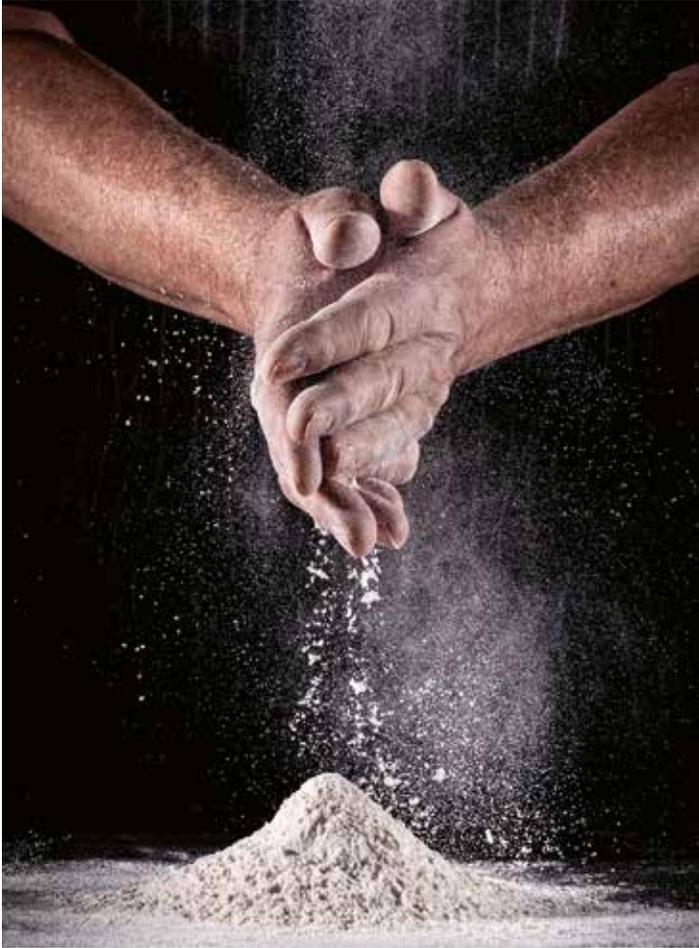


Bonetti
PASTA
MANUFATTUR

Katalog 2024



PASTA
Bonetti
MANUFATTUR



Liebe Kundinnen und Kunden

Inspiziert von einer leidenschaftlichen Vision und mit dem unermüdlichen Engagement von Carlo Bonetti im Jahr 1992 gegründet, sind wir stolz auf 30 Jahre exzellente Bio-Pasta-Herstellung. Dieser Meilenstein ist nicht nur unser eigener Erfolg, sondern vor allem Ihrem fortwährenden Vertrauen zu verdanken. Ohne unsere treue Kundschaft wäre diese Reise nicht möglich gewesen.

Die vergangenen Jahre waren von Herausforderungen geprägt. In dieser Zeit erlebten wir eine bemerkenswerte Rückbesinnung auf regionale und bewusste Einkaufsgewohnheiten, was zu einer kurzfristigen gesteigerten Nachfrage nach unseren Gourmetprodukten führte. Trotz dieser turbulenten Phase hat unser engagiertes Team die Herausforderungen mit Bravour gemeistert. Wir sind stolz darauf, unserer Leidenschaft für die Teigwarenherstellung weiterhin nachgehen zu können.

Wie gewohnt haben wir für Sie unsere feinsten Köstlichkeiten im Katalog zusammengetragen.

Seit Oktober 2023 präsentieren wir stolz unsere brandneue Verpackung. Wir hoffen, sie wird Ihnen genauso viel Freude bereiten wie uns. Unsere 43 Standardprodukte erstrahlen nun in einem zeitgemäßen Gewand. Mit dieser Neuerung haben wir gleichzeitig unser Sortiment optimiert und aufgeräumt. Mit diesem Schritt sparen wir bis zu 100kg Kunststoff pro Jahr ein.

Wir laden Sie herzlich dazu ein, unser Sortiment zu entdecken. Mit Mustern, Prospekten und persönlicher Beratung stehen wir Ihnen dabei zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

Mit kulinarischen Grüßen aus Bad Ragaz



Orlando Alberto Bonetti,
Geschäftsführer

Inhalt

Hartweizen Pasta	4
Pasta Festa	10
UrDinkel Pasta	12
Sugo & Pesto	16
Senf	19
Getreide Mix	23
Gewürze, Olivenöl & Aceto Balsamico	25
AGBs und Kontakt	30



Hartweizen PASTA

Unsere italienischen Klassiker werden ohne die Zugabe von Eiern hergestellt. Für die perfekte Konsistenz verwenden wir den hochwertigsten Bio-Hartweizengrieß, der von sorgfältig ausgewählten Bio-Bauernhöfen in Italien stammt. Die Regionen sind berühmt für den Anbau einer der besten Hartweizensorten, die speziell für die Herstellung unserer begehrten Gourmet-Teigwaren kultiviert wird. Der frisch gemahlene Hartweizengrieß wird in unserer Produktionsstätte in Bad Ragaz, Schweiz, in kleinen Chargen zu erstklassiger Pasta verarbeitet.

Unsere Qualität spricht für sich, und das nicht nur einmal: Wir wurden bereits zweimal mit dem Sieg in der Kategorie Trockenteigwaren beim World Pasta Day ausgezeichnet, und das in den Jahren 2011 und 2014. Der World Pasta Day wurde 1998 in Neapel ins Leben gerufen, um die traditionelle Herstellung nach bewährten Verfahren zu erhalten. Seitdem findet dieser Feiertag jedes Jahr am 25. Oktober auf allen fünf Kontinenten statt.

