

INGREDIENZA[®]



Offre tarifaire pour la gastronomie

Nos 7 favoris

Gnocchi de pommes de terre : 10 fr. / kg, vendu en ϕ de 3 kg. Surgelé.

Pochés, braisés, avec ou sans sauce, nos gnocchi de pommes de terre se présentent toujours bien dans l'assiette. Notre calendrier des recettes se trouve à la fin du présent tarif.

Pâtes aux 5 œufs : 10.50 fr. / kg, vendu en ϕ de 3 kg. Surgelé.

Ces pâtes réalisées avec des œufs bio et du blé dur canadien de première qualité sauront satisfaire les plus exigeants. Pour la restauration rapide aussi bien que pour les services de banquet.

Ravioli ronds bio à la ricotta et au citron, pâte aux œufs : 22.50 fr. / kg, vendu en vrac en ϕ de 2 kg. Surgelé.

La farce à la ricotta, au citron (jus et zeste) et au parmesan, relevée d'un filet d'huile d'olive, est un poème.

Triangoli à la ricotta et au basilic, pâte au safran : 22.50 fr. / kg, vendu en vrac en ϕ de 2 kg. Surgelé.

Un classique à la saveur estivale, qui se déguste toute l'année. La pâte au safran est farcie de ricotta relevée d'une bonne poignée de basilic, de parmesan et d'huile d'olive.

Ravioli ronds au fromage frais et aux bolets, pâte aux œufs : 31.50 fr. / kg, vendu en vrac en ϕ de 2 kg. Surgelé.

Nos ravioli aux bolets et au cantadou dégagent un arôme plein et velouté ; les bolets sont poêlés avec de l'ail et de l'oignon dans une bonne dose de beurre, puis relevés d'un pesto au basilic fait maison et affinés au cantadou. Une saveur unique !

Ravioli ronds aux tomates séchées et au mascarpone, pâte aux œufs : 22.50 fr. / kg, vendu en vrac en ϕ de 2 kg. Surgelé.

Un rayon de soleil sur la table, assaisonné à la ciboulette et affiné au mascarpone.

La dolce vita à la façon d'Ingredienza.

Ravioli rayés rouge et blanc aux herbes : 23.50 fr. / kg, vendu en vrac en ϕ de 2 kg. Surgelé.

Un bouquet d'herbes – basilic, cerfeuil, aneth, persil et ail des ours – affiné à la ricotta et au parmesan.



Assortiment courant de pâtes

Nos pâtes sont disponibles sous forme de feuilles de lasagnes ou en rubans de différentes largeurs : 2 mm, 5 mm, 10 mm et 20 mm. Pour la plupart des recettes, les pâtes sont proposées en rubans de 5 mm. N'hésitez pas à prendre contact avec nous si vous souhaitez d'autres largeurs.

Pâtes biologiques

Réf.	Produit	Unité	fr. / kg
B60001	Pâtes bio riches en œufs	ø de 3 kg surg.	fr. 14.50
B60002	Pâtes bio aux 5 œufs	ø de 3 kg surg.	fr. 12.50
B60013	Pâtes bio aux épinards	ø de 3 kg surg.	fr. 13.50

Pâtes classiques

Réf.	Produit	Unité	fr. / kg
60002	Pâtes aux 5 œufs	ø de 3 kg surg.	fr. 10.50
60003	Pâtes au safran	ø de 3 kg surg.	fr. 15.–
60023	Pâtes à l'encre de seiche (noir)	ø de 3 kg surg.	fr. 15.50
60013	Pâtes aux épinards	ø de 3 kg surg.	fr. 11.–

Les produits suivants sont disponibles sur commande uniquement. Quantité minimale : 5ø de 3 kg.

