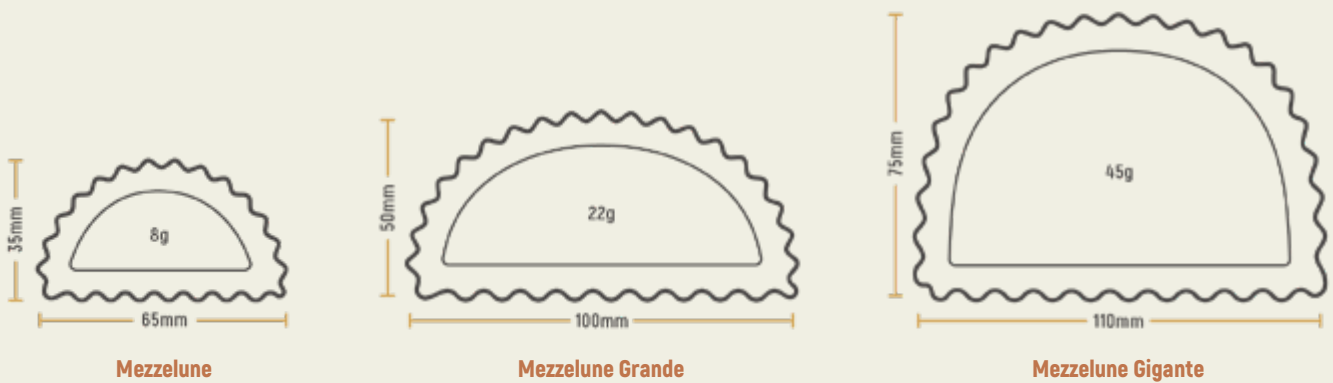
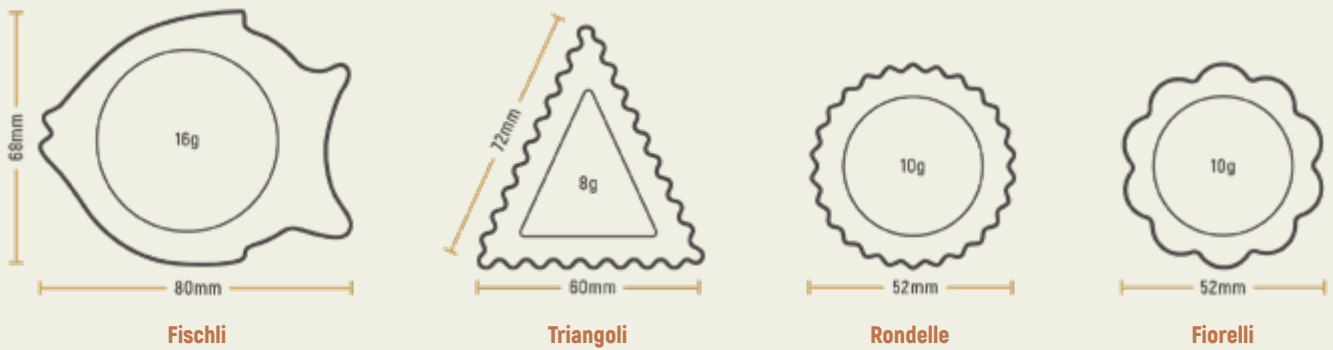
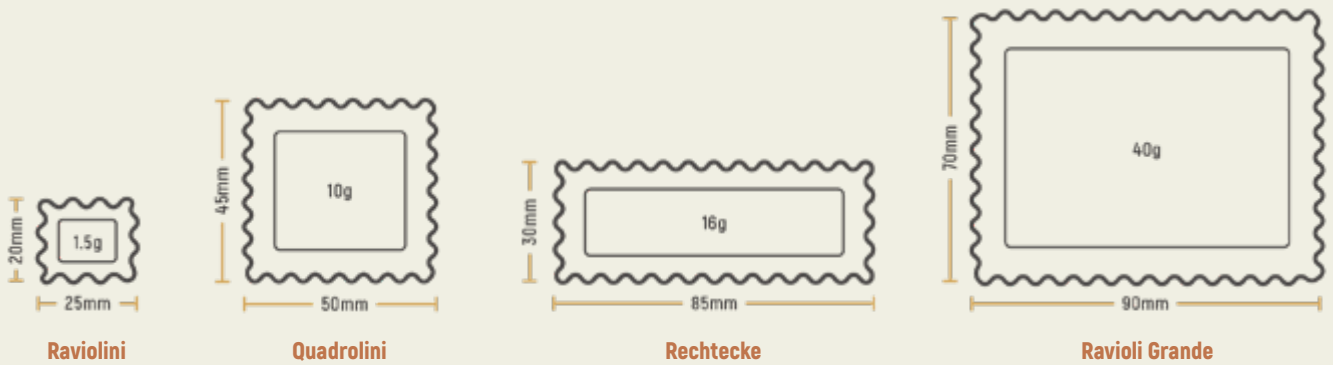




