

INGREDIENZ



Angebots- und Preisliste für die Gastronomie

Unsere Top 7

Bio 5-Eier-Nudeln Fr. 11.–/kg € à 3 kg tiefgekühlt.

Mit dieser Nudel aus bestem Bio Hartweizen aus Österreich 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.

Bio Ricotta-Zitronen-Rondellen im Eierteig Fr. 23.–/kg € à 2kg lose schockgefroren.
Die Füllung aus Ricotta, Zitronensaft und -schale, würzigem Parmesan und etwas Olivenöl wird auch Sie begