



smiling cook®

Katalog



Kochen ist eine Kunst.

Für andere Menschen professionell und leidenschaftlich zu kochen, oft in großen Mengen, ist mehr als nur Kunst: Es ist ein Handwerk.

Ein Koch ist dafür verantwortlich, stets ein frisches und schmackhaftes Gericht im richtigen Tempo und in gleichbleibender Qualität zu servieren, bei minimalem Arbeitsaufwand, stets nach den Regeln der Technik und unter Berücksichtigung der Lebensmittelsicherheit. Und natürlich innerhalb kontrollierbarer Foodkosten.

Das ist nicht einfach.

Bei Smiling Cook sind wir uns dieser Herausforderung bewusst. Unsere Mission ist es, maßgeschneiderte Lösungen für Unternehmer in der Gastronomie anzubieten. Dank einfacher Arbeitsweise und gleichbleibend hoher Qualität haben die hochwertigen Convenience-Produkte von Smiling Cook entscheidenden Einfluss auf den effizienten Betrieb und damit die Rentabilität jedes Unternehmens. Denn seien wir ehrlich: In der hart umkämpften Gastronomie ist wirtschaftliche Effizienz entscheidend.

WILLKOMMEN

und entdecken Sie unsere Lösungen wie frisch gefrorene Pasta, Fertigsaucen und Menügerichte.

1	Smiling Cook
4	Frische gefrorene Pasta
6	Kurze und Lange Pasta
10	Asiatische Nudeln
12	Pasta-Dampfbeutel
18	Gefüllte Pasta
28	Reis und Risotto
32	Essensgerichte
36	Saucen
45	Pasta To Go

smiling cook



Was ist FRISCHE GEFRORENE PASTA?

Unsere Pasta beginnt mit frischem Pastateig: einer Mischung aus Hartweizengrieß, Wasser, einer Prise Salz und manchmal Eiern. Mehr braucht es nicht. Diese Mischung wird zu einer einheitlichen Konsistenz geknetet und dann mithilfe von Bronzeformen in die gewünschten Formen extrudiert.

Anschließend wird die Pasta zu 100 % „al dente“ vorgekocht und leicht geölt, um ein Verkleben beim Aufwärmen zu vermeiden.

In der letzten Phase werden die Pasta IQF (Individually Quick Frozen) eingefroren und in praktische, auf jede Küche zugeschnittene Verpackungen verpackt.

Warum frische Pasta einfrieren?

Das Einfrieren ist die einzige natürliche Konservierungsmethode für frische Pasta über einen längeren Zeitraum, ohne den Einsatz von Konservierungsmitteln oder Gasen.

Außerdem ist es die beste Möglichkeit, die spezifischen Eigenschaften wie Aroma, Farbe, Geschmack und Nährstoffe optimal zu bewahren. Darüber hinaus eignet es sich ideal für die Gastronomie, da die Pasta von Smiling Cook eine lange Haltbarkeit von 18 Monaten hat.

Alles, was Sie tun müssen, ist, die benötigte Menge gefrorener Pasta zu nehmen, sie 30 Sekunden lang in kochendes Wasser zu tauchen und schon ist sie servierfertig.



fresh frozen pasta.

READY IN 30 SECONDS



Kurze Pasta



30 sec.



4 min.



3 min.

Unsere kurzen Pasta werden frisch zubereitet, perfekt 'al dente' gegart und sofort IQF-gefroren. Dadurch ist es möglich, ein heißes Pastagericht in nur 30 Sekunden zu servieren, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen. Die ideale Lösung für die Gastronomie sowie für schnelle Mahlzeiten unterwegs.



Fusilli

A1



Tricolore Fusilli

A2



Macaroni

A7



Mini Macaroni

A8



Penne

A3



Farfalle

A4



Rigatoni

A16



Fusilli Vollkorn

A17-10



Serpentini

A25



Conchiglie

A23



Conchigliette

A39



Lange Pasta



Sind Sie unsicher, wie viel Pasta Sie heute genau benötigen? Mit unseren „al dente“ vorgekochten langen Pasta, einzeln eingefroren in praktischen 50-g-Nestern, ist diese Unsicherheit kein Problem mehr.

Aus dem gefrorenen Zustand können Sie mühelos eine einzelne Portion im Pastakocher zubereiten oder eine größere Menge im Dampfgarer erwärmen.

Verabschieden Sie sich von Resten – unsere Pasta garantiert, dass Sie nur das verwenden, was Sie brauchen!



