortelli Brasato

2 Beutel à 2 kg
Art.-Nr. 2647.341



Tortelli Funghi

2 Beutel à 2 kg
Art.-Nr. 2646.341



Tortelli Limone

2 Beutel à 2 kg
Art.-Nr. 2650.341

Unsere Saison-Hits

Tortelli Spargel und Tortelli Kürbis – die Saisonlieblinge für Frühling und Herbst.



Tortelli Spargel (ab März)

2 Beutel à 2 kg
Art.-Nr. 2651.341

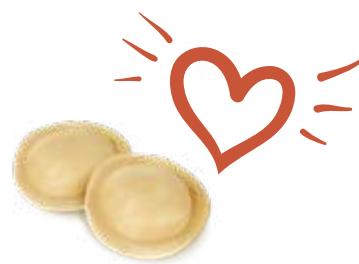


Tortelli Kürbis (ab August)

2 Beutel à 2 kg
Art.-Nr. 2632.341

Begehrte Limited Editions – nur für kurze Zeit

Begrenzt verfügbar, unbegrenzt begeisternd: Limited Editions schaffen genau die Abwechslung, die Gäste lieben. Fragen Sie Ihre Genussbotschafterin oder Ihren Genussberater nach den aktuellen Highlights.



Unsere Tortelli haben im gekochten Zustand einen Durchmesser zwischen 6 cm x 6,5 cm und wiegen zwischen ca. 22 g und 26 g pro Stück. Ein Beutel enthält ca. 80 bis 90 Stück.

Zubereitung



Kochtopf: Tiefgefrorene Tortelli in leicht gesalzenes siedendes Wasser geben und ziehen lassen. Ab 4 Minuten probieren, bis sie al dente sind.



Steamer: Im Kombidämpfer ca. 4 Minuten bei 90°C mit 100% Dampf.

Reis

Ihre Vorteile

- Grosse Vielfalt
- Schonend verarbeitet
- Hergestellt und angebaut in Italien (ausser Basmati Reis, Jasmin Reis und Wildreis-Mix)
- Vakuumverpackung schützt vor Oxidations- und Alterungsprozess sowie vor Schädlingsbefall

Reis – die richtige Sorte für jeden Geschmack

Reis ist so vielfältig wie Ihre Ideen, deshalb führen wir in unserem Parmadoro Reissortiment eine Vielzahl hochwertigster und schonend verarbeiteter Reissorten.



Vakuumverpackung – abgestimmt auf die Bedürfnisse der Gastronomie

Unser Verpackungskonzept wird nicht nur dem Produkt gerecht, sondern erfüllt wichtige Funktionen für das effiziente Handling in der Gastronomie: Starke Handgriffe sorgen für einen sicheren Transport, die grosse Bodenfläche für einen stabilen Stand. Die transparente Verpackung und die klare Produktdeklaration informieren sofort über Inhalt und Varietät.

Die innovative Vakuumverpackung schützt den Reis zudem vor dem Oxidations- und den Alterungsprozess und garantiert die Erhaltung der Nährwerte, der Frische und des Aromas.



Reis

Weil Reis immer passt: Hier finden Sie unsere erstklassigen Reise, angebaut und verarbeitet in Italien (Wildreis angebaut in den USA, Basmatireis angebaut in Indien oder Pakistan, Jasmin Reis angebaut in Thailand, Basmati Langkorn-/Naturreis angebaut in Pakistan). Alle unsere Reise werden schonend verarbeitet und sind von erstklassiger Qualität.