Réf.	Produit	Unité	fr. / kg
B60030	Pâtes bio aux poivrons rouges	ø de 3 kg surg.	fr. 14.50
B60029	Pâtes bio à l'épeautre, 100 % farine d'épeautre	ø de 3 kg surg.	fr. 11.50
60005	Pâtes à l'ail	ø de 3 kg surg.	fr. 12.50
60014	Pâtes à l'aneth	ø de 3 kg surg.	fr. 12.50
60015	Pâtes au basilic	ø de 3 kg surg.	fr. 11.–
60011	Pâtes aux betteraves	ø de 3 kg surg.	fr. 11.50
60019	Pâtes au café – une ode à la blanquette de veau	ø de 3 kg surg.	fr. 12.50
60021	Pâtes à la cannelle	ø de 3 kg surg.	fr. 11.50
60026	Pâtes aux châtaignes	ø de 3 kg surg.	fr. 15.–
60046	Pâtes à la ciboulette	ø de 3 kg surg.	fr. 13.–
60008	Pâtes au citron	ø de 3 kg surg.	fr. 12.–
60027	Pâtes au curry	ø de 3 kg surg.	fr. 11.–
60017	Pâtes à la menthe poivrée	ø de 3 kg surg.	fr. 13.–
60018	Pâtes aux olives noires	ø de 3 kg surg.	fr. 12.50
60042	Pâtes à l'orange et au piment	ø de 3 kg surg.	fr. 13.50
60022	Pâtes aux graines de pavot	ø de 3 kg surg.	fr. 11.50
60012	Pâtes au persil	ø de 3 kg surg.	fr. 12.50
60033	Pâtes au potiron et au curry	ø de 3 kg surg.	fr. 11.–
60020	Pâtes au sarrasin	ø de 3 kg surg.	fr. 13.50
60006	Pâtes au sésame	ø de 3 kg surg.	fr. 13.–
60010	Pâtes à la tomate	ø de 3 kg surg.	fr. 10.50



Assortiment courant de ravioli

... aux herbes et aux légumes

Réf.	Produit	Unité	fr. / kg
BITA007	Triangoli bio aux aubergines, pâte aux œufs	ø de 2 kg surg.	fr. 23.50
B50002	Rectangles bio aux noix, graines de pavot et citron, pâte aux épinards	ø de 2 kg surg.	fr. 24.50
BITA003	Ravioli bio à la roquette et ricotta, pâte aux œufs	ø de 2 kg surg.	fr. 23.50
B30001	Demi-lunes bio aux épinards et ricotta, mélange de trois couleurs	ø de 2 kg surg.	fr. 21.–
BITA005	Ravioli ronds bio au citron et ricotta, pâte aux œufs	ø de 2 kg surg.	fr. 22.50
40042	Ravioli « All'arrabiata » rayés vert et blanc	ø de 2 kg surg.	fr. 23.–
ITA004	Triangoli aux artichauts, pâte aux œufs	ø de 2 kg surg.	fr. 22.50
20001	Grandes demi-lunes au basilic, pâte à l'épeautre	ø de 2 kg surg.	fr. 18.50
40002	Triangoli au basilic, pâte au safran	ø de 2 kg surg.	fr. 22.50
10003	Petits ravioli au basilic, pâte au safran Idéal pour agrémenter les soupes ; dimensions 2,0 x 2,5 cm	ø de 3 kg surg.	fr. 13.50
10006	Tortellini au basilic, pâte aux œufs	ø de 3 kg surg.	fr. 13.50
20002	Ravioli aux herbes et ricotta rayés rouge et blanc	ø de 2 kg surg.	fr. 23.50
40006	Ravioli ronds à la tomate, pâte au persil	ø de 2 kg surg.	fr. 15.50
ITA008	Triangoli aux tomates séchées et ricotta, pâte aux œufs	ø de 2 kg surg.	fr. 20.50
ITA008M	Ravioli ronds aux tomates séchées et mascarpone, pâte aux œufs	ø de 2 kg surg.	fr. 22.50
50001	Rectangles à la ratatouille, pâte à l'aneth	ø de 2 kg surg.	fr. 18.50

... à la viande et au poisson

Réf.	Produit	Unité	fr. / kg
40004	Ravioli au rôti, pâte aux épinards (bœuf des Highlands de l'exploitation « power-farm » de Lyssach)	ø de 2 kg surg.	fr. 23.50
50011	Ravioli en poissons à la ricotta, saumon fumé et raifort, pâte à l'aneth (saumon sauvage d'Alaska de Sami Gugger)	ø de 2 kg surg.	fr. 24.50
40030	Ravioli au jambon cru, pâte aux œufs	ø de 2 kg surg.	fr. 23.50

... aux champignons

Réf.	Produit	Unité	fr. / kg
40005	Ravioli ronds aux bolets et fromage frais, pâte aux œufs	ø de 2 kg surg.	fr. 31.50
50021	Ravioli ronds aux bolets jaunes, pâte aux œufs	ø de 2 kg surg.	fr. 19.50

... au fromage

Réf.	Produit	Unité	fr. / kg
B50004	Ravioli ronds bio à la ricotta et vinaigre balsamique, pâte aux poivrons	ø de 2 kg surg.	fr. 22.50
40001	Ravioli ronds au parmesan et ricotta, pâte au paprika	ø de 2 kg surg.	fr. 18.50
40018	Ravioli au chèvre et tomate séchée, pâte à la ciboulette	ø de 2 kg surg.	fr. 23.50
40021	Grands ravioli au chèvre frais, miel et thym (7 x 9 cm)	ø de 2 kg surg.	fr. 24.50
40033	Grandes demi-lunes aux quatre fromages, pâte aux œufs (ricotta, gorgonzola, taleggio et parmesan)	ø de 2 kg surg.	fr. 22.50
40044	Rectangles aux figues et pecorino, pâte aux œufs	ø de 2 kg surg.	fr. 26.50

Pâtes et farces spéciales vous pouvez choisir aussi bien le parfum que la forme de la pâte. Selon la recette souhaitée, commande minimale de 30 à 40 kg.

Plus de détails sur : www.ingredienza.ch

Produits de saison

Printemps, de février à mai

Réf.	Produit	Unité	fr. / kg
40013	Ravioli à l'ail des ours et noix de cajou, pâte aux œufs	ø de 2 kg surg.	fr. 20.50
40019	Triangoli aux morilles, pâtes aux œufs	ø de 2 kg surg.	selon saison
50017	Ravioli ronds aux asperges vertes, pâte aux œufs	ø de 2 kg surg.	fr. 20.50
50007	Ravioli ronds aux asperges vertes, pâte à l'orange	ø de 2 kg surg.	fr. 21.50
60024	Pâtes à l'ail des ours	ø de 2 kg surg.	fr. 11.–
60037	Gnocchi à l'ail des ours	ø de 2 kg surg.	fr. 11.–

Eté, de juin à août

Réf.	Produit	Unité	fr. / kg
B20004	Ravioli bio à la menthe et ricotta rayés vert et blanc (disponibles dès la saison de la menthe fraîche)	ø de 2 kg surg.	fr. 23.50
50020	Ravioli ronds aux girolles (disponibles jusqu'à fin octobre)	ø de 2 kg surg.	fr. 24.50
ITA002	Triangoli à la courgette, pignons grillés et menthe, pâte aux œufs	ø de 2 kg surg.	fr. 22.50
40040	Grandes demi-lunes aux olives noires avec feta, ail et persil, pâte à l'épeautre	ø de 2 kg surg.	fr. 22.50

Automne-hiver, de septembre à janvier

Réf.	Produit	Unité	fr. / kg
BITA009	Ravioli ronds bio à l'orange et ricotta (à partir de décembre)	ø de 2 kg surg.	fr. 22.50
40020	Rectangles au chèvre frais et coing, pâte aux œufs	ø de 2 kg surg.	fr. 24.50
40007	Ravioli ronds au potiron, pâte à l'épeautre	ø de 2 kg surg.	fr. 18.50
40010	Ravioli ronds à la truffe blanche, pâte aux œufs	ø de 2 kg surg.	fr. 34.50
40041	Ravioli au cerf, pommes et bolets jaunes, pâte aux œufs (de septembre à novembre)	ø de 2 kg surg.	fr. 19.50
40046	Rectangles au sanglier, sureau et chocolat noir pâte aux œufs	ø de 2 kg surg.	fr. 24.50
B60007	Pâtes bio à l'orange	ø de 3 kg surg.	fr. 14.50
60028	Pâtes aux bolets	ø de 3 kg surg.	fr. 12.50
60016	Pâtes au miel et au thym	ø de 3 kg surg.	fr. 12.50
60025	Pâtes piémontaises aux noisettes grillées	ø de 3 kg surg.	fr. 12.–
60035S	Gnocchi aux bolets	ø de 3 kg surg.	fr. 11.–
60035RK	Roulés de gnocchi aux potiron et curry 350 g/pièce	ø à 5-6 kg surg.	fr. 23.50