Capellini
A9



Pappardelle
A20



Linguine
A19



Tagliatelle XL
A10-XL



Tagliatelle
A10



Spaghetti
A15



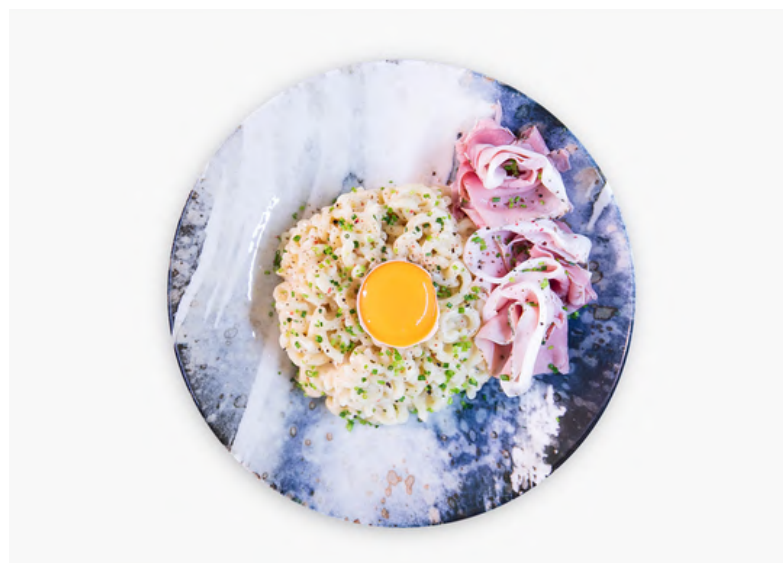
Spaghetti Vollkorn
A15-VK



Lasagneblätter
A22



recipes and inspiration on:
smilingcook.eu



Asiatische Nudeln



Die asiatische Küche mit ihren würzigen Kräutern und aromatischen Gerichten erfreut sich weltweit wachsender Beliebtheit und ist nicht mehr nur asiatischen Restaurants vorbehalten.

Entdecken Sie unsere Auswahl an vorgekochten Tiefkühlnudeln und bereiten Sie im Handumdrehen köstliche Pfannengerichte oder Suppen zu.

Unsere Soba-Nudeln werden sowohl aus Weich- als auch aus Hartweizen hergestellt und oft in einer warmen Brühe serviert.

Udon-Nudeln, die für ihre dickere Konsistenz bekannt sind, passen aufgrund ihres milden Geschmacks und ihrer weichen Konsistenz perfekt zu Suppen, Eintöpfen und gebratenen Gerichten.

Chinesische Nudeln aus dünnem Weizenteig und Ei eignen sich ideal zum Woken.



Chinese Noodles
A14



Soba Noodles
A28



Udon Noodles
A38



Pasta-Dampfbeutel



60 - 120 sec.



Penne

200g A3-200 300g A3-300



Spaghetti

200g A15-200 300g A15-300



Tagliatelle

200g A10-200 300g A10-300



Rigatoni Glutenfree

250g A16-250/GF

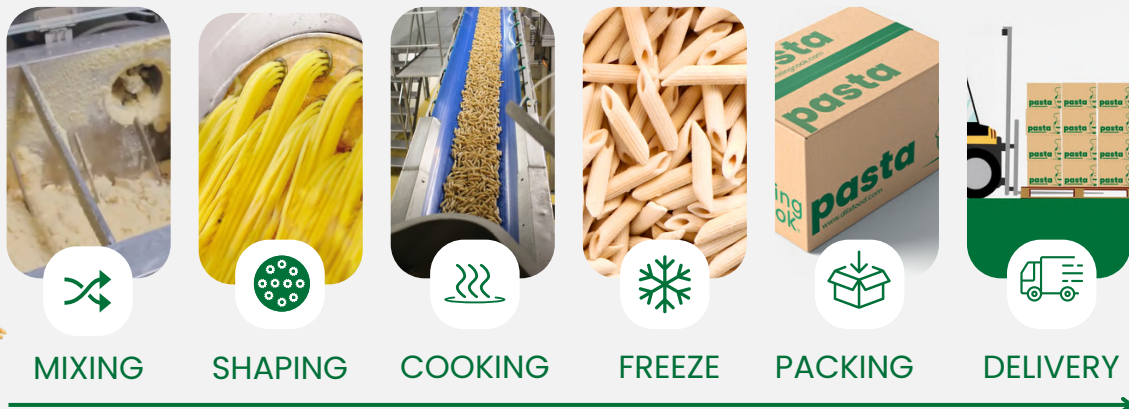
**Hohe Energiekosten, Fachkräftemangel und erhebliche Verluste:
das sind die täglichen Herausforderungen der Gastronomie.**

Dies sind nur einige der Herausforderungen, denen sich Catering-Unternehmer gegenübersehen. Die Gastronomie steht seit Jahren unter ständigem Druck und erfordert kontinuierliche Innovationen, um die Rentabilität aufrechtzuerhalten.

Unsere Pasta-Dampfbeutel bieten die ideale Lösung. Gleichmäßig portionierte, perfekt gegarte Pasta zum festen Portionspreis. Legen Sie einfach die ungeöffneten, gefrorenen Beutel in die Mikrowelle oder öffnen Sie sie und gießen Sie die Pasta in einen Pastakocher.

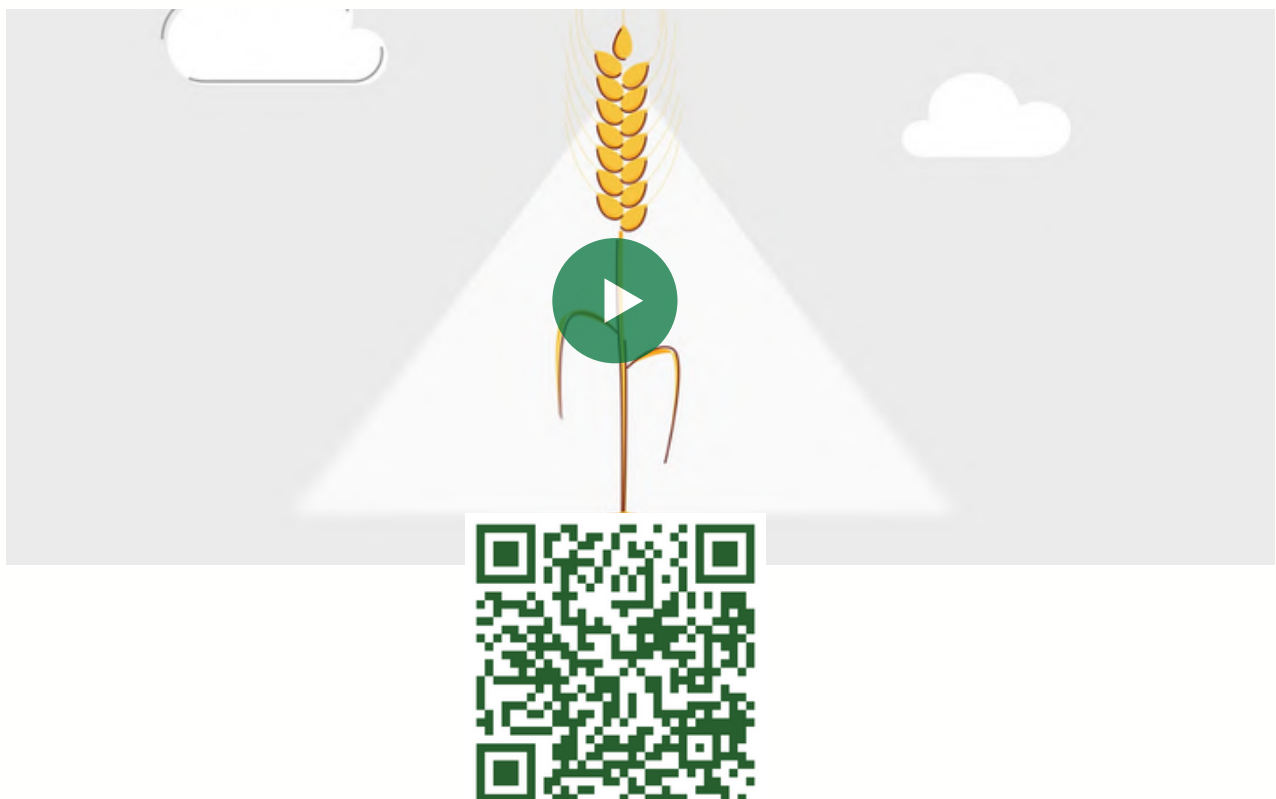


Production



Animation

Sehen Sie sich eine Animation an und entdecken Sie, wie unsere Pasta Ihr Unternehmen voranbringen kann.



VORTEILE FRISCH GEFRORENER PASTA

1.

Verschiedene Heizmethoden, abgestimmt auf jede Küche: Heißwasser, Dampfgarer, Wok oder Mikrowelle.

2.

Einfache Portionierung und feste Lebensmittelkosten: Nur das Notwendige verzehren, weniger Abfall.

3.

Nach dem Aufwärmen bleibt die Pasta klebefrei, bei jeder Anwendung.

4.

Einsparungen an allen Fronten. Weniger Schritte und Personal, keine Vorbereitungsarbeiten, reduzierter Wasser-, Gas- und Stromverbrauch.

5.

Lange Haltbarkeit von 18 Monaten.

6.

Einfache Verarbeitung in der Kaltlinie.

7.

Alle Pasta werden zu 100 % „al dente“ vorgekocht und IQF-gefroren.

8.

Lebensmittelsicher. Die Verarbeitung der Pasta erfolgt nur bei Verwendung, wodurch das Risiko des Bakterienwachstums ausgeschlossen ist.

9.

Das umfangreiche Sortiment vereinfacht die Erstellung innovativer Pasta-Menüs.

10.

Gleichbleibend hohe Produktqualität, streng überwacht durch kontinuierliche Qualitätskontrollen.

Gefüllte Pasta

Gefüllte Pasta, die sowohl in traditionellen als auch in einzigartigen und unerwarteten Formen und Geschmacksrichtungen erhältlich ist, kann als Vorspeise, Hauptgericht oder als leckere Beilage genossen werden.

Jede gefüllte Pasta ist sorgfältig vorgekocht und IQF-gefroren, was eine schnelle und bequeme Zubereitung gewährleistet. Darüber hinaus eignet sie sich hervorragend für kalte Gerichte.

Entdecken Sie unsere große Auswahl an cremigen und unverwechselbaren Füllungen, darunter Optionen mit Fleisch, verschiedenen Käsesorten, verschiedenen Gemüsesorten und Pilzen.



Gastronomic

Erstklassige Füllungen, überraschend große Formen mit einzigartigen Aromen.



Pansotti Ricotta di Bufala e Spinaci
D15

Füllung: Spinat, Büffel-Ricotta, Provolone.

🕒 5 min. 95° C | 🍲 8-9 min. 100% steam | ⚖️ 35g



Ravioli Tartufo e Funghi
D20

Füllung: Trüffel, Pilze und Ricotta.

🕒 5 min. 95° C | 🍲 8-9 min. 100% steam | ⚖️ 32g



Ravioli Mozzarella e Pomodoro
D23

Füllung: Mozzarella, Tomaten, Knoblauch, Basilikum

🕒 5 min. 95° C | 🍲 8-9 min. 100% steam | ⚖️ 32g



Mezzalune Quattro Formaggi
D24

Füllung: Ricotta, Emmentaler, Alpkäse und Blauschimmelkäse.

🕒 5 min. 95° C | 🍲 8-9 min. 100% steam | ⚖️ 32g

Traditional

Klassiker für jeden
Gastronomiebetrieb, ob
groß oder klein.



Cannelloni Bolognese

D11

Füllung: Rindfleisch, Tomaten, Rotwein, Basilikum.

🕒 30 min. | 📏 50g



Cannelloni Ricotta e Spinaci

D12

Füllung: Ricotta, Spinat.

🕒 30 min. | 📏 50g



Ravioli Formaggio

D75

Pasta mit zarter Käsefüllung.

🕒 3 min. 95° C | 🕒 5-6 min. 100% steam | 📏 8g

Traditional



Tortelloni Carne
D72

Füllung: einschließlich Schweinefleisch, Zwiebeln, Karotten.

🕒 3 min. 95° C | 🍲 5-6 min. 100% steam | 📏 11g



Tortelloni Ricotta e Spinaci
D71

Füllung: u.a. Spinat, Ricotta, Emmentaler.

🕒 3 min. 95° C | 🍲 5-6 min. 100% steam | 📏 11g



Tortelloni Vegan
D73

Füllung: Karotten, Zucchini, rote Paprika, Tomaten.

🕒 3 min. 95° C | 🍲 5-6 min. 100% steam | 📏 11g



Gnocchi Di Patate
D101

Kartoffelgnocchi

🕒 4 - 5 min. | 🍲 6-7 min. 100% steam

🕒 10 min. 180 °C | 🕒 3 min. 95° C | 📏 8,5g

Economic

Kleine gefüllte Pasta für
Großküchen und
Gastronomie. Groß im
Geschmack, klein im Preis.



Tortellini Ricotta e Spinaci

D51

Füllung: u.a. Spinat, Ricotta, Emmentaler.

🕒 2-3 min. 95° C | 🍲 5-6 min. 100% steam | ⚖️ 5g



Tortellini Carne

D52

Füllung: einschließlich Rindfleisch, Zwiebeln,
Karotten.

🕒 2-3 min. 95° C | 🍲 5-6 min. 100% steam | ⚖️ 5g





Reis und Risotto

Erleben Sie die Leichtigkeit und kulinarische Vielseitigkeit unseres gefrorenen Reis und Risottos. Der Langkornreis von Smiling Cook ist vorgekocht, IQF-gefroren und klebt nie. Servieren Sie köstliche Reisgerichte in nur 30 Sekunden.

Reis



30 sec.



4 min.



White Rice
E1

White Rice Bio
E1-BIO

Basmati Rice
E4

Black Rice
E5



White rice - portion 200 g

E1-200



60 sec.

Vorgekochter weißer Reis und gefroren in speziellen Dampfbeuteln für die Mikrowelle.



Sticky Rice

E6

Unser Japonica-Reis hat einen milden Geschmack und eine wunderbar klebrige Konsistenz. Perfekt für Poké Bowls, Sushi und Wokgerichte.



Risotto

B13



Fertiges Grundrisotto, überzogen mit einer neutralen Käse-Sahnesauce, langsam in reichhaltiger Gemüsebrühe gegart und mit neutralem Käse garniert. Unser Risotto lässt sich flexibel mit weiteren Zutaten verfeinern und wurde IQF-gefroren, was eine lange Haltbarkeit von 18 Monaten gewährleistet.



Mahlzeiten

Für alle, die noch mehr Schnelligkeit und Komfort wünschen, bieten wir Fertiggerichte in der 1-kg- oder 2,5-kg-Verpackung an. Die Fertiggerichte sind schnell erhitzt und erleichtern den Service erheblich. Alle Produkte lassen sich einfach portionieren: Sie verwenden nur die benötigte Menge und vermeiden Abfall.