In unserem Herstellungsprozess vereinen wir moderne und traditionelle Werte. Wir verwenden kleine Produktionsmaschinen mit

Bronzeschablonen, um unserer Pasta eine raue Struktur zu verleihen, was ein Qualitätsmerkmal ist, um die Pasta optimal mit Saucen zu verbinden. Bei der Pressung achten wir auf geringen Druck und niedrige Temperaturen, um die wertvollen Rohstoffe, reich an Mineralien und Vitaminen, zu erhalten.

Anschließend wird die Pasta behutsam von Hand auf Trockengitter gelegt und bei niedrigen Temperaturen schonend luftgetrocknet. Dieses schonende Verfahren bewahrt die natürliche Form der Rohstoffe. Unsere fertige Pasta wird nach dem Trocknen mit großer Hingabe und Präzision von Hand verpackt, eine Seltenheit in unserer hektischen Zeit der Industrieproduktion.

Ernährungshinweis: Qualitäts-Pasta besteht aus komplexen Kohlenhydraten und eignet sich ideal für Sportler und Kinder. Laut einer Studie des Instituto Neurologico Mediterraneo in Neapel haben Pasta-Kohlenhydrate einen niedrigen glykämischen Index, was zu einer besseren und länger anhaltenden Leistungsfähigkeit führt und den Blutzuckerspiegel stabil hält.

Bio.

Vegan.

N° 189



4-Jahreszeiten Spiralen

Bio | 450 g

Seit 1992 führen wir diese beliebte Pasta im Sortiment. Für Familie oder mit Freunden, eignet sich sehr gut mit Gemüse oder groben Fleischragout.

Bio.

Vegan.

N° 184



Alphörnli Classic

Bio | 500 g

Die klassischen Hörnli «Alphöi Art», grösser, rustikaler und fülliger, ideal mit Schweizer Alpkäse und Apfelmus.

Vegan.

N° 157



Alphörnli Schabzigerklee

Konventionell | 500 g

Die echten Glarner Schabzigerklee-Hörnli, urchige Geschmackscomponenten, dazu passt eine «Buurawurst» oder ein reifer Schweizer Alpkäse.

Bio.

Vegan.

N° 113



Edelweiss 5-farbig

Bio | 450 g

Die herzigen Edelweiss begeistern Jung und Alt. Die Edelweiss lassen sich leicht mit der Gabel aufstechen, dazu passt eine Champignon Rahm Sauce.

Bio.

Vegan.

N° 172



Maccheroni 4-farbig

Bio | 500 g

Unsere 6-kantigen Maccheroni eignen sich hervorragend für einen Auflauf, die verschiedenen Farben begeistern Jung wie Alt.

Bio.

Vegan.

N° 123



Radiatori 4-farbig

Bio | 500 g

Die Radiatori gehören zu einer Reihe grossformatiger Teigwaren aus bestem Hartweizengriess. Dank ihrer gerillten Form können sie bestens reichhaltige Saucen aufnehmen.

Bio.

Vegan.

N° 118



Steinbock 4-farbig

Bio | 450 g

Die Steinböcklein stehen zweifellos bei den Jüngsten Pasta Liebhabern hoch im Kurs. Die bunten Teigwaren mit einer Gemüse-Bolognese servieren.

Bio.

Vegan.

N° 127



Reginelline mit Ribelmais

Konventionell | 400 g

Verfeinert mit echtem Rheintaler Ribelmais, verleiht den Reginelline einen schönen Biss. In der geschwungenen Form bleibt die Sauce besonders gut kleben.

Bio.

Vegan.

N° 131

Hörnli

Bio | 500 g

Die kurzen Hörnli lassen sich gut auf die Gabel stechen und eignen sich ideal für einen Pasta-Wurstsalat.



Bio.

Vegan.

N° 133

Hörnli 3-farbig

Bio | 500 g

Die kurzen Hörnli lassen sich gut auf die Gabel stechen und eignen sich ideal für einen bunten Pasta-Wurstsalat.



Bio.

Vegan.

N° 128

Penne Classic

Bio | 500 g

Dieser allseits beliebte Klassiker genießt sich am besten mit einer Tomatensauce und frisch geriebenen Parmesan.



Bio.

Vegan.

N° 129

Penne 3-farbig

Bio | 500 g

Die bunten Penne eignen sich sehr gut mit einer groben Gemüse-Fleischragout.



Bio.

Vegan.

N° 183

Spghettini 1mm

Bio | 400g

Unsere luftig lockeren Spghettini harmonieren am besten mit zarten Saucen. Zum Beispiel einem klassischen, pürierten Tomatensugo oder fein gehacktem Pesto alla Genovese.



Vegan.

N° 138

Spghetti Safran 2mm

Konventionell | 400g

Ganz neu in unserem Sortiment, Spghetti mit Safran. Passt ideal zu einer leichten Rahmsauce und Gemüse.



Bio.

Vegan.

N° 140

Spghetti Classic 2mm

Bio | 400g

Spghetti sind ein vielseitiger Genuss, den Sie sowohl pur mit Olivenöl und Parmesan als auch mit einer feinen Sauce genießen können



Bio.

Vegan.

N° 182



Familiennudeln

Bio | 300 g

Die klassischen Bandnudeln werden traditionell mit einem feinen gut eingekochten Sugo und Basilikum Garnitur serviert.

Bio.

Vegan.

N° 134



Pappardelle

Bio | 250 g

Die goldprämiierten Pappardelle, werden nach unserem eigenen entwickelten System hergestellt. Aus den 40mm breiten Nudeln lassen viele kreative Gerichte zauber, denn sie lassen sich ganz einfach rollen.

Bio.

Vegan.

N° 194



Reginette

Bio | 350 g

Unsere Bandnudeln mit welligem Rand sind die perfekte Wahl, um feine Saucen aufzunehmen. Sie bieten ein wahres Geschmackserlebnis, sei es in Kombination mit einer köstlichen Linsensauce oder einer klassischen Bolognese.

Bio.

Vegan.

N° 130



Tagliatelle Classic 5 mm

Bio | 350 g

Mit unserem besten Bio Hartweizengriess hergestellt, schmecken diese Nudeln hervorragend mit feiner Bolognese Sauce oder mit Olivenöl extra vergine und geriebenem Parmesankäse.

Bio.

Vegan.

N° 193



Tagliatelle 3-farbig 5 mm

Bio | 350 g

Drei Geschmacksnuancen in einem Säckli, die Premium Tagliatelle sind sowohl als Geschenk als auch auf dem Teller beliebt.

Bio.

Vegan.

N° 117



Taglierini Classic

Bio | 400 g

Feinste Nudeln, mit sehr kurzer Kochzeit, am besten mit leichten Saucen oder Pestos zu geniessen.

Bio.

Vegan.

N° 106



Tagliatelle Bärlauch «Bündnerart»

Bio | 250 g

Serviert sich wunderbar mit frisch gedünstetem Bärlauch und gerösteten Speckwürfeln, so schmeckt Frühling.

Bio.

Vegan.

N° 105



Tagliatelle Chili «Bündnerart»

Bio | 250 g

Ideal als Beilage zu frischem Fisch, für die mediterrane Schärfe, am besten mit einem Chili-Olivenöl Extra Vergine servieren.

Bio.

Vegan.

N° 103



Tagliatelle Natur «Bündnerart»

Bio | 250 g

Eine leichte Tomatensauce oder als Beilage zu einem feinen Rahmschnitzel.

Bio.

Vegan.

N° 107



Tagliatelle Randen «Bündnerart»

Bio | 250 g

Diese pinkfarbenen Bandnudeln sind in jedem Teller ein Hingucker. Dazu Grüne Erbsen und Schinkenwürfel an einer Rahmsauce.

Bio.

Vegan.

N° 112



Tagliatelle Steinpilz «Bündnerart»

Bio | 250 g

Sehr geschmackvolle Steinpilznudeln, ideal zu Wild oder verschiedenem Herbstgemüse.

Vegan.

N° 108



Tagliatelle Safran «Bündnerart»

Konventionell | 250 g

Zum Königsgewürz Safran passt Kalbfleisch geschneuzelt an einer leichten Rahmsauce, die Pasta wird nur mit etwas Butter oder Olivenöl serviert.

Bio.

Vegan.

N° 104



Tagliatelle Wildkräuter «Bündnerart»

Bio | 250 g

Ein intensives Kräutelerlebnis, Nudeln mit Butterflocken und geriebenem Parmesan genießen.

Bio.

Vegan.

N° 110



Tagliatelle Zitronen «Bündnerart»

Bio | 250 g

Unsere Zitronen Tagliatelle passen hervorragend zu Fisch oder z.B. einem Kürbisragout.

Hartweizen Pasta offen

Bio.

Vegan.



N° 735

Alphörnli offen

Bio | 5kg

Die klassischen Hörnli «Alphöi Art», grösser, rustikaler und fülliger, ideal mit Schweizer Alpkäse und Apfelmuses. Im Karton zu 5 kg offen verpackt.

Bio.

Vegan.



N° 736

Hörnli offen

Bio | 5kg

Die kurzen Hörnli lassen sich gut auf die Gabel stechen und eignen sich ideal für einen Pasta-Wurstsalat. Im Karton zu 5 kg offen verpackt.

Bio.

Vegan.



N° 737

Penne offen

Bio Suisse Knospe | 5kg

Unsere 6-kantigen Maccheroni eignen sich hervorragend für einen Auflauf oder eine Wok Pfanne mit Gemüse. Im Karton zu 5 kg offen verpackt.



BIOSUISSE

Vegan.



N° 740

Spiralen offen Schweiz

Bio Suisse Knospe | 5kg

Die ersten Teigwaren aus 100% Bio Knospe Hartweizen aus der Schweiz. Die klassischen Fusilli, grösser, rustikaler und fülliger, ideal mit Sugo oder Pesto. Im Karton zu 5 kg offen verpackt.



BIOSUISSE

Vegan.



N° 741

Hörnli offen Schweiz

Bio Suisse Knospe | 5kg

Die ersten Teigwaren aus 100% Bio Knospe Hartweizen aus der Schweiz. Unsere Hörnli sind vielseitig, ob als Salat, Auflauf oder ganz klassisch mit Gehacktem, sind sie ein Dauerrenner. Im Karton zu 5 kg offen verpackt.

Pasta FESTA

Unsere kreativen ‚Bio Pasta Festa‘ Teigwaren sind das Ergebnis aufwendiger Handarbeit, bei der wir mit größter Hingabe und Liebe zum Detail vorgehen. Wir verwenden den besten Bio-Hartweizen sowie erlesene Gewürze und Kräuter, um ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis für Augen und Gaumen zu kreieren.

Ob als Geschenk oder für ein festliches Essen mit Familie und Freunden, unsere exklusiven „Bio Pasta Festa“ Teigwaren sind ein unverzichtbarer Genuss. Unsere Auswahl reicht von den kunstvoll gestreiften Sunnahütli über marmorierte Herzformen – sie alle bereichern jedes Gourmetgericht.

Viele unsererer „Bio Pasta Festa“ Köstlichkeiten sind weltweit einzigartig und werden exklusiv in unserem kleinen Familienbetrieb in Bad Ragaz, Schweiz, hergestellt. Unsere Pasta-Geschenke werden von Gourmets auf der ganzen Welt geschätzt, von Südamerika über Kanada bis hin nach Japan und China.

Bio.

Vegan.

N° 250

Sunnahüetli marmoriert/violette

Bio | 70 g

Wunderschön präsentieren sie sich die Hüetli gekocht mit einer Füllung aus Gemüse-Rohschinken oder Kräuter-Frischkäse.



Bio.

Vegan.

N° 248

Herzen gross

Bio | 150 g

Sehr beliebt als Geschenk. Durchmesser der Herzen ca. 10 cm, als Teller Lasagne mit Bolognese oder Pilzragout füllen.



Bio.

Vegan.

N° 249

Herzen klein

Bio | 100 g

Sehr beliebt bei gross und klein. Durchmesser der Herzen ca. 6 cm, als essbare Deko auf dem Menü Teller oder als Teller Lasagne.



Bio.

Vegan.

N° 247

Sternli

Bio | 100 g

Anfangs nur zur Weihnachtszeit gedacht, inzwischen das ganze Jahr gewünscht. Als essbare Deko auf dem Menü Teller oder als Teller Lasagne.



UrDinkel PASTA

Die ältesten bekannten Dinkelvorkommen in Europa datieren in die späte Steinzeit, etwa 2400-2300 v. Chr. Die ältesten Funde von Dinkel in der Schweiz stammen von einer Stelle nördlich des Lac de Neuchâtel (Cortailod-sur-les-Rochettes-Est). Dinkel ist vermutlich das Ergebnis natürlicher Kreuzungen zwischen Emmer und Zwergweizen, einer Form von Saatweizen. Bereits in der frühen Bronzezeit, zwischen 2200 und 1500 v. Chr., insbesondere jedoch ab der mittleren Bronzezeit (ab 1500 v. Chr.), als das Klima feuchter und kühler wurde, setzte sich der widerstandsfähige Dinkel immer mehr durch.

Bereits in den 1990er Jahren konnten wir unseren Müller davon überzeugen, UrDinkel-Dunst speziell für uns in unser Sortiment aufzunehmen. So können wir mit Stolz sagen, dass wir

Pionierarbeit bei der Herstellung von UrDinkel-Pasta geleistet haben. Seither hat sich unser Sortiment und unsere Qualität kontinuierlich weiterentwickelt. Als Alternative zum klassischen Hartweizen steht UrDinkel in nichts nach, denn er eignet sich perfekt für den täglichen Genuss.

Wir verarbeiten ausschließlich Bio Suisse Knospe UrDinkel-Dunst, der nach den Richtlinien der Schweizerischen Interessengemeinschaft Dinkel (IG Dinkel) und den strengen Anbaukriterien der Bio Suisse Knospe angebaut wird. Die Marke UrDinkel bürgt für alte Schweizer Dinkelsorten, die nicht mit Weizen gekreuzt wurden. Die Verarbeitung wird auf allen Stufen kontrolliert und zertifiziert.



BIO SUISSE

Vegan.

N° 367



UrDinkel Alphörnli

Bio Suisse Knospe | 450 g

Die klassischen Hörnli «Alphöi Art», grösser, rustikaler und fülliger, ideal mit Schweizer Alpkäse und Apfelmuses.



BIO SUISSE

Vegan.

N° 366



Urdinkel Alphörnli Vollkorn

Bio Suisse Knospe | 450 g

Die vollwertigen «Alphöi Art», grösser, rustikaler und fülliger, passen sehr gut zu Gemüse und Tofu, für eine Vollwertige gesunde Mahlzeit.



BIO SUISSE

Vegan.

N° 368



UrDinkel Lasagne gewalzt

Bio Suisse Knospe | 300 g

Feinste, aus 100% UrDinkel Bio Suisse Knospe, Lasagne-Blätter eignen sich für alle Arten von Lasagne.



BIO SUISSE

Vegan.

N° 396



UrDinkel Radiatori

Bio Suisse Knospe | 350 g

Die grossformatigen Teigwaren können bestens reichhaltige Saucen aufnehmen, daher passt ein feines Gemüse- oder Fleischragout



BIO SUISSE

Vegan.

N° 364



UrDinkel Tagliatelle 5mm

Bio Suisse Knospe | 350 g

Mit unserem feinen UrDinkel hergestellt, schmecken diese Nudeln hervorragend mit feiner Bolognese Sauce oder mit Olivenöl extra vergine und geriebenem Parmesankäse.



BIO SUISSE

Vegan.

N° 377



UrDinkel Tagliatelle Chili 5mm

Bio Suisse Knospe | 350 g

Die scharfe Variante des Klassikers, hierzu passt eine Tomatensauce mit Chili oder Chili con Carne hervorragend.



BIO SUISSE

Vegan.

N° 376



UrDinkel Tagliatelle Spinat 5mm

Bio Suisse Knospe | 350 g

Der grüne Klassiker aus UrDinkel, serviert sich am besten mit einem feinem Pilzragout oder klassisch mit einer Tomatensauce.





Vegan.

N° 394



UrDinkel Taglierini

Bio Suisse Knospe | 350 g

Feinste Nudeln, mit sehr kurzer Kochzeit, dazu passen leichten Saucen oder Pestos.



Vegan.

N° 340



UrDinkel Hörnli

Bio Suisse Knospe | 450 g

Die kurzen Hörnli lassen sich gut auf die Gabel stechen und eignen sich ideal für einen Pasta-Wurstsalat oder ganz klassisch mit Gehacktem.



Bio.

Vegan.

N° 378



UrDinkel Lumaconi 3-farbig

Bio | 350 g

Die grossformatigen Lumaconi bieten viel Platz für grobe Saucen, daher passt ein saisonales Gemüsebouquet an einer feinen Rahmsauce.



Vegan.

N° 398



Buchweizen Pizzoccheri

Bio Knospe | 300 g

Die Pizzoccheri werden traditionell nach Puschlaver Rezept mit Gemüse, Knoblauch, Kartoffelwürfel, Salbei-Butter und Käsemischung im Eintopf serviert.