Langkornreis, parboiled*
Der Klassiker für Reisgerichte aller Art. Besonders locker und körnig.
Vakuumsack à 5 kg
Art.-Nr. 9565.659



Wildreis-Mix, parboiled
80% Langkornreis (Italien), 20 % Wildreis (USA)

Eine nussige, aromatische Reismischung, die als vielseitige Beilage oder Basis für warme und kalte Gerichte verwendet wird.
Vakuumsack à 5 kg
Art.-Nr. 9567.659



Basmati Reis
Angebaut in Indien oder Pakistan, abgefüllt in Italien. Geeignet für die Zubereitung von asiatischen Gerichten.
Vakuumsack à 5 kg
Art.-Nr. 9564.659



Jasmin Reis
Angebaut in Thailand, abgefüllt in Italien. Durch sein blumiges Aroma geeignet für die Zubereitung asiatischer Gerichte.
Vakuumsack à 5 kg
Art.-Nr. 9569.659



Risottoreis, parboiled*
Bestens geeignet für die cremig-sämige Zubereitung von Risottogerichten.
Vakuumsack à 5 kg
Art.-Nr. 9563.659



Carnaroli Risottoreis*
Erlesener Risottoreis, der zu den besten Reissorten für Risottogerichte gehört.
Vakuumsack à 5 kg
Art.-Nr. 9562.659



Langkorn-/Naturreis Basmati
Basmati-Naturreis, angebaut in Pakistan, abgefüllt in Italien. Der Naturreis ist ein Vollreis, der nur entspelzt und nicht geschliffen wurde.
Vakuumsack à 5 kg
Art.-Nr. 9572.659



Milchreis*
Rundkornreis. Besonders gut geeignet für die Zubereitung von Milchreis, Aufläufen, Desserts und Suppen.
Vakuumsack à 5 kg
Art.-Nr. 9561.659



Langkornreis Integrale, parboiled*
Der Naturreis ist ein Vollreis, der nur entspelzt und nicht geschliffen wurde.
6 Beutel à 1kg
Art.-Nr. 9566.339

Von Indien bis Südostasien

Kerniger Biss und feine Nussnote: Langkorn-/Naturreis Basmati ist die erste Wahl, wenn Reis körnig bleiben soll – etwa in Bowls, Salaten oder zu Gemüse- und Saucengerichten.

Basmati und Jasmin gehören zu den Duftreis-sorten: Basmati entfaltet sein Aroma locker und luftig, optimal für indische Currys, Dal und Pilaw. Jasmin dagegen besticht durch blumigen Duft und samtige Textur – der perfekte Partner für Thai-Currys, Wokgerichte und die feinen Nuancen asiatischer Saucen.



Wussten Sie ...?



Durch das Parboiling-Verfahren gelangen die im Silberhäutchen enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe in das Innere des Reiskorns. Dadurch ist Parboiled-Reis ernährungsphysiologisch wertvoller als weißer Reis und hat auch bessere Struktureigenschaften. Er bleibt fester, hat eine kürzere Kochzeit und klebt weniger. Deshalb eignet er sich besonders für Trockenreis oder Pilaw.



* In Italien angebaut und verarbeitet.

Antipasti

Ihre Vorteile

- Bunte Vielfalt zu jeder Jahreszeit
- Italienischer Genuss «come fatto in casa»
- Schonend grilliert
- Vielseitig einsetzbar

Antipasti – die mediterrane Verführung



«Antipasti», so die klangvolle Bezeichnung für italienische Vorspeisen, werden meist kalt und in kleinen Portionen als Auftakt zu einem mehrgängigen Menü serviert. Aber die aromatischen Antipasti können mehr: Als Snacks oder einfache Gerichte sind sie zu jeder Tageszeit ein Genuss! Servieren Sie Parmadoro Antipasti am Buffet, als kreative Vorspeisen, als Apérohäppchen oder als Zutat für mediterrane Gerichte.

So schön bunt! Parmadoro hat für Sie die beliebtesten mediterranen Gemüse ausgesucht. Die sorgfältige Weiterverarbeitung der frischen Produkte ist die Grundlage für die typischen intensiven und individuellen Aromen für Feinschmecker und Geniesserinnen.

Die grosse Vielfalt der feinen Vorspeisen und Häppchen aus dem Mittelmeerraum begeistert bei jeder Gelegenheit. Präsentieren Sie unsere Antipasti als herrlich bunte Verlockungen in allen Variationen. Dank kleiner Gebindegrösse vermeiden Sie ausserdem Foodwaste und Anbruch.

Aromatisch und vielseitig einsetzbar:

- ✓ Als Garnitur
- ✓ Am Buffet
- ✓ Als Apérohäppchen
- ✓ Als Vorspeisen
- ✓ In mediterranen Gerichten



Antipasti in Öl eingelegt

Unsere Parmadono Antipasti werden ganz individuell zubereitet, damit jedes Gemüse sein typisches Aroma entfalten kann. Ob kalt oder warm, hier finden Sie bestimmt die passenden Antipasti für Ihre Gäste.



Tomaten getrocknet in Streifen

Tomaten in Streifen mit optimalem Schnitt und Biss. Ideal für die Zubereitung mediterraner Gerichte, Sandwiches und Pizzas.

6 Beutel à 1,6 kg
Art.-Nr. 2871.338



Peperoni grilliert in Streifen ohne Haut

Grillierte rote Peperoni, geschält und in Streifen geschnitten. Im praktischen Beutel mit wenig Abtropfflüssigkeit und hoher Ergiebigkeit.

6 Beutel à 1 kg
Art.-Nr. 2642.339



Tomaten getrocknet

Sonnengereifte, getrocknete Tomaten, in Sonnenblumenöl eingelegt.

6 Dosen à 800 g
Art.-Nr. 2875.101



Tomaten halbgetrocknet

Leicht gewürzte und halbgetrocknete Tomaten, in Sonnenblumenöl eingelegt.

3 Dosen à 2,4 kg
Art.-Nr. 2801.131



Zucchini Rondellen grilliert

Grillierte Zucchini-Rondellen. Im praktischen Beutel mit wenig Abtropfflüssigkeit und hoher Ergiebigkeit.

6 Beutel à 1 kg
Art.-Nr. 2641.339



Auberginen Carrés grilliert

Grillierte Auberginen in Carrés geschnitten. Im praktischen Beutel mit wenig Abtropfflüssigkeit und hoher Ergiebigkeit.

6 Beutel à 1 kg
Art.-Nr. 2643.339



Cherry-Tomaten halbgetrocknet

Schmackhafte Cherry-Tomaten, halbgetrocknet und leicht gewürzt, in Sonnenblumenöl eingelegt.

6 Dosen à 750 g
Art.-Nr. 2866.101



Gelbe Cherry-Tomaten halbgetrocknet

Aromatische gelbe Cherry-Tomaten, leicht getrocknet, mit etwas Basilikum gewürzt und in Sonnenblumenöl eingelegt.

6 Dosen à 750 g
Art.-Nr. 2868.101



Thon Flakes Yellowfin Öl/Bouillon

Yellowfin Thon-Flakes hell in Sonnenblumenöl und Gemüsebouillon. Ideal für die Zubereitung von Salaten, Sandwiches und Saucen.

6 Beutel à 1 kg
Art.-Nr. 4352.339



Peperoni grilliert

Peperoniviertel, grilliert und in Sonnenblumenöl eingelegt.

6 Dosen à 800 g
Art.-Nr. 2876.101



Peperoni grilliert in Streifen

Grillierte gelbe und rote Peperoni, geschält und in Streifen geschnitten sowie in Sonnenblumenöl eingelegt.

6 Dosen à 780 g
Art.-Nr. 2777.101



Tipp



Resten? Umso besser!

Angebrochene Antipasti können am Folgetag ganz einfach weiterverarbeitet werden: Als herzhafter Panzanella-Brotsalat, als Penne an würziger Antipasti-Sauce, als aromatische Sandwichzutat oder als Pizzabelag sind angebrochene Antipasti eine feine Abwechslung für Ihre kreative Küche.



