



Pasta aus Leidenschaft



Pasta Menu

2021



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 11
- * Rustico Cappelletti 12
- * GV Profi Tortelloni, Cappelletti & Tortellini 13
- * Gnocchi 14
- * Cannelloni & Lasagne 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

13,90
CHF / kg

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



13,90
CHF / kg



Rustico Triangolo Pera & Pecorino

13,90
CHF / kg

Cremig gefüllt mit feinwürzigem Pecorino, milder Birne und Radicchio

Art.-Nr. 15467
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



13,90
CHF / kg



Rustico Triangolo Tartufo

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

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



13,90
CHF / kg



Rustico Olive & Pomodori

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

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



13,90
CHF / kg



Rustico Zucca

Mit einer stückig-cremigen Kürbis-Frischkäsefüllung und gerösteten Kürbiskernen

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



13,90
CHF / kg



Rustico Pesto & Pinoli

Mit einer besonders cremigen Pestofüllung aus Basilikum, Ricotta, Provolone und Pinienkernen

Art.-Nr. 15418
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg



13,90
CHF / kg



Rustico Zucchini & Sesamo

Mit einer cremigen Füllung aus Zucchini, Ricotta, geröstetem Sesam und feinen Gewürzen

Art.-Nr. 15414
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg



13,90
CHF / kg



Rustico Pecorino & Fichi

13,90
CHF / kg

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

Art.-Nr. 15425
Stückgewicht: 12 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



13,90
CHF / kg



Rustico Triangolo Salmone

Mit einer cremig-
feinen Lachsфарce und
Gemüsebrunoise gefüllt

Art.-Nr. 15417
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg



14,90
CHF / kg



Rustico Peperoni

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

Art.-Nr. 15416
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg



13,90
CHF / kg

Rustico Salmone & Spinaci

Mit einer cremig-feinen Lachsфарce und
Blattspinat gefüllt

Art.-Nr. 15468
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg



Triangolo Grande Ricotta-Bufala & Spinaci

Große Teigtasche im
Dreiecksformat mit fein-
würzigem Büffel-Ricotta und
Blattspinat

Art.-Nr. 15459
Stückgewicht: 35 g
Kartoninhalt: 3 kg



14,90
CHF / 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



13,90
CHF / 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



14,90
CHF / kg

Rustico Manzo & Melanzane

13,90
CHF / kg

Mit einer würzigen Füllung aus Rindfleisch, gebratenen Auberginen und Tomaten

Art.-Nr. 15419
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg



Rustico Triangolo Vitello & Salvia

13,90
CHF / kg

Mit einer feinen Füllung aus Kalbfleisch und Salbei im grünen Teigmantel

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



Rustico Sanguinaccio

15,90
CHF / kg

Gefüllt zu 100% mit einer Blutwurst Hausmacher Art

Art.-Nr. 15429
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg



Rustico Tortelli & Rustico Ravioloni

Rustico Tortelli Formaggio di Capra

15,90
CHF / kg

Feine Ziegenfrischkäsefüllung mit Rosmarin, Honig & Crème fraîche

Art.-Nr. 15473
Stückgewicht: 17 g
Kartoninhalt: 3 kg



Rustico Tortelli Pomodori & Mozzarella

13,90
CHF / kg

Mit Tomate, Mozzarella und Basilikum gefüllt

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



Rustico Ravioloni Rucola

13,90
CHF / kg

Mit frischem Rucola, feinem Ricotta und würzigem Hartkäse gefüllt

Art.-Nr. 15471
Stückgewicht: 17 g
Kartoninhalt: 3 kg



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.

Rustico Cappelletti Taleggio & Erbe

11,90
CHF / kg

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 Rapa Rossa

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

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



10,90
CHF / kg

Rustico Cappelletti Spinaci

Mit einer feinwürzigen Blattspinatfüllung

Art.-Nr. 15111
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 4 kg



GV-Profi Tortelloni, Cappelletti & Tortellini

Tortelloni Ricotta & Spinaci

7,90
CHF / kg

Mit einer herzhaft-cremigen Ricotta- & Spinatfüllung

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



Cappelletti Pomodori & Basilico

7,90
CHF / kg

Rote Halbmondteigware mit einer feinen Tomaten-Ricotta-Basilikumfüllung

Art.-Nr. 15494
Stückgewicht: 6-7 g
Kartoninhalt: 4 kg



Tortellini Verdi Verdura

7,50
CHF / kg

Grüne Teigware mit einer herzhaften Gemüsefüllung

Art.-Nr. 15421
Stückgewicht: 6-7 g
Kartoninhalt: 9 kg



Tortellini Ricotta & Spinaci

Teigware mit einer herzhaft-cremigen Ricotta- & Spinatfüllung

Art.-Nr. 15439
Stückgewicht: 6-7 g
Kartoninhalt: 9 kg



6,90
CHF / kg

Gnocchi

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 Gnocchi-Varianten bieten höchsten
Genuss für jeden Bedarf und Geschmack.