Vegan.

N° 338



UrDinkel Spaghettini 1mm

Bio Suisse Knospe | 350 g

Die besonders feinere Variante vom Klassiker, in wenigen Minuten bereits al dente. Am besten passt eine ganz feine Sauce wie Pesto oder Sugo.



Vegan.

N° 339



UrDinkel Spaghetti 2mm

Bio Suisse Knospe | 350 g

Eine der allseits beliebtesten Pasta Formen seit es Teigwaren gibt. Unser feiner 100% Schweizer UrDinkel kommt hier besonders zur Geltung. Eine feine Tomatensauce oder einfach nur mit Butter und geriebenem Käse, Kräuter geniessen.



Vegan.

N° 399



Roggen Tagliatelle 5mm

Bio Knospe | 350 g

Die Roggenpasta besticht durch ihren hohen Ballaststoff-Gehalt und ihren intensiven Geschmack. Mit Pilz-Gemüse-ragout an einer Kräutersauce servieren.

UrDinkel Pasta offen



Vegan.

N° 750

UrDinkel Alphörnli offen

Bio Suisse Knospe | 5 kg

Die klassischen Hörnli «Alphöi Art», grösser, rustikaler und fülliger, ideal mit Schweizer Alpkäse und Apfelmuses. Im Karton zu 5 kg offen verpackt.



Vegan.

N° 751

UrDinkel Hörnli offen

Bio Suisse Knospe | 5 kg

Die kurzen Hörnli lassen sich gut auf die Gabel stechen und eignen sich ideal für einen Pasta-Wurstsalat. Im Karton zu 5 kg offen verpackt.



Vegan.

N° 752

UrDinkel Maccheroni offen

Bio Suisse Knospe | 5 kg

Unsere 6-kantigen Maccheroni eignen sich hervorragend für einen Auflauf oder Wok Pfanne mit Gemüse. Im Karton zu 5 kg offen verpackt.





Sugo & PESTO

Zu unserer feinen Gourmet Pasta dürfen die passenden Sugo, Pesto und Antipasti natürlich nicht fehlen. Wir haben auf unserer Italien Reise feinste, kleine Gourmet Schätze entdeckt.

Diese feinen Sugo – Pesto – Antipasti stammen ausschliesslich aus Bio-Zertifizierten Betrieben in Italien. Unser traditioneller Partnerbetrieb hat jahrzehntelange Erfahrung in der Herstellung und Veredelung der typisch italienischen Spezialitäten. Dabei liegt uns der persönliche Kontakt zwischen Hersteller und den kleinen Bio Bauern ganz besonders am Herzen. Denn nur so können Produkte von höchster Qualität

und Geschmack den Weg ins Glas finden. Dabei wird bei der schonenden Produktion vor allem auf die traditionellen italienischen Rezepte ein Augenmerk gelegt. Es ist diese Einfachheit der Rezepturen, die den unverkennbaren Geschmack wiedergeben.

Wie z.B. unser klassischer Pesto alla Genovese, der nur aus dem frischesten Basilikum, Pinienkernen und Olivenöl Extra Vergine hergestellt wird. Auch die Sugo werden ausschliesslich mit speziellen Tomatensorten, die für den unverkennbaren intensiven Tomatengeschmack stehen, abgefüllt.

Bio.

Vegan.

Gluten free.



N° 622

Basilikum Pesto

Bio | 130 g

Basilikum Pesto alla Genovese, nach altem Traditionsrezept, wird nur mit frischem Basilikum, Pinienkernen, Cashewnüssen und Olivenöl Extra Vergine hergestellt.

Bio.

Vegan.

Gluten free.



N° 623

Tomaten Pesto

Bio | 130 g

Tomaten Pesto, mit feinsten sonnengereiften, getrockneten Tomaten, Cashewnüssen, verfeinert mit Basilikum und etwas Meersalz.

Bio.

Vegan.

Gluten free.



N° 624

Rucola Pesto

Bio | 130 g

Der Rucola Pesto besticht mit seinem intensiven, würzigen und frischem Geschmack mit leichten Bitternoten. Ideal zum Würzen von Pasta, Fleisch, Fisch und Gemüse.

Bio.

Vegan.

Gluten free.



N° 625

Baumnuss Pesto

Bio | 130 g

Der Baumnuss Pesto wird mit den feinsten Baumüssen aus Ligurien hergestellt, dies spiegelt sich in diesem intensiven Nussgeschmackerlebnis wieder. Passend zu Käse oder aufs Brot.

Bio.

Vegan.

Gluten free.



N° 626

Hanf Pesto

Bio | 130 g

Der Hanf Pesto besticht nicht nur mit seiner überraschenden würzigen Note, durch Combo Hanföl und Hanfsaat, sondern auch durch seine proteinhaltigen Zusammensetzung.

Bio.

Vegan.

Gluten free.



N° 632

Oliven Tapenade

Bio | 130 g

Feine Oliven Tapenade aus den aromatischen Taggiasca Oliven hergestellt. Ideal für ein Apéro auf dem Toast oder gleich unter die gekochten Pasta mischen.

Bio.

Vegan.

Gluten free.



N° 635

Chili Tomaten Paste

Bio | 130 g

Die Pikante Sauce aus Chili und getrockneten Tomaten hat eine angenehme leichte bis mittlere Schärfe. Eignet sich hervorragend zu unserer Pasta aller Art.

Bio.

Vegan.

Gluten
free.



N° 628

Tomatensauce mit Basilikum

Bio | 180 g

Der Klassiker, Tomatensauce mit frischem Basilikum. Eignet sich am Besten zu unseren langen Teigwaren.

Bio.

Vegan.

Gluten
free.