Paella Valencia

B7

Traditionelle spanische Fertig-Paella. Dieses Gericht besteht aus gelbem Reis, Gemüse, Hühnerfleisch, Chorizo, Muscheln, Tintenfischringen, Garnelen, Seelachs und mehr.



Taboulé

B11

Ein köstlicher und gesunder Fertigsalat auf der Basis von vorgekochtem Couscous, Tomaten, roten und grünen Paprika, Oliven usw. Die Beigabe von frischer grüner Minze sorgt für eine erfrischende Note und eignet sich hervorragend zum kalten Servieren.



Mac & Cheese

B12

Mac & Cheese ist ein weltweit geliebter Klassiker, ob mit Käse überbacken oder pur genossen. Schon für sich ein Genuss, eröffnet dieses Gericht unzählige kreative Möglichkeiten. Verfeinern Sie zum Beispiel Ihr Kindermenü mit herzhaften Schinkenwürfeln.





Saucen



1 min.



15 min.



15 min.



3 min.

Nichts kommt an den Geschmack einer hausgemachten Sauce heran und bei Smiling Cook ist uns das bewusst. Gleichzeitig stellt es eine große Herausforderung dar, diesen gleichbleibenden Geschmack und dieselbe Qualität Tag für Tag, das ganze Jahr über, sicherzustellen.

Hier kommen wir ins Spiel und stellen Ihnen unsere Auswahl von über 25 Fertigsaucen vor. Diese Saucen werden sorgfältig zubereitet, um eine gleichbleibende Qualität und maximale Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Nach der Herstellung werden die Saucen pasteurisiert oder sterilisiert und in praktischen 1-kg-Doypacks versiegelt, sodass Sie sie über einen längeren Zeitraum ohne Kühlung aufbewahren können. Was diese Verpackung auszeichnet, ist ihre Vielseitigkeit; Sie können sie bequem auf verschiedene Arten erhitzen, sei es in der Mikrowelle, im Dampfgarer oder im Wasserbad.

Tomato



Napolitana

H3

Glatte und gemischte vegetarische Tomatensauce mit Karotten, Basilikum und Olivenöl.



Primavera

H23

Eine frische und reichhaltige Tomatensauce mit gegrillten Zwiebelstücken, grünen, roten und gelben Paprika, Zucchini und Basilikum.



Pomo d'Oro

H30

Natürliche Tomatenbasis, frei von künstlichen Farb-, Geschmacks- und Konservierungsstoffen sowie ohne Zusatz von Fett, Salz oder Zucker.



Arrabbiata

H10

Pikante vegetarische Sauce mit Tomaten, Zwiebeln, Chili und Kräutern.



Puttanesca

H24

Eine der traditionellsten italienischen Pastasaucen mit großen Stücken schwarzer und grüner Oliven.



Mascarpone Rosso

H25

Eine glatte und cremige Mascarpone-Sauce mit Tomaten, kleinen grünen Kräuterstücken und Gemüse.

Bolognese

● VEGGIE
● VEGAN



Bolognese Classico

H22

Klassische Bolognese-Sauce auf Basis reifer Tomaten, von Gemüse, italienischen Kräutern und Rindfleisch.



Bolognaise du Chef

H38

Eine typisch belgische Bolognese-Sauce mit Schweinefleisch, Zwiebeln, Paprika, Pilzen und Karotten.



Bolognese Chicken

H1

Pastasauce aus Tomaten, Zwiebeln und gehacktem Hähnchen.



Bolognese Halal

H2

Eine Bolognese-Sauce mit reinem Halal-Rinderhackfleisch, Tomaten und italienischen Kräutern.

Pesto



Basil Pesto

H29

Eine der traditionellsten italienischen Saucen, basierend auf Basilikum, Knoblauch, Käse und Pinienkernen.

Creamy



Formaggio

H7

Eine köstliche Käsesauce mit Emmentaler und frischer Sahne.



Scampi Crema

H9

Leckere Fischsauce auf Basis von Schalentieren und Sahne.



Forestière

H13

Köstliche cremige Sauce mit geräuchertem Speck und Pilzen.



Carbonara

H8

Typische Soße mit Sahne, Emmentaler und geräucherten Speckwürfeln.



Quattro Formaggi

H12

Würzige Käsesauce mit Sahne, Mozzarella, Emmentaler, Gouda und Cheddar.



Belgica

H15

Käsesauce mit Emmentaler, Chicorée und Schinkenwürfeln.

Curry

● VEGGIE
● VEGAN



Curry

H26

Halbflüssige und leicht würzige traditionelle Currysauce.



Thai Curry

H39

Würzige rote Currysauce mit Kokosmilch, Limette und Thai-Basilikum.

Culinary



Pepper Cream

H33

Eine köstliche, reichhaltige Sauce mit schwarzem Pfeffer.



Hollandaise

H34

Traditionelle Sauce Hollandaise als heiße Emulsion aus Butter, Eigelb und Zitrone.