**Angebots- und Preisliste  
für die Gastronomie**



# Unsere Formen



# Unsere Top 7

Eigentlich ist es unfair, Bestes mit Bestem zu vergleichen. Und doch wollen wir unsere Kund:innen in der ganzen Vielfalt **unserer Pasta-Kreationen** nicht alleine lassen. Darum seien Ihnen hier **sieben Produkte** aus allen Kategorien empfohlen, die schon mal ganz gut errahnen lassen, was es in der grossen Genusswelt von **Ingredienza** alles zu entdecken gibt.

Produkt	Einheit	CHF/kg
<b>Bio-5-Eier-Nudeln</b> (tiefgekühlt) Mit diesen Nudeln aus bestem Bio-Hartweizen und Schweizer Bio-Eiern sind Sie immer gut bedient. Unsere Bio 5-Eier-Nudeln eignen sich sowohl für die à la-minute-Küche wie auch für den Bankettbetrieb.	c à 3 kg TK	CHF 12.00
<b>Bio-Ricotta-Zitronen-Rondellen im Eierteig</b> (lose schockgefroren) Die Füllung aus Ricotta, Zitronensaft und -schale, würzigem Parmesan und etwas Olivenöl wird auch Sie begeistern.	c à 2 kg TK	CHF 24.00
<b>Ricotta-Basilikum-Triangoli im Safranteig</b> (lose schockgefroren) Unser Sommerklassiker für das ganze Jahr. Ricotta gemischt mit viel würzigem Basilikum, Parmesan und Olivenöl in einem Safranteig.	c à 2 kg TK	CHF 24.00
<b>Steinpilz-Frischkäse-Rondellen im Eierteig</b> (lose schockgefroren) Samtig weich, rund und voll im Aroma, so schmecken unsere Steinpilz-Cantadou-Rondellen. Die Steinpilze werden in viel Butter mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten, mit hausgemachtem Basilikumpesto abgeschmeckt und mit Cantadou verfeinert.	c à 2 kg TK	CHF 33.00
<b>Bio-Pomodori secchi-Mascarpone-Rondellen im Eierteig</b> (lose schockgefroren) Sommersonne pur, vermischt mit zartem Mascarpone und frischem Schnittlauch. Dolce vita auf «Ingredienzisch».	c à 2 kg TK	CHF 24.00
<b>Kräuter-Quadrolini rot-weiss gestreift</b> (lose schockgefroren) Basilikum, Kerbel, Dill, Petersilie und Bärlauch in einer raffinierten Mischung mit Ricotta und Parmesan.	c à 2 kg TK	CHF 25.00
<b>Kartoffel-Gnocchi</b> (tiefgekühlt) Pochieren, braten, mit oder ohne Sauce, unsere Kartoffel-Gnocchi sehen immer gut aus. Beachten Sie unser Gnocchi-Angebot am Schluss der Broschüre.	c à 3 kg TK	CHF 11.50

# Nudeln

Überraschende Kombinationen, ausgewogen im Geschmack, herausragend in ihrer Beschaffenheit: das sind **die Nudeln von Ingredienza**. Erhältlich in den Schnittbreiten **2, 5, 10** und **20mm** sowie auch als **Lasagneblätter**. Im Kernsortiment haben wir die Schnittbreite **5 mm** an Lager. Für andere Masse können Sie uns ganz einfach kontaktieren.