N° 629

Tomatensauce mit Chili

Bio | 180 g

Voller Tomatengeschmack trifft auf eine angenehme leichte Schärfe. Mit frisch gehacktem Rindfleisch und Zwiebeln zusammen andünsten, für eine rassige Bolognese.

Bio.

Vegan.

Gluten
free.



N° 630

Tomatensauce mit Pinienkernen

Bio | 180 g

Das Traditionsrezept aus Ligurien verfeinert mit Pinienkernen. Die Pinienkerne runden nicht nur den Geschmack vorzüglich ab, sondern haben auch eine ernährungsphysiologische hohe Wertigkeit.

Bio.

Vegan.

Gluten
free.



N° 633

Oliven schwarz in Olivenöl Extra Vergine

Bio | 180 g

Die entsteinten Taggiasca Oliven im Olivenöl Extra Vergine gehören zu den berühmtesten Spezialitäten aus Ligurien. Der extrem volle und intensive Olivengeschmack ist ein Muss für Geniesser.

Bio.

Vegan.

Gluten
free.



N° 634

getrocknete Tomaten in Olivenöl Extra Vergine

Bio | 180 g

Die sonnengetrockneten Tomaten werden ausschliesslich im Oliven Extra Vergine und etwas Meersalz eingelegt. Nach diesem traditionellen Verfahren bleibt einzig die volle Essenz der Tomate im Gaumen.

SENF

«s Tüpfli uf em i»

Senf ist nicht gleich Senf. Gourmets haben unsere feinen Senfmischungen längst für sich entdeckt!

Der «Tüpfli»-Senf ist eine scharfe Gewürzpaste die aus den schwarzen-braunen-gelben Senfkörnern hergestellt wird. Die Verarbeitung und Mischung der drei Sorten ist ein bedeutender Bestandteil, damit daraus ein feiner Senf entsteht. Die Senfkörner werden aromaschonend kalt vermahlen.

Unser Bio Senf wird nicht entölt und enthält somit alle wichtigen gesundheitsfördernden Bestandteile und Aromas. Unsere Bio Tüpfli Senfmischungen werden nach spezieller hauseigener Rezeptur hergestellt.

Unser feiner Senf passt hervorragend zu Grilladen, Käseplatten, Marinaden, Dressing oder sogar als Brotaufstrich!

Bio.

Vegan.



N° 977

Heissi Liebi | Chili Senf

Bio | 170 g

Sehr pikant mit Chiligewürz, passt hervorragend zu allen Salatsaucen oder Wurst und Käse.

Bio.

Vegan.



N° 976

Tagträumer | Wildkräuter Senf

Bio | 170 g

Feine, würzige Wildkräutermischung, eignet sich bestens für Marinaden und Saucen aller Art.

Bio.

Vegan.



N° 995

Party Time | süss-scharfer Senf

Bio | 170 g

Seine Geschmacksnote von süß bis rassig, ideal zu herzhaften Gerichten wie Weisswurst und Käse.

Bio.

Vegan.



N° 975

Frühlingsgefühle | Bärlauch Senf

Bio | 170 g

Mit dem unsrem Bärlauch Senf werden würzige Akzente gesetzt, ideal für erfrischende Frühlingsdressings.

Bio.

Vegan.



N° 979

Sonnenkuss | Orangen Senf

Bio | 170 g

Mit dem intensiven Geschmack von sonnengereiften Orangen, passt dieser Senf ideal für fruchtige Dipsaucen.

Bio.

Vegan.



N° 982

Süsse Verführung | Feigen Senf

Bio | 170 g

Der fruchtig-süße Senf passt zu einer Käseplatte oder auch aufs Brot.

Bio.

Vegan.



N° 987

Heissi Liebi | Chili Senf klein

Bio | 47 g

Sehr pikant mit Chiligewürz, passt hervorragend zu allen Salatsaucen oder Wurst und Käse.

Bio.

Vegan.



N° 986

Tagträumer | Wildkräuter Senf klein

Bio | 47 g

Feine, würzige Wildkräutermischung, eignet sich bestens für Marinaden und Saucen aller Art.

Bio.

Vegan.



N° 996

Party Time | süss-scharfer Senf klein

Bio | 47 g

Seine Geschmacksnote von süß bis rassig, ideal zu herzhaften Gerichten wie Weisswurst und Käse.

Bio.

Vegan.



N° 985

Frühlingsgefühle | Bärlauch Senf klein

Bio | 47 g

Mit dem unsrem Bärlauch Senf werden würzige Akzente gesetzt, ideal für erfrischende Frühlingsdressings.

Bio.

Vegan.



N° 984

Sonnenkuss | Orangen Senf klein

Bio | 47 g

Mit dem intensiven Geschmack von sonnengereiften Orangen, passt dieser Senf ideal für fruchtige Dipsaucen.

Bio.

Vegan.



N° 989

Süsse Verführung | Feigen Senf klein

Bio | 47 g

Der fruchtig-süsse Senf passt zu einer Käseplatte oder auch aufs Brot.



Bio.

Vegan.

N° 980

3er Set Senf Geschenk

Bio | 3x47 g

Mit Bärlauch, Orangen und Süss-Scharfem Senf.



Bio.

Vegan.

N° 981

3er Set Senf Geschenk

Bio | 170 g

Mit Feigen, Chili und Wildkräuter Senf.



Getreide MIX

Unsere ausgewogenen Getreidemischungen basieren auf ernährungsphysiologischen Erkenntnissen. Sie sind reich an Mineralien und pflanzlichen Eiweissen und soo guet!

Linzen erleben ein Comeback. Diese feine Hülsefrucht stammt ursprünglich aus dem Orient und wird bereits seit 8'000 Jahren angebaut. Die Linzen sind sehr reich an pflanzlichen Proteinen und über 14 Vitamine und Mineralien.