Bearnaise

H31

Leckere Sauce Béarnaise mit der richtigen Balance zwischen Estragon-Essig und Kräutern.



Archiduc

H32

Raffinierte Champignon-Sahnesauce auf Basis einer Gemüsebrühe und Champignons.

Cheddar

● VEGAN
● VEGGIE



Premium Cheddar

H35

Eine cremige Käsesauce auf Basis von traditionellem Cheddar-Käse und Sahne.



Bandido

H17

Würzige Käsesauce, gewürzt mit roten und grünen Jalapeños.

Vegan Cheese



Vegan Formaggio

H40

Ein reichhaltiger, cremiger Geschmack ohne tierische Zutaten.



Vegan Cheddar Style

H41

Vegane Sauce mit Cheddar-Geschmack.



Diabolique

H42

Eine teuflisch scharfe Tomaten-Sahnesauce. Perfekt zu Garnelen, gegrilltem Gemüse oder Fleischgerichten.

NEW



Warum sollten Sie sich für die Saucen von Smiling Cook entscheiden?

- Lange Haltbarkeit: Unsere Saucen behalten ihre Qualität auch außerhalb des Kühlschranks und enthalten keine Konservierungsstoffe. Dank Sterilisation oder Pasteurisierung sind sie 9 bis 24 Monate haltbar.
- Praktische Verpackung: Sie sind in praktischen Doypacks von nur 1 kg verpackt, um Abfall zu minimieren. Nach dem Öffnen können Sie die Saucen 2 bis 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.
- Einfaches Aufwärmen: Die Saucen lassen sich mühelos im geschlossenen Beutel in der Mikrowelle, im Kombidämpfer oder durch Eintauchen in heißes Wasser erwärmen. Sobald sie erhitzt sind, können sie problemlos im Wasserbad warm gehalten werden.
- Anpassbar und vielseitig: Unsere Saucen können mit Zutaten wie Brühe, Fumet, Sahne, Vollmilch, Käse, frischen Kräutern, Butter, Olivenöl, Gemüse, Speckwürfeln usw. individuell angepasst werden.
- Perfekt geeignet für kalte Zubereitungen.



Portion Packs



90 sec.



5 min.

Wir bieten einige Basissaucen auch in 150g-Portionen an. Leicht zu erhitzen und ideal zum Füllen eines einzelnen Pastabechers oder zum Verfeinern von Gerichten mit Sauce.



Bolognese Classico
H122



Carbonara
H108



Quattro Formaggi
H112



Arrabbiata
H110



Pesto
H119



Bandido
H117



Bearnaise
H131



Pepper Cream
H133



Archiduc
H132



PASTA TO GO

Hochwertige Convenience-Produkte eignen sich nicht nur für die klassische Küche. Eine Mahlzeit für unterwegs liegt im Trend, und heutzutage wird die gleiche Qualität erwartet. Unsere frisch gefrorenen Pasten und Fertigsaucen sind selbstverständlich die perfekte Lösung für hochwertige Pasta zum Mitnehmen.

Kreieren Sie im Handumdrehen köstliche Pasta-to-go-Becher mit Fleisch oder bieten Sie eine vielfältige Auswahl an vegetarischen, veganen oder glutenfreien Pastaoptionen an.

Servieren Sie in unseren praktischen Pastabechern und machen Sie Ihre Pasta zum Mitnehmen zum garantierten Erfolg!



Passion eines Familienunternehmens

HORECA EXPERIENCE

Die Brüder Jan und Bart Coninx, Köche und leidenschaftliche Foodservice-Unternehmer, führen das Familienunternehmen mit Fokus auf Qualität, Innovation und Praxiserfahrung weiter.



1995

PASTRIDOR



PASTRIDOR

Die Brüder Jan und Bob Coninx gründen die Marke Pastridor im Foodservice-Bereich.

D'LIS FOOD

Das Unternehmen entdeckt den Komfort von tiefgekühlter Pasta und startet ein neues Unternehmen.



2003

2006



THE SMILING COOK

Markenname für hochwertige Lösungen für Foodservice-Unternehmer. Das Sortiment wird um Saucen erweitert.

EXPANSION

Das Unternehmen wächst weiter in Belgien und entwickelt europäische Ambitionen.



2010

2018



2ND GENERATION

Die Brüder Jan und Bob Coninx übernehmen die Leitung des Unternehmens.

5000 TON

Das Unternehmen erreicht eine Produktionskapazität von 5.000 Tonnen pro Jahr und beliefert Kunden in mehr als 15 Ländern.



2022



NEW BRAND

Das Unternehmen modernisiert sich und wird unter dem Namen Smiling Cook weitergeführt.

Worum geht es bei SMILING COOK?

Als authentisches belgisches Familienunternehmen haben wir uns zu einem geschätzten Hersteller von Convenience-Produkten für die Gastronomie entwickelt. Unsere jahrzehntelange Erfahrung in diesem Bereich bildet hier keine Ausnahme.