Gnocchi di Patate

4,79
CHF / kg

Zarte Kartoffelteigklößchen
nach traditionell italienischem
Rezept aus Kartoffeln und
Hartweizengrieß hergestellt

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



Gnocchi Erbe

5,90
CHF / kg

Zarte Kartoffelteigklößchen
aus besten Kartoffeln und
frischen Kräutern

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



Gnocchi Polenta

5,90
CHF / kg

Feine Kartoffelteigklößchen mit
Maisgrieß

Art.-Nr. 15711
Stückgewicht: 6-8 g
Kartoninhalt: 5 kg



Gnocchi di Patate Dolci

Feine Kartoffelteigklößchen aus besten
Kartoffeln & stückiger Süßkartoffel

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



Cannelloni & Lasagne



Herzhaft überbackenen Pasta-Genuss versprechen unsere Klassiker der italienischen Küche!
Die Teigrollen und Lasagnen sind schnell und gelingsicher zubereitet und für die Anwendung
in Gastronorm-Systemen geeignet. Zwölf gleichmäßige Lasagne-Portionsgrößen pro 1/1 GN
ermöglichen eine freistehende Zubereitung ohne Randstücke für eine optimale Präsentation vor
Ihren Gästen. Unsere Klassiker werden aus 100% Hartweizengrieß hergestellt.

Cannelloni Verdi "Gastro"

9,90
CHF / kg

Grüne Teigrolle mit einer
Füllung aus cremigem Ricotta
und Blattspinat

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



Lasagne Rustico Verdura Griglia

3,95
CHF / kg

Mit einer herzhaften
Grillgemüsefüllung aus
Zucchini, Zwiebeln, Paprika,
Karotten, Tomaten und feinen
Kräutern in Schnittlauch-
Béchamel; mit Käse überstreut

Art.-Nr. 15574
Stückgewicht: 300 g
Kartoninhalt: 24 Stück



*** HAUCHDÜNNER TEIG | NOCH MEHR FÜLLUNG | WIE HANDGESTANZT ***

PASTAIO DORO

FINEST PASTA DINING



15,90
CHF / 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



15,90
CHF / kg

Gransole Provolone & Melanzane

Extra feine Teigware mit gegrillter Aubergine, Frischkäse, Provolone & feinen Gewürzen