Hirse ist ein Knöterichgewächs und heute noch Hauptnahrung vor allem in Afrika. Reich an Proteinen, basenbildend, Kalium, Eisen, Phosphor.

Gerste ist ein klassisches Getreide der Antike. Das Getreide hat einen hohen Proteingehalt sowie Ballaststoffe.

Quinoa das Urgetreide zeichnet sich aus, durch doppelten Gehalt an Proteinen und

enthält ausserdem viele weitere wertvolle Nährstoffe in bedeutenden Mengen. Beispiele dafür sind Vitamine, sekundäre Pflanzenstoffe, Mineralstoffe, Antioxidantien. Das Urgetreide wirkt basisch.

Mais wurde bereits 1525 in Spanien kultiviert, nach dem diese von Christoph Kolumbus nach Europa gebracht wurde. Maisgriess ist reich an Mineralien Eiweiss, Kalium, Magnesium sowie Kieselsäure.

Reis gibt es in verschiedenen Sorten und ist in der europäischen Küche nicht mehr wegzudenken. Risotto, der sämige, oder Parboiled Reis, der vitaminreichste mit kurzer Kochzeit. Reich an Kalium, Kalzium, Magnesium.

Alle Getreidemischungen werden nach hauseigenen Rezepturen gemischt, abgefüllt und mit unserem getrockneten Gemüse verfeinert.

Bio.



N° 802

Maisgriess-Quinoaeintopf

Bio | 200 g

Bringt Abwechslung im Alltag, der Maisgriess-Quinoaeintopf, reich an Mineralien und pflanzlichen Proteinen.

Bio.



N° 810

Bündner Gerstensuppe

Bio | 200 g

Der Klassiker aus dem Bündnerland, die Gerstenmischung enthält bereits ein herzhaftes Gemüsebouquet, nach Belieben mit Speck und Salsiz verfeinern.

Bio.



N° 807

Linenseintopf

Bio | 200 g

Feine Delikatesslinsen als Eintopfgericht, dezent würzen mit Chili und Curry und nach Belieben mit Kartoffeln oder Fleisch ergänzen.

Bio.



N° 804

Maisgriess mit Steinpilz

Bio | 200 g

Polenta alla Tessiner Art mit geriebenem Alpkäse ein abwechslungsreiches Gericht.

Bio.



N° 803

Reis-Gemüsepfanne

Bio | 200 g

Unser Bio Parboiled Reis, gehört zu den vitaminreichsten Reissorten mit kurzer Kochzeit.

Bio.



N° 806

Risotto mit Steinpilz

Bio | 200 g

Feinster Italienischer Carnaroli Risotto aus dem Anbaugebiet Po Ebene im Piemont, für den Originalen sämigen Risotto.

Gewürze, Olivenöl & Aceto Balsamico

Als kleines Geschenk oder zum täglichen Gebrauch, unsere hausgemachten Kräuter-Gewürzmischungen in schönen Geschenkflaschen dürfen in keiner gepflegten Küche fehlen.

Bio Olivenöl Extra Vergine, ein sehr feines kaltgepresstes Olivenöl aus Italien, milde Geschmacksnuancen, eignet sich für die kalte sowie warme Küche.

Bio Aceto Balsamico aus Modena IGP, Weinessig und konzentrierter Traubenmost. Der klassische

Balsamico hat ein unverwechselbarer süß-saurer sowie feiner harmonischer Geschmack. Er eignet sich als unverzichtbares Würzmittel in jeder mediterranen Küche. Säure 6%.

Basilikum, Rosmarin, Majoran, Thymian, Oregano, Petersilie, Lavendel, Wiesenblüten, Ursalz, Pfefferbouquet, Paprika, Chili, Curcuma. Unsere Kräuter/Gewürze, wenn immer möglich in Bio Qualität, geben jedem Gourmetgericht eine besonders feine Geschmacksnote und sind aus der Küche nicht mehr wegzudenken.

Bio.

N° 917

Salat Gewürzmischung

Bio | 90 g

Fein abgestimmte Kräuter-Gewürzmischung passend zu Blattsalaten oder Quark-Dips.



Bio.

N° 922

Pasta/Pizza Gewürzmischung

Bio | 90 g

Fein abgestimmte Gewürze und Kräuter geben den typischen, mediterranen Würzgeschmack für Pasta oder Pizza.



Bio.

N° 923

Kartoffel Gewürzmischung

Bio | 90 g

Herzhafte Note, ideal zu Backkartoffeln oder auch Pellkartoffeln.



Bio.

N° 924

Wiesenblüten

Bio Suisse Knospe | 5 g

Blau-Orange-Violett-Rosa wunderschöne essbare Trockenblüten, zum Ausstreuen über Salatteller oder fertig gekochte Menüs.



Bio.

N° 928

Pfefferbouquet

Bio Knospe | 80 g

Rosa-weisser-schwarzer Pfeffer für die gepflegte Küche unerlässlich, feines mildscharfes Aroma.



N° 931

Himalaya Ursalz fein

160 g

Feines, mineralreiches Ursalz.



N° 930

Himalaya Ursalz grob

160 g

Ideal für die Salzmühle, mineralreiches Ursalz.



Bio.

N° 929

Himalaya Ursalz mit Wiesenblumen

Bio Knospe | 160 g

Feines Ursalz reich an Mineralien, blumige Würz Note zum Beispiel bei Reisgerichten.



Bio.

N° 960

Aglio e Olio

Bio | 80 g

Fein abgestimmte Kräuter-Gewürzmischung
passend zu Blattsalaten oder Quark-Dips.



Bio.

N° 939

Avocado Topping

Bio | 90 g

Fein abgestimmte Gewürze und Kräuter geben
den typischen, mediterranen Würzgeschmack für
Pasta oder Pizza.