Unser Bekenntnis zur Qualität

Das kontinuierliche Engagement für Innovation, Qualität und Nachhaltigkeit sowie die Suche nach Lösungen für Gastgewerbeunternehmer sind die treibende Kraft hinter unserem Wachstum von einem lokalen zu einem europäischen Akteur.

Internationaler Spieler

Smiling Cook hat sich zu einem europäischen Markennamen entwickelt und steht heute für hohe und gleichbleibende Qualität, extrem lange Haltbarkeit ohne Konservierungsstoffe, einfache und schnelle Arbeitsmethoden, feste Lebensmittelkosten und erhöhte Rentabilität, maßgeschneidert für jede Küche.

Verkäufe

In Belgien sind unsere Produkte über ein umfangreiches Netzwerk von Großhändlern erhältlich.

Wenn Sie Interesse an unseren Produkten im Ausland haben, kontaktieren Sie uns bitte, und wir vermitteln Ihnen gerne den Kontakt zu einem unserer Partner.



MISSION

To deliver efficient and innovative solutions tailored to the needs of the foodservice market, enabling them to operate smarter, more sustainably, and with consistent quality.



VISION

To empower every professional kitchen to achieve the perfect balance of quality, sustainability, and efficiency through cutting-edge methods and practices.



GOALS

Our aim is to become the leading name in European foodservice, synonymous with excellence in quality, sustainability, and operational efficiency.





Kurze und Lange Pasta

Ref	Product	Verpackung	MHD Monate	Vegan
A1	Fusilli	4 x 2,5 kg	18	•
A1-BIO	BIO Fusilli	4 x 2,5 kg	18	•
A2	Fusilli tricolore	4 x 2 kg	18	–
A3	Penne	4 x 2,5 kg	18	•
A4	Farfalle	4 x 2 kg	18	•
A7	Macaroni	4 x 2,5 kg	18	•
A8	Mini Macaroni	4 x 2,5 kg	18	•
A9	Capellini	1 x 5 kg	18	•
A10	Tagliatelle	1 x 5 kg	18	–
A10-XL	Tagliatelle XL	1 x 5 kg	18	–
A14	Chinese Noodles	1 x 5 kg	18	–
A15	Spaghetti	1 x 5 kg	18	•
A15-10	Spaghetti	1 x 10 kg	18	•
A15-VK	Spaghetti Vollkorn	1 x 5 kg	18	•
A16	Rigatoni	4 x 2 kg	18	•
A17-10	Fusilli Vollkorn	4 x 2,5 kg	18	•
A19	Linguine	1 x 5 kg	18	•
A20	Pappardelle	1 x 4 kg	18	–
A22	Lasagneblätter	5 x 2 kg	18	–
A23	Conchiglie	4 x 2,5 kg	18	•
A25	Serpentini	4 x 2 kg	18	•
A28	Soba Noodles	1 x 5 kg	18	•
A38	Udon Noodles	1 x 5 kg	18	•
A39	Conchigliette	4 x 2,5 kg	18	•
BUPI2	Penne Pastaconcept	3 x 4 kg	18	•
BUFI2	Fusilli pastaconcept	3 x 4 kg	18	•
A3-200	Portion Penne 200g	25 x 200 g	18	•
A3-300	Portion Penne 300g	15 x 300 g	18	•
A10-200	Portion Tagliatelle 200g	24 x 200 g	18	–
A10-300	Portion Tagliatelle 300g	16 x 300 g	18	–
A15-200	Portion Spaghetti 200g	24 x 200 g	18	•
A15-300	Portion Spaghetti 300g	16 x 300 g	18	•
A16-250/GF	Portion Rigatoni glutenfree 250g	16 x 250 g	18	•

GEFÜLLTE PASTA



Ref	Product	Gewicht	Verpackung	MHD Monate
GASTRONOMIC				
D15	Pansotti Ricotta di Bufala e Spinaci	35 g	1 x 3 kg	18
D20	Ravioli Tartufo e Funghi	32 g	4 x 750 g	18
D23	Ravioli Mozzarella e Pomodoro	32 g	4 x 750 g	18
D24	Mezzalune Quattro Formaggi	32 g	4 x 750 g	18
TRADITIONAL				
D11	Cannelloni Bolognese	50 g	1 x 3 kg	18
D12	Cannelloni Ricotta e Spinaci	50 g	1 x 3 kg	18
D71	Tortelloni Ricotta e Spinaci	11 g	5 x 1 kg	18
D72	Tortelloni Carne	11 g	5 x 1 kg	12
D73	Tortelloni Vegan	11 g	5 x 1 kg	18
D75	Ravioli Formaggio	8 g	1 x 3 kg	18
D101	Gnocchi di Patate	8,5 g	5 x 1 kg	18
ECONOMIC				
D51	Tortellini Ricotta e Spinaci	5 g	4 x 2,5 kg	18
D52	Tortellini Carne	5 g	4 x 2,5 kg	12