Art.-Nr. 15476
Stückgewicht: 17 g
Kartoninhalt: 2 kg



7,90
CHF / kg

Gnocchi Sale Nero

Feine schwarze Kartoffelgnocchi mit Salz

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



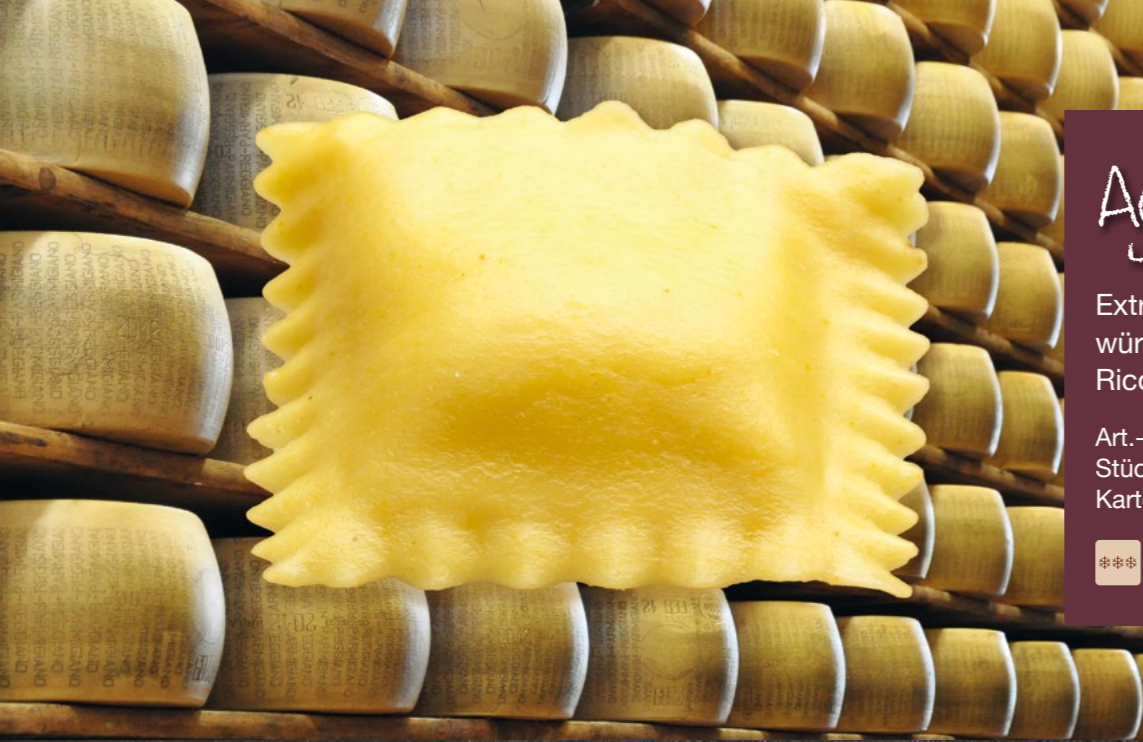
15,90
CHF / kg

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 Sovrano

Extra feine Teigware mit feinwüzigem Büffel-Parmesan und Ricotta gefüllt

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



15,90
CHF / kg



Agnolotti Porcini

Extra feine Teigware gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta.

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

15,90
CHF / kg



Agnolotti Carciofi

Extra feine Teigware mit einer feinen Artischocken-Ricottafüllung

Art.-Nr. 15481
Stückgewicht: 17 g
Kartoninhalt: 2 kg



15,90
CHF / kg

Zubereitung

Allgemeine Legende:

- *** Tiefgekühlt
- ✓ Vegetarisch
- ✓ Deklarationsfrei
- ⊘ Laktosefrei
- Vn Vegan
- CC Cook & Chill
- Kochtopf
- Kombidämpfer
- Pfanne
- Backofen

Rustico, Rustico Triangolo, Rustico Tortelli & Rustico Cappelletti:

tiefgekühlt im:

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

Tortelloni & Tortellini:

tiefgekühlt im:

- ca. 4-6 Minuten in kochendem Salzwasser gar ziehen lassen oder direkt in Sauce erhitzen
- ca. 4-7 Minuten bei 100°C Dampf garen, vorher leicht beölen und etwas salzen

Cappelletti:

tiefgekühlt im:

- ca. 3-5 Minuten in kochendem Salzwasser oder direkt in Sauce erhitzen
- ca. 3-5 Minuten bei 100°C Dampf garen, vorher leicht beölen und etwas salzen

Lasagne:

tiefgekühlt im:

- (nicht vorgeheizt): ca. 40-50 Minuten, 170-180°C, goldbraun überbacken
- (vorgeheizt): ca. 40 Minuten, 170-180°C, goldbraun überbacken

Nach Erreichen der Kerntemperatur (ca. 65-70°C) Lasagne ca. 3 Minuten ruhen lassen, dann Portionen verteilen

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:

tiefgekühlt im:

- ca. 3-4 Minuten in leicht köchelndem Salzwasser gar ziehen lassen
- ca. 3-5 Minuten bei 100°C Dampf garen, vorher leicht beölen
- ca. 3-4 Minuten mit etwas Fett goldbraun braten

Cannelloni:

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

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

Pasta Grande:

tiefgekühlt im:

- ca. 5-7 Min in Salzwasser köcheln lassen
- ca. 6-9 Min bei 100°C Dampf garen, vorher leicht beölen und etwas salzen

Cook & Chill:

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



BON PASTAIO Garantie

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

*Pasta aus
Leidenschaft*

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



BON PASTAIO Schweiz AG

Kirchplatz 3
CH - 8953 Dietikon

Tel. +41 (0)44 545 61 61
Fax +41 (0)44 545 84 10

Mail: sales@bonpastaio.ch
www.bonpastaio.ch

01 / 2021