Antipasti in Öl eingelegt



Artischocken grilliert
Zarte Artischockenhälften, schonend grilliert und in Sonnenblumenöl eingelegt.
6 Dosen à 800 g
Art.-Nr. 2873.101



Borettane Zwiebeln grilliert
Milde weisse Borettane Zwiebeln, grilliert und in Sonnenblumenöl eingelegt.
6 Dosen à 800 g
Art.-Nr. 2864.101



Antipasti-Mix grilliert
Dreierlei Gemüse: Grillierte und geschnittene Zucchini, Auberginen sowie rote und gelbe Peperoni, leicht gewürzt und in Sonnenblumenöl eingelegt.
2 Dosen à 1,9 kg
Art.-Nr. 2655.152



Artischockenherzen Viertel ohne Aufguss
Sorgfältig unter Vakuum pasteurisiert. Geschmack und Farbe bleiben besonders schonend erhalten. Kein Abtropfen nötig.
6 Dosen à 1,4 kg
Art.-Nr. 2772.152



Peperoni gefüllt mit Käse
Dekorative Kirschkaprika, mit Frischkäse gefüllt und in Sonnenblumenöl eingelegt.
6 Dosen à 800 g
Art.-Nr. 2807.101



Champignons grilliert
Ganze Champignons, schonend grilliert und in Sonnenblumenöl eingelegt.
6 Dosen à 800 g
Art.-Nr. 2865.101



Zucchini grilliert
Längs in Scheiben geschnittene Zucchini, grilliert und in Sonnenblumenöl eingelegt.
6 Dosen à 750 g
Art.-Nr. 2872.101



Auberginen grilliert
Auberginen, in Scheiben geschnitten, grilliert und in Sonnenblumenöl eingelegt.
6 Dosen à 750 g
Art.-Nr. 2874.101

Antipasti in Essig



Kapernäpfel
Kapernäpfel, in Essig eingelegt, mit intensivem Geschmack und vielfältigem Einsatzbereich.
6 Gläser à 1 kg
Art.-Nr. 2880.239



Die Vakuumtechnologie

Die Artischockenherzen Viertel werden sorgfältig unter Vakuum pasteurisiert. Dadurch bleiben Geschmack und Farbe besonders schonend erhalten. Der Inhalt wird zudem perfekt hermetisch versiegelt, und die Dose bietet eine einfache Öffnung. Ideal für die rasche Weiterverarbeitung, da kein Abtropfen nötig ist.

Oliven



Grüne Oliven entsteint

Grosse grüne Chalkidiki Oliven, entsteint, in Salzlake eingelegt.

4 Gläser à 970 g
Art.-Nr. 2910.231



Kalamata Oliven entsteint

Schwarze Kalamata Oliven, entsteint und in Salzlake eingelegt.

4 Gläser à 970 g
Art.-Nr. 2985.231



Grüne Oliven mit roten Peperoni gefüllt

Schmackhafte grüne Chalkidiki Oliven, gefüllt mit roten Peperoni, in Salzlake eingelegt.

4 Gläser à 980 g
Art.-Nr. 2983.231



Oliven schwarz entsteint

Schwarze Oliven entsteint, geschwärzt und in Salzlake eingelegt.

6 Dosen à 2,6 kg
Art.-Nr. 6891.131



Oliven Mix entsteint

Oliven Mischung aus schwarzen und grünen Oliven, entsteint und in Salzlake eingelegt.

2 Beutel à 3,96 kg
Art.-Nr. 2698.347



Kalamata Oliven entsteint

Schwarze Kalamata Oliven, entsteint und in Salzlake eingelegt.

2 Beutel à 3,8 kg
Art.-Nr. 2699.347

Kleiner Aufwand, grosser Auftritt

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer hausgemachten Marinade. Nach dem Abtropfen entsteht die perfekte Basis für Ihre persönliche Note: Zitruszesten bringen Frische, Kräuter verleihen Tiefe und ein schönes Aussehen, Chili setzt Akzente, Knoblauch sorgt für Wärme. Ein Schuss gutes Öl verbindet die Zutaten zu einem harmonischen Geschmack.

So wird aus einem hochwertigen Produkt ein Genuss mit eigener Handschrift – vielseitig einsetzbar, schnell vorbereitet und mit dem gewissen Extra serviert.