REIS & RISOTTO

Ref	Product	Verpackung	MHD Monate	Vegan
E1	White Rice	4 x 2,5 kg	24	•
E4	Basmati Rice	4 x 2,5 kg	24	•
E5	Black Rice	4 x 2,5 kg	24	•
E6	Sticky Rice	4 x 2,5 kg	24	•
E1-BIO	White Rice Bio	4 x 2,5 kg	24	•
E1-200	White Rice Portion	25 x 200 g	18	•
B13	Risotto	5 x 1 kg	18	-



MAHLZEITEN

Ref	Product	Verpackung	MHD Monate	Vegan
B7	Paella Valencia	2 x 2,5 kg	12	-
B11	Taboulé	5 x 1 kg	24	•
B12	Mac & Cheese	2 x 2,5 kg	24	-



PASTA BECHER

Ref	Product	Inhalt	Verpackung
F17	Retro - SMALL	460 ml	6 x 50
F27	Retro - LARGE	750 ml	6 x 50
F37	Retro - XLARGE	920 ml	6 x 50
F19	Eco - SMALL	460 ml	6 x 50
F29	Eco - LARGE	750 ml	6 x 50
F21	Pasta - SMALL	460 ml	10 x 50
F23	Pasta - LARGE	750 ml	10 x 50



MATERIAL

Ref	Product	Inhalt	Stücke
SP1	Pasta basket	135 x 105 x 180 mm	2
SP2	Cooking Kettle	22L	1
SP13	GN-Liner 1/3 & 1/4	500 x 360 mm	100
SP16	GN-Liner 1/6	355 x 460 mm	100



SAUCEN | 1kg

Ref	Product	Verpackung	MHD Monate	Vegan	Veggie	Gluten-frei	Laktose-frei
H1	Bolognese Chicken	6 x 1 kg	18	-	-	-	•
H2	Bolognese Halal	6 x 1 kg	24	-	-	-	•
H3	Napolitana	6 x 1 kg	18	•	•	-	•
H4	Bolognese Chicken	3 x 3 kg	18	-	-	-	•
H7	Formaggio	6 x 1 kg	18	-	•	•	-
H8	Carbonara	6 x 1 kg	18	-	-	•	-
H9	Scampi Crema	6 x 1 kg	16	-	-	-	-
H10	Arrabiata	6 x 1 kg	24	•	•	•	•
H12	Quattro Formaggi	6 x 1 kg	24	-	•	•	-
H13	Forestière	6 x 1 kg	18	-	-	•	-
H15	Belgica (Chicorée-Schinken-Käse)	6 x 1 kg	18	-	-	•	-
H17	Bandido	6 x 1 kg	24	-	•	•	-
H22	Bolognese Classico	6 x 1 kg	24	-	-	-	•
H23	Primavera	6 x 1 kg	12	•	•	•	•
H24	Puttanesca	6 x 1 kg	12	•	•	•	•
H25	Mascarpone Rosso	6 x 1 kg	12	-	•	•	-
H26	Curry	6 x 1 kg	24	-	•	•	-
H29	Pesto	6 x 1 kg	24	-	•	•	-
H30	Pomo-d'Oro	2 x 5 kg	12	•	•	•	•
H31	Béarnaise	6 x 1 kg	24	-	•	•	-
H32	Archiduc	6 x 1 kg	24	-	•	•	-
H33	Pepper Cream	6 x 1 kg	24	-	•	-	-
H34	Hollandaise	6 x 1 kg	24	-	•	•	-
H35	Premium Cheddar	6 x 1 kg	24	-	•	•	-
H38	Bolognaise du Chef	6 x 1 kg	9	-	-	-	•
H39	Thai Curry	6 x 1 kg	24	-	•	•	-
H40	Vegan Formaggio	6 x 1 kg	24	•	•	•	•
H41	Vegan Cheddar	6 x 1 kg	24	•	•	•	•
H42	Diabolique	6 x 1 kg	24	-	•	•	-



SAUCEN portions

Ref	Product	Verpackung	MHD Monate	Vegan	Veggie	Gluten-frei	Laktose-frei
H108	Carbonara	15 x 150 g	24	–	–	•	–
H110	Arrabbiata	15 x 150 g	24	•	•	•	•
H112	Quattro Formaggi	15 x 150 g	24	–	•	•	–
H117	Bandido	15 x 150 g	24	–	•	•	–
H119	Pesto	15 x 150 g	24	–	•	•	–
H122	Bolognese Classico	15 x 150 g	24	–	–	–	•
H131	Bearnaise	15 x 150 g	24	–	•	•	–
H132	Archiduc	15 x 150 g	24	–	•	•	–
H133	Pepper Cream	15 x 150 g	24	–	•	–	–

**NEW
NEW
NEW**





Unsere Verpackung erhält ein frisches neues Design! Während der Übergangszeit kann es sein, dass Sie sowohl auf die alte als auch auf die neue Verpackung stoßen.

Selbstverständlich bleiben Inhalt und Qualität exakt gleich.