Bio.

N° 932

Bruschetta

Bio | 90 g

Herzhafte Note, ideal zu Backkartoffeln
oder auch Pellkartoffeln.



Bio.

N° 933

Hibiskusblütensalz

Bio | 100 g

Blau-Orange-Violett-Rosa wunderschöne
essbare Trockenblüten, zum Ausstreuen
über Salatteller oder fertig gekochte Menüs.



Bio.

N° 961

Kräutergarten

Bio Knospe | 80 g

Rosa-weisser-schwarzer Pfeffer für die gepflegte
Küche unerlässlich, feines mildscharfes Aroma.



Bio.

N° 934

Pommes & Poulet

160 g

Feines, mineralreiches Ursalz.



N° 509

Safran Sargol Grade A

2 g

Ideal für die Salzmühle, mineralreiches Ursalz.



Bio.



N° 954

Olivenöl Extra Vergine mit Chili Giulia

Bio | 2,5 dl

Feinstes kaltgepresstes Olivenöl Extra Vergine aus Italien, mit einem pikanten Chili Gewürz passt hervorragend zu Pasta oder Pizza.

Bio.



N° 953

Olivenöl Extra Vergine mit Kräuter Giulia

Bio | 2,5 dl

Wunderbares Kräuterbouquet, passt hervorragend zur mediterranen Küche.

Bio.



N° 952

Aceto Balsamico Giulia

Bio | 2,5 dl

Klassischer Balsamico aus Modena IGP, besonders geeignet für Salatdressing, oder um Dipsaucen zu verfeinern.

Bio.



N° 951

Olivenöl Extra Vergine mit Chili Opera

Bio | 2 dl

Elegante Flasche gefüllt mit pikantem Chili Olivenöl Extra Vergine.

Bio.



N° 949

Olivenöl Extra Vergine mit Kräuter Opera

Bio | 2 dl

Wunderbares Kräuterbouquet, passt hervorragend zur mediterranen Küche.

Bio.



N° 948

Aceto Balsamico Opera

Bio | 2 dl

Klassischer Balsamico aus Modena IGP, besonders geeignet für Salatdressing, oder um Dipsaucen zu verfeinern.

Bio.

N° 945

Olivenöl Extra Vergine mit Chili Fila

Bio | 1 dl

Feinstes kaltgepresstes Olivenöl aus Italien,
mit einem pikanten Chili Gewürz
passt hervorragend zu Pasta oder Pizza.



Bio.

N° 936

Olivenöl Extra Vergine mit Kräuter Fila

Bio | 1 dl

Wunderbares Kräuterbouquet schmeckt
hervorragend zur mediterranen Küche.



Bio.

N° 937

Aceto Balsamico Fila

Bio | 1 dl

Klassischer Balsamico aus Modena IGP,
geeignet zum Salatdressing, oder um Dipsaucen
zu verfeinern.



Bio.

N° 944

Geschenkpaar Aceto Balsamico & Olivenöl Extra

Bio | 1 dl & 1 dl

Als Geschenk herzlich als Paar mit Naturbast
von Hand zusammengebunden.



Bio.

N° 957

Olivenöl Extra Vergine Optima

Bio | 1 dl

Kleine mediterrane Flaschenform mit Ausguss,
gefüllt mit feinstem Olivenöl extra Vergine.



Bio.

N° 956

Aceto Balsamico Optima

Bio | 1 dl

Kleine mediterrane Flaschenform mit Ausguss,
gefüllt mit Aceto Balsamico aus Modena IGP.



AGBs

Zahlungsziel

30 Tage rein netto.
Bei Neukunden behalten wir uns
Vorauszahlung vor.
Bis zur vollständigen Bezahlung
bleibt die Ware Eigentum
der Pasta Bonetti GmbH.

Lieferbedingungen

Ab einem Bestellwert von CHF 250.–
franko Domizil. Bestellungen die dies
nicht erreichen werden mit einem
Mindestmengenzuschlag und Porto von
bis zu maximal CHF 9.00 verrechnet.
Die Lieferfrist ab Lager beträgt 2 bis
5 Werktage. Bei längeren Lieferfristen
werden wir den Kunden informieren.
Bitte beachten Sie die
Verpackungseinheiten auf dem
Bestellformular. (TU Einheiten)
Abweichende Stückzahlen möglich,
bitte Anfragen.

Beanstandungen

Diese können innert 3 Tagen nach
Empfang der Waren begründet
angebracht werden.

Lagerung

Die ordnungsgemäße Lagerung obliegt
der Verantwortung des Käufers. Das
Mindesthaltbarkeitsdatum ab Lager
variiert je nach Produkt und beträgt
mindestens 6 bis 24 Monate.

Allgemeine Bedingungen

Im Falle von höherer Gewalt, Streiks
oder schlechter Ernte behalten wir uns
vor, Bestellungen zu annullieren.
Bei Bestellungen bestätigt
der Kunde sein Einverständnis mit
diesen Konditionen.
Als Gerichtsstand gilt Kreisgericht
Werdenberg-Sarganserland.

Pasta Bonetti GmbH 2023

Kontakt

Produktion

Pasta Bonetti GmbH
Elestastrasse 8
7310 Bad Ragaz
Schweiz

Webseite www.biopastabonetti.ch
E-Mail info@biopastabonetti.ch
Telefon +41/081 302 76 01
Fax +41/081 302 76 18

Zertifizierung: CH-BIO-038
Bio Knospe Lizenznehmer
Culinarium Lizenznehmer
UrDinkel Lizenznehmer



Pasta Bonetti GmbH
Elestastrasse 8
7310 Bad Ragaz
Schweiz

www.biopastabonetti.ch
info@biopastabonetti.ch
T. +41 / 081 302 76 01
F. +41 / 081 302 76 18