Mediterrane Allrounder

Ihre Vorteile

- Hochwertige Qualität und traditionelle Rezepturen
- Ideal für die kalte und die warme Küche
- Vielseitig einsetzbar



Parmadoro Olivenöl – das flüssige Gold



Olivenöl wird im mediterranen Raum nicht umsonst als flüssiges Gold bezeichnet. Es gilt als Königin unter den Ölen und ist dank seiner typischen Aromen und Eigenschaften ein hochwertiger Allrounder für die kalte und warme Küche.

Olivenöl erster Güteklasse

In Ländern wie Italien, Spanien und Griechenland ist das Olivenöl in der Zubereitung und Verfeinerung verschiedenster Gerichte nicht wegzudenken und beliebt wie kein anderes Öl. Es zeichnet sich nicht nur durch einen typischen Geschmack aus, es weist zudem gesundheitliche Vorteile auf. Auch in der Schweiz steigen die Beliebtheit und der Konsum von Olivenöl, und der Einsatz wird immer breiter. Gerade in der Gastronomie werden sowohl der Geschmack wie auch die gesundheitlichen Eigenschaften zunehmend geschätzt.

Was bedeutet eigentlich «Extra Vergine»?

Diese Bezeichnung gilt für Öle, die aus der ersten, hochwertigeren Oliven-ernte gemacht werden. Das Öl wird mittels eines mechanischen Verfahrens gewonnen, bei dem die Oliven kalt gepresst werden. Entsprechend ist das italienische Olivenöl «Extra Vergine» ein Öl von höchster Qualität.

Öl lagern – aber richtig

Olivenöl wird in hygienischen Verpackungsmaterialien kühl, trocken und möglichst dunkel gelagert. So bleibt das Öl frisch und behält seinen hervorragenden Geschmack.



Italienisches Olivenöl Extra Vergine

- Olivenöl Extra Vergine
- Kalt gepresst
- Hergestellt aus 100 % italienischen Oliven
- Erste Güteklasse – direkt aus Oliven und ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen

6 Flaschen à 7,5dl
Art.-Nr. 2828.287



Olivenöl Extra Vergine

- Olivenöl Extra Vergine
- Kalt gepresst
- Erste Güteklasse – direkt aus Oliven und ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen

Kanister à 5l
Art.-Nr. 2825.606

Bag-in-Box à 10l
Art.-Nr. 2825.603



Olivenöl Classico Cucina

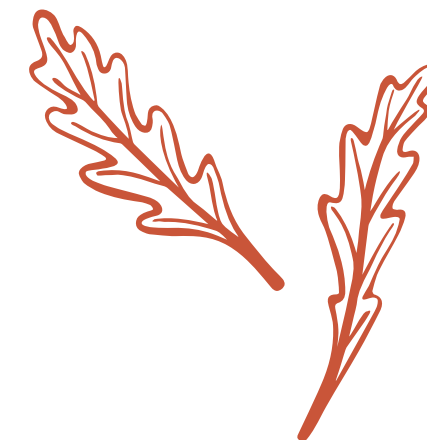
- Hoher Rauchpunkt und sanfter Geschmack
- Besonders gut zum Erhitzen geeignet (200 °C)
- Enthält raffiniertes sowie direkt aus Oliven gewonnenes Olivenöl

PET-Flasche à 5l
Art.-Nr. 2800.219

PET-Flasche à 2l
Art.-Nr. 2637.219

↖
Ideal
für die warme
Küche

Essig – das Duo für guten Geschmack



Ob für feine Dressings, zum Würzen, Marinieren oder Verfeinern – Essig verleiht Salaten, Gemüse oder Fleisch den richtigen Geschmack.

Weinessig ist seit je der beliebte Klassiker unter den Essigsorten. Kein Wunder, denn er wird auch als besonders mildes oder pikantes Würzmittel sehr geschätzt!