Spécialités

Réf.	Produit	Unité	fr. / kg
BITA001	Rotolo bio à la florentine roulés aux épinards et ricotta en vrac, surgelés	ø de 10 x 500 g surg.	fr. 23.50
BITA011	Rotolo bio à la florentine, emballage individuel sous vide Adapté à la vente de détail ; après décongélation, se conserve au réfrigérateur pendant deux semaines	ø de 5 x 500 g surg.	fr. 25.50
60035RS	Roulés de gnocchi aux épinards et ricotta 350 g/pièce	ø à 5-6 kg surg.	fr. 23.50

Fatto a mano

Notre ligne « Fatto a mano » s'inscrit dans le très haut de gamme et offre ce qui se fait de plus exclusif dans ce secteur. Comme son nom l'indique, les produits de cette ligne sont faits à la main.

Réf.	Produit	Unité	Fr. / kg
700110	Tortogrossi aux bolets et fromage frais en rayures jaune et noir, env. 50 g/pièce	ç de 2 kg surg.	fr. 65.–
70050	Cœurs farcis à la ricotta et au citron env. 50 g/pièce	ç de 1 kg surg.	fr. 45.–
70070	Etoiles au safran farcies à la truffe blanche, env. 50 g/pièce, disponibles de novembre à janvier	ç de 1 kg surg.	fr. 69.–

Les produits suivants sont disponibles sur commande uniquement. Quantité minimale : 5 kg.

70020	Borsellini aux bolets et fromage frais, pâte aux œufs, noués d'une fleur de lis, env. 30 g/pièce	ç de 1 kg surg.	fr. 67.–
70020S	Borsellini aux bolets et fromage frais, pâte à l'encre de seiche noués d'une fleur de lis, env. 30 g/pièce	ç de 1 kg surg.	fr. 69.–



Ingredienza version végétalienne

En raison d'une demande croissante pour les produits d'origine exclusivement végétale, nous avons développé une ligne de produits végétaliens et sans lactose. Tous nos gnocchis de pommes de terre sont végétaliens.

Réf.	Produit	Unité	fr. / kg
Nos pâtes farcies végétaliennes sont vendues sous forme de surgelés en vrac, par cartons de 2 kg.			
VITA007	Grandes demi-lunes aux aubergines, pâte au curcuma	ç de 2 kg surg.	fr. 24.50
V40002	Triangoli au basilic, pâte au curcuma	ç de 2 kg surg.	fr. 23.50
V40001	Ravioli ronds au No-Muh (produit Vegusto), pâte aux épinards	ç de 2 kg surg.	fr. 24.50
VITA005	Grands ravioli riches en farce au citron et au thym, pâte nature (7 x 9 cm)	ç de 2 kg surg.	fr. 24.50
V40005	Grandes demi-lunes aux bolets, pâte à l'épeautre	ç de 2 kg surg.	fr. 25.50
V50012	Rectangles aux panais, pâte aux épinards (automne et hiver)	ç de 2 kg surg.	fr. 19.50

Les produits suivants sont disponibles sur commande uniquement. Quantité minimale : 5ç de 3 kg.

VB600025	Pâtes bio nature	ç de 3 kg surg.	fr. 9.50
V600135	Pâtes aux épinards	ç de 3 kg surg.	fr. 10.50





GNOCCHI

by Ingredienza

Pour sa gamme de gnocchi, Ingredienza s'est inspiré de la traditionnelle recette aux pommes de terre pour en faire quelque chose de spécial. Enchantez vos hôtes avec nos variations saisonnières. Combinez nos différentes créations selon votre inspiration, en plat principal ou pour des accompagnements colorés.

Assortiment courant de gnocchi

Réf.	Produit	Unité	fr. / kg
60035	Gnocchi de pommes de terre ...	ø de 3 kg surg.	fr. 10.–
60036	... aux épinards	ø de 3 kg surg.	fr. 11.–
60050	... aux poivrons	ø de 3 kg surg.	fr. 11.–
60035SAF	... aux safran	ø de 3 kg surg.	fr. 11.–

Gnocchi saisonniers

Printemps	... à l'ail des ours frais	ø de 3 kg surg.	fr. 11.–
Eté	... au basilic frais	ø de 3 kg surg.	fr. 11.–
	... aux herbes d'été (thym citronné, basilic, cerfeuil, ciboulette, origan, lavande, marjolaine)	ø de 3 kg surg.	fr. 11.–
	... au romarin frais	ø de 3 kg surg.	fr. 12.50
	... aux tomates séchées et basilic	ø de 3 kg surg.	fr. 11.–
Automne	... aux bolets	ø de 3 kg surg.	fr. 11.–
	... au potiron et curcuma	ø de 3 kg surg.	fr. 11.–

Les gnocchi saisonales sont aussi disponibles hors saison. Quantité minimale : 7 ø de 3 kg.