Art.Nr	Produkt	Einheit	CHF/kg
<b>Kernsortiment Bio Nudeln</b>			
B60002	Bio 5-Eier-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 12.00
B60013	Bio Spinat-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 12.50
<b>Kernsortiment Nudeln</b>			
60003	Safran-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 16.50
60023	Sepia-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 17.00

## Spezial-Nudeln

Mindestbezug 11ç à 3 kg / Alle Nudelsorten können wir auch als vegane Variante herstellen.

B60015	Bio-Basilikum-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 12.50
B60020	Bio-Buchweizen-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 15.00
B60027	Bio-Curry-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 13.00
B60029	Bio-Dinkel-Nudeln mit 100 Prozent Dinkelmehl	ç à 3 kg TK	CHF 15.50
B60061	Bio-Dinkel-Ramen-Nudeln <b>(neues Produkt)</b>	ç à 3 kg TK	CHF 15.50
B60026	Bio-Kastanien-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 16.50
B60005	Bio-Knoblauch-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 14.00
B60033	Bio-Kürbis-Curry-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 12.50
B60032	Bio-Kürbis-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 12.50
B60022	Bio-Mohn-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 13.00
B60001	Bio-Nur-Eier-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 16.00
B60012	Bio-Petersilien-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 14.00
B60017	Bio-Pfefferminz-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 15.00
B60060	Bio-Ramen-Nudeln <b>(neues Produkt)</b>	ç à 3 kg TK	CHF 13.50
B60011	Bio-Randen-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 16.00
B60030	Bio-rote Peperoni-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 16.00
B60046	Bio-Schnittlauch-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 14.50
B60018	Bio-schwarze Oliven-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 14.00
B60006	Bio-Sesam-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 14.50
B60010	Bio-Tomaten-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 12.00
BV60002CH	Bio-vegane Spaghetti alla chitarra <b>(neues Produkt)</b>	ç à 3 kg TK	CHF 10.50
B60021	Bio-Zimt-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 13.00
B60008	Bio-Zitronen-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 13.50
60019	Espresso-Nudeln – zu Pilzen und Kalb ein Gedicht	ç à 3 kg TK	CHF 14.00

## Frühling

B60024	Bio-Bärlauch-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 12.50
--------	---------------------	-------------	-----------

## Herbst/Winter

B60016	Bio-Honig-Thymian-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 14.00
B60025	Bio-Piemonteser Haselnuss-Nudeln mit gerösteten Haselnüssen	ç à 3 kg TK	CHF 13.50
60028	Steinpilz-Nudeln	ç à 3 kg TK	CHF 16.00

# Ravioli

Wir lieben es, immer wieder **neue überraschende Füllungen** zu kreieren. In aller Regel geschieht dies mit **Zutaten in Bio-Qualität** und ausschliesslich von Produzent:innen unseres Vertrauens. Lassen Sie sich von der geschmacklichen Raffinesse und der perfekten Konsistenz überzeugen.