Veredeln Sie Ihre Kreationen mit dem aromatisch-vollmundigen Charakter unseres Aceto Balsamico di Modena IGP. Das Gütesiegel IGP garantiert Ihnen dabei die geschützte Herkunft und hochwertige Verarbeitung.



Weissweinessig 6 %

Hergestellt aus feinem italienischem Weisswein, mit frisch-würziger Note.

PET-Flasche à 5l
Art.-Nr. 2748.219



Aceto Balsamico di Modena IGP

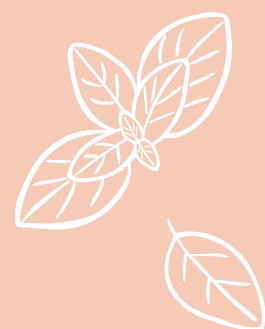
Hergestellt aus original italienischem Weinessig und Traubenmostkonzentrat. Überzeugt durch seinen ausgewogenen Säuregehalt (6 %).

PET-Flasche à 2l
Art.-Nr. 2744.219



IGP – ein Gütesiegel für höchste Qualität

Die Heimat und das Handwerk des originalen Aceto Balsamico liegen in Norditalien, im Städtchen Modena. Mit dem IGP-Label verlassen Sie sich auf zertifizierte Qualität, denn es steht für die geschützte Herkunftsbezeichnung und kontrollierte Produktionsabläufe. Nur wenn alle Anforderungen erfüllt sind, darf der Aceto Balsamico di Modena das Gütesiegel IGP als Zeichen seiner ausgezeichneten Qualität tragen.



Il gusto italiano – Pestos & Würzpasten

Kräuter, Kräuter, Kräuter – ein Geschmack voller mediterraner Aromen lebt von harmonisch abgestimmten Ingredienzen – und hochwertigen Kräutern. Giardino Würzpasten für kalte und warme Speisen sind ideal zum individuellen Abschmecken, Würzen, Verfeinern – und Ihre ganz persönliche Note.

Der Liebling vieler Gerichte: Pestos. Sie überzeugen in der Profiküche mit Tempo und breiter Anwendung: Ob als servierfertige Basis für Pasta und Gnocchi, zur feinen Veredelung von Gemüse, Fisch und Fleisch oder als aromatischer Aufstrich für Sandwiches und Focaccia. Servieren Sie, was sich Gäste wünschen: Geschmack und Italianità!



Giardino Würzpasten

Frisch geerntete Kräuter werden schonend verarbeitet und mit einer sorgfältigen Rezeptur aus Öl und Salz abgefüllt – so behalten sie ihr typisches Kräutearoma und sind lange haltbar.



Giardino Basilikum
3 PET-Dosen à 480 g
Art.-Nr. 2959.141



Giardino all'Italiana
3 PET-Dosen à 480 g
Art.-Nr. 2957.141



Giardino Provençale
3 PET-Dosen à 480 g
Art.-Nr. 2958.141



Giardino Knoblauch
3 PET-Dosen à 480 g
Art.-Nr. 2962.141



Giardino Pesto Rosso
3 PET-Dosen à 480 g
Art.-Nr. 2960.141

← Giardino Würzpasten
in praktischen
480 g PET-Dosen

Pesto

Ob im Glas oder im praktischen Beutel: Parmadoro Pestos sind einfach portionierbar und immer schnell zur Hand.



Pesto alla Genovese
6 Gläser à 530 g
Art.-Nr. 2888.238



Pesto Rosso
6 Gläser à 540 g
Art.-Nr. 2890.238



Pesto alla Genovese
Beutel à 800 g
Art.-Nr. 2629.339



Pesto Rosso
Beutel à 800 g
Art.-Nr. 2628.339

cremige
Konsistenz



Pesto alla Calabrese
Beutel à 800 g
Art.-Nr. 2627.339

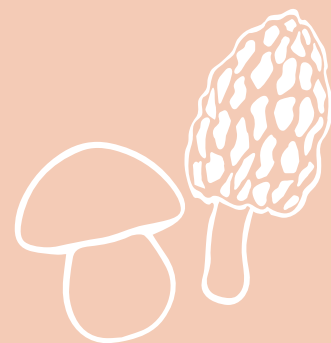


Pesto Rustico Verdure
Beutel à 800 g
Art.-Nr. 2626.339

Pesto im Stehbeutel – praktisch, platzsparend

Der Beutel lässt sich schnell und einfach öffnen und bietet kein Bruchrisiko. Dank weniger Volumen und Gewicht ist er ideal für Lagerung und Transport, reduziert das Abfallvolumen und lässt sich unkompliziert entsorgen.