Gnocchi spéciaux

... aux betteraves crues	ø de 3 kg surg.	fr. 12.50
... au farine de châtaignes	ø de 3 kg surg.	fr. 13.–
... au curry et lait de coco	ø de 3 kg surg.	fr. 11.–
... à l'encre de seiche	ø de 3 kg surg.	fr. 15.–
... aux épinards et graines de tournesol	ø de 3 kg surg.	fr. 11.–
... aux olives noires	ø de 3 kg surg.	fr. 11.–
... à l'ortie	ø de 3 kg surg.	fr. 12.50
... aux patates douces, quantité minimale : 48 kg.	ø de 3 kg surg.	fr. 13.–
... au séré, gingembre frais et poivre noir	ø de 3 kg surg.	fr. 11.–
... au zeste de citron et mélisse citronnelle	ø de 3 kg surg.	fr. 11.–

Les gnocchi spéciaux sont disponibles sur commande uniquement. Quantité minimale : 7 ø de 3 kg.

Nos conditions tarifaires sont valables à partir du 1^{er} décembre 2017

Commande :	Nous acceptons les commandes par téléphone, par fax ou par courriel. Les commandes enregistrées jusqu'à 9 h 30 sont livrées le jour ouvré suivant.
Tarifs et livraison :	Nos produits sont généralement surgelés et livrés en vrac. Pour toutes les régions de la Suisse, nous nous appuyons sur un réseau efficace d'entreprises de transport frigorifique. La livraison s'effectue franco de port à partir d'une commande de 200 francs. Pour une commande inférieure à 200 francs, nous facturons les frais de port effectifs. Pour les livraisons effectuées le samedi, les frais de port se montent à 60 francs. Les livraisons express sous deux heures et les livraisons avant 10 h sont majorées de 50 francs. Nos prix s'entendent nets, sans la TVA de 2,5 %, sous réserve de modifications.
Rabais par livraison :	2 % à partir de 700 francs 5 % à partir de 1000 francs 7 % à partir de 1500 francs 10 % à partir de 2000 francs
Retrait sur place :	5 % de rabais
Paie ment comptant :	5 % de rabais
Paie ment :	Les factures sont à régler dans les 30 jours.

Portrait

INGREDIENZA est une entreprise entièrement consacrée à l'élaboration de pâtes et produits associés de la catégorie haut de gamme.

Cette histoire a débuté en février 1990 avec trois spécialités de pâtes farcies et se poursuit aujourd'hui avec des recettes de qualité, variées et inventives, qui ont su trouver leur place sur le marché suisse de la gastronomie.

Nous réalisons diverses spécialités de saison, plus de 50 sortes de pâtes farcies, un vaste assortiment de pâtes en rubans de tailles variées et de fins gnocchi de pommes de terre agrémentés d'ingrédients saisonniers.

Notre ligne « Fatto a mano » s'inscrit dans le très haut de gamme et offre ce qui se fait de plus exclusif dans ce secteur. Comme son nom l'indique, les produits de cette ligne sont faits à la main.

INGREDIENZA... fait honneur aux ingrédients, car il nous importe de savoir d'où proviennent nos aliments. Notre présence de longue date sur le marché bernois nous vaut d'avoir noué des liens avec différentes exploitations agricoles qui nous fournissent en herbes, légumes et autres denrées. Une grande partie de notre production est certifiée de qualité biologique, par conviction et amour du métier.

INGREDIENZA... fait honneur aux ingrédients.

Permettez à nos produits de faire honneur à votre cuisine.

Ingredienza
Die Teigwaren-Manufaktur GmbH
Rolf Thalheim
Güterstrasse 7
CH-3008 Bern
Tel: +41 (0)31 382 42 42
Fax: +41 (0)31 382 49 05
info@ingredienza.ch
www.ingredienza.ch