Art.Nr	Produkt	Einheit	CHF/kg
<b>Ravioli mit Kräutern und Gemüse</b>			
B40042	Bio-All'arrabbiata-Quadrolini grün-weiss gestreift	ç à 2 kg TK	CHF 24.50
B50002	Bio-BaumnuSS-Mohn-Zitrone-Rechtecke im Spinatteig	ç à 2 kg TK	CHF 26.00
B10006	Bio-Basilikum-Tortellini im Eierteig	ç à 2 kg TK	CHF 15.00
B40006	Bio-Pelati-Rondellen im Peterliteig	ç à 2 kg TK	CHF 17.00
BITA008M	Bio-Pomodori secchi-Mascarpone-Rondellen im Eierteig	ç à 2 kg TK	CHF 24.00
B50001	Bio-Ratatouille-Rechtecke im Schnittlauchteig	ç à 2 kg TK	CHF 20.00
B30001	Bio-Ricotta-Spinat-Mezzelune 3-farbig gemischt	ç à 2 kg TK	CHF 22.50
BITA005	Bio-Ricotta-Zitronen-Rondellen im Eierteig	ç à 2 kg TK	CHF 24.00
ITA004	Artischocken-Triangoli im Eierteig	ç à 2 kg TK	CHF 24.00
10003	Basilikum-Raviolini im Safranteig Ideal als Suppeneinlage, 2.0 x 2.5 cm	ç à 2 kg TK	CHF 15.00
40002	Basilikum-Triangoli im Safranteig	ç à 2 kg TK	CHF 24.00
20002	Ricotta-Kräuter-Quadrolini rot-weiss gestreift	ç à 2 kg TK	CHF 25.00
<b>Ravioli mit Fleisch und Fisch</b>			
B40004	Bio-Brasato-Quadrolini im Eierteig (Bio Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung von Blaser's Biohof in Winterswil)	ç à 2 kg TK	CHF 27.00
40004	Brasato-Quadrolini im Spinatteig (Hochlandrind-Fleisch von der Power-Farm in Lyssach)	ç à 2 kg TK	CHF 25.00
50011	Ricotta-Rauchlachs-Meerrettich-Fischli im Schnittlauchteig (Alaska Wildlachs von Sami Gugger)	ç à 2 kg TK	CHF 26.00
40030	Rohschinken-Quadrolini im Eierteig	ç à 2 kg TK	CHF 25.00
50014	SwissShrimp-Quadrolini im hellen Kurkumateig (für Zwischenhändler nicht verfügbar)	ç à 2 kg TK	CHF 43.00
<b>Ravioli mit Pilzen</b>			
50021	Butterpilz-Rondellen im Eierteig	ç à 2 kg TK	CHF 21.00
40005	Steinpilz-Frischkäse-Rondellen im Eierteig	ç à 2 kg TK	CHF 33.00
40010	Weisse Trüffel-Rondellen im Eierteig	ç à 2 kg TK	CHF 36.00
<b>Ravioli mit Käse</b>			
B40001	Bio-Ricotta-Parmesan-Rondellen im Paprikateig	ç à 2 kg TK	CHF 21.00
B40021	Bio-Ziegenfrischkäse-Honig-Thymian-Raviolo Grande im Eierteig	ç à 2 kg TK	CHF 28.50
B40021Q	Bio-Ziegenfrischkäse-Honig-Thymian-Quadrolini im Eierteig	ç à 2 kg TK	CHF 27.50
B40018	Bio-Ziegenfrischkäse-Pomodori secchi-Quadrolini im Schnittlauchteig	ç à 2 kg TK	CHF 28.00
40044	Feigen-Pecorino-Rechtecke im Eierteig	ç à 2 kg TK	CHF 28.00

# Saisonprodukte

**Nachhaltigkeit** ist uns ein grosses Anliegen. Deshalb beziehen wir die meisten Zutaten von **lokalen** oder **regionalen** Produzent:innen und Lieferant:innen. Folglich stehen bei uns die **saisonalen Kreationen** hoch im Kurs, die unser Kernsortiment harmonisch ergänzen.