Pilze – edle Delikatessen aus dem Wald



Edel, raffiniert und aromatisch: Getrocknete Pilze von Parmadoro haben in Ihrer Küche immer Saison!

Lust auf Pilze? Damit sie ihr feines Aroma behalten, werden unsere Pilze nach der Ernte schonend weiterverarbeitet und getrocknet – so sind sie ganzjährig erhältlich und vielseitig einsetzbar. In der praktischen PET-Dose sind sie gut geschützt.

Unsere Pilze werden in Europa geerntet und in der Schweiz abgepackt.

Das macht richtig Geschmack

Das Einweichwasser können Sie als Aromaverstärker in jedem Gericht oder für Suppen und Fonds weiterverwenden. Je länger Sie die Pilze einweichen, desto intensiver wird das Aroma. Mit einem Sieb das Einweichwasser ganz einfach abseihen.

Tipp



Getrocknete Pilze



Steinpilze getrocknet für Risotto

Steinpilze in idealer Grösse für die Zubereitung von Risotto – kein Schneiden mehr nötig.

PET-Dose à 500 g
Art.-Nr. 9570.141



Steinpilze getrocknet

Steinpilze mit charakteristisch aromatischem Geschmack und festem Fleisch.

PET-Dose à 300 g
Art.-Nr. 9571.141



**Ohne Stiel –
premium**



Morcheln getrocknet

Morcheln zählen zu den edelsten Pilzen. Charakteristisches und wohlschmeckendes Aroma.

PET-Dose à 280 g
Art.-Nr. 9583.141



Kartoffelgnocchi



Kartoffelgnocchi

Ungekühlt haltbar. Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.
3 Beutel à 3 kg
Art.-Nr. 2676.342

Gnocchi – ein Italiener erobert die Schweiz

Genau wie Teigwaren werden in Italien auch Kartoffelgnocchi meistens als erster Gang eines mehrgängigen Menüs serviert. In der Schweiz sind Gnocchi beliebt als Hauptspeise, angerichtet mit klassischer Tomatensauce oder mit Butter und Salbei. So sind sie ein vollwertiges Gericht und eine willkommene Alternative auf dem Menüplan.

Mehle

Hausgemachte Spezialitäten? Das schmeckt man! Die Rezepturen unserer Parmadoro Pizza-, Teigwaren- und Knöpfliemehle sind speziell auf die Anforderungen der Gastronomie abgestimmt.



Knöpfliemehl

Das feine, griffige Mehl mit spürbarem Griessanteil, speziell für die Zubereitung von Knöpfli.

Sack à 10 kg
Art.-Nr. 9552.659



Pizzamehl

Das feinkörnig-griessige Mehl aus reinem Weichweizendunst für knusprige, schmackhafte Pizzaböden.

Sack à 10 kg
Art.-Nr. 9550.659



Teigwarenmehl

Das ideale Mehl für selbst gemachte Teigwaren aus 100 % Hartweizendunst, geeignet für Nass- und Trockenteigwaren mit festem Biss.

Sack à 10 kg
Art.-Nr. 9551.659



Für weitere Auskünfte und Bestellungen rufen Sie Ihre Genussbotschafterin oder Ihren Genussbotschafter an oder informieren Sie sich auf unserer Website.

Hero Gastronomie | 5600 Lenzburg | Tel. 062 885 54 50
gastro@hero.ch | www.gastro.hero.ch

gedruckt in der
schweiz