Art.Nr	Produkt	Einheit	CHF/kg
<b>Frühling: Februar bis Mai</b>			
B40013	Bio-Bärlauch-Quadrolini mit Cashew-Nüssen im Eierteig	ç à 2 kg TK	CHF 22.00
40019	Morchel-Triangoli im Eierteig	ç à 2 kg TK	CHF 34.00
50017	Grüne Spargel-Rondellen im Eierteig	ç à 2 kg TK	CHF 22.00
<b>Sommer: Juni bis August</b>			
B40040	Bio-Oliva Nera Quadrolini im reinen Dinkelteig mit Feta, Petersilie und Knoblauch	ç à 2 kg TK	CHF 24.00
50020	Eierschwämmli-Rondellen im Eierteig (bis Ende Oktober erhältlich)	ç à 2 kg TK	CHF 26.00
<b>Herbst/Winter: September bis Januar</b>			
B40007	Bio-Kürbis-Rondellen im reinen Dinkelteig	ç à 2 kg TK	CHF 21.00
40020	Ziegenfrischkäse mit Quitten Rechtecke im Eierteig	ç à 2 kg TK	CHF 26.00

# Gnocchi

Für unsere **Gnocchi by Ingredienza** verwandeln wir das klassische Kartoffel-Gnocchi in etwas ganz Besonderes. Verzaubern Sie Ihre Gäste mit abwechslungsreichen **Gnocchi-Kreationen**. Kombinieren Sie die unterschiedlichen Sorten nach Lust und Laune als **bunte Hauptspeise** oder **Beilage**.

Art.Nr	Produkt	Einheit	CHF/kg
<b>Kernsortiment Gnocchi</b>			
60035	Kartoffel-Gnocchi	ç à 3 kg TK	CHF 11.50
60036	mit Spinat	ç à 3 kg TK	CHF 12.50
60050	mit Paprika	ç à 3 kg TK	CHF 12.50
60035R	mit roher Rande	ç à 3 kg TK	CHF 14.00
60035SAF	mit Safran	ç à 3 kg TK	CHF 16.00
60035CH	Chicche, die kleinen Kartoffel-Gnocchi	ç à 3 kg TK	CHF 11.50
<b>Saison-Gnocchi</b>			
<b>Frühling</b>			
60037	mit frischem Bärlauch und schwarzem Pfeffer	ç à 3 kg TK	CHF 14.00
<b>Sommer</b>			
60035JUNI	mit getrockneten Tomaten und Basilikum	ç à 3 kg TK	CHF 13.50
60035JULI	mit Sommerkräutern	ç à 3 kg TK	CHF 14.50
60035AUG	mit frischem Basilikum	ç à 3 kg TK	CHF 12.50
60035ROS	mit frischem Rosmarin	ç à 3 kg TK	CHF 14.00
<b>Herbst</b>			
60044	mit Kürbis und Kurkuma	ç à 3 kg TK	CHF 12.50
60035S	mit Steinpilzen	ç à 3 kg TK	CHF 14.50

## Spezial-Gnocchi

Unsere Spezialgnocchi sind nur auf Bestellung erhältlich. Mindestbestellmenge 15ç à 3 kg.

60035N	mit Blattspinat und gerösteten Sonnenblumenkernen	ç à 3 kg TK	CHF 14.00
60035J	mit Curry und Kokosmilch	ç à 3 kg TK	CHF 12.50
60056	mit Kastanienmehl	ç à 3 kg TK	CHF 16.00
60045	mit Quark, frischem Ingwer und schwarzem Pfeffer (nicht vegan)	ç à 3 kg TK	CHF 12.50
60052	mit schwarzen Oliven	ç à 3 kg TK	CHF 14.50
60055	mit Sepiatinte (nicht vegan)	ç à 3 kg TK	CHF 16.50
60057	mit Süsskartoffeln. Mindestbestellung 48kg	ç à 3 kg TK	CHF 14.50
60035F	mit Zitronenschale und Zitronen-Melisse	ç à 3 kg TK	CHF 14.00

# Ingredienza goes vegan



Aufgrund der immer grösser werdenden Nachfrage bieten wir **vegane, laktosefreie Teigwaren** an. Die gefüllte vegane Pasta wird in Kartons à 2 kg lose schockgefroren angeboten.

Art.Nr	Produkt	Einheit	CHF/kg
BVITA007	Vegane-Bio-Aubergine-Mezzelune Grande im Kurkumateig	ç à 2 kg TK	CHF 26.00
BV40002	Vegane-Bio-Basilikum-Triangoli im Kurkumateig	ç à 2 kg TK	CHF 25.00
BVITA005	Vegane-Bio-Zitronen-Thymian-Raviolo Grande 7 x 9 cm im weissen Teig [extra viel Füllung]	ç à 2 kg TK	CHF 26.00
V40003	Vegane-Gemüse-Quadrolini im Safranteig	ç à 2 kg TK	CHF 25.00
V40005	Vegane-Steinpilz-Mezzelune Grande im Dinkelteig	ç à 2 kg TK	CHF 27.00

## Tiefgekühlte Pressteigwaren Bio Vegan und Bio 5-Ei

Art.Nr	Produkt	Einheit	CHF/kg Bio Vegan	CHF/kg Bio 5-Ei
--------	---------	---------	---------------------	--------------------

Diese Produkte verkaufen wir ausschliesslich Chargenweise à 35 - 40 kg

11001/11001E	Capello del mago	7 x 5kg TK	CHF 9.50	CHF 13.50
11002/11002E	Cimieri	7 x 5kg TK	CHF 9.50	CHF 13.50
11003/11003E	Denti d'elefante	7 x 5kg TK	CHF 9.50	CHF 13.50
11004/11004E	Lumache	9 x 4kg TK	CHF 9.50	CHF 13.50
11005/11005E	Macaroni	9 x 4kg TK	CHF 9.50	CHF 13.50
11006/11006E	Mafaldine	13 x 3kg TK	CHF 9.50	CHF 13.50
11007/11007E	Ombeliche	7 x 5kg TK	CHF 9.50	CHF 13.50
11008/11008E	Onde	7 x 5kg TK	CHF 9.50	CHF 13.50
11009/11009E	Strozzapreti	7 x 5kg TK	CHF 9.50	CHF 13.50
11010/11010E	Violetta	7 x 5kg TK	CHF 9.50	CHF 13.50
11011/11011E	Penne rigate	7 x 5kg TK	CHF 9.50	CHF 13.50
11012/11012E	Riccioli	7 x 5kg TK	CHF 9.50	CHF 13.50
11013/11013E	Spiralen	7 x 5kg TK	CHF 9.50	CHF 13.50



# Unsere Konditionen

**Gültig ab 1. Januar 2024**

**Bestellung:** Ihre Bestellung erreicht uns per Telefon, Fax oder E-Mail.  
Eingänge bis 09.30Uhr werden am folgenden Arbeitstag geliefert.

**Lieferung und Preise:** Wir bieten unsere Produkte generell lose schockgefroren an (TK).  
Bern und umliegende Regionen beliefern wir per Kühlwagen.  
Es besteht keine Mindestbestellmenge.

Für alle anderen Regionen in der Schweiz verfügen wir über ein gut funktionierendes Verteilsystem durch Tiefkühl-Transportunternehmen.

Beim Einkauf ab CHF 250 ist die Lieferung franko Domizil.  
Unter CHF 250 gelten die effektiven Frachtkosten.

Für Lieferungen am Samstag werden zusätzliche Frachtkosten von CHF 60 verrechnet.  
Terminlieferungen im Zeitfenster von  $\leq 2$  Std sowie vor 10.00Uhr kosten plus CHF 50.  
Die Preise verstehen sich netto exklusive 2,6 % MwSt. Änderungen vorbehalten.

**Zahlung:** Die Rechnungen sind innert 30 Tagen netto zur Zahlung fällig.

## Rabatte\*

Pro Lieferung:	Selbstabholer	Barzahler:
2% ab CHF 700.00	5% Rabatt	5% Rabatt
5% ab CHF 1000.00		
7% ab CHF 1500.00		
10% ab CHF 2000.00		

\*Nur für Gastrokunden

## Ingredienza

Die Teigwaren-Manufaktur GmbH

Rolf Thalheim  
Güterstrasse 7  
CH-3008 Bern

Tel: +41 (0)31 382 42 42

info@ingredienza.ch  
www.ingredienza.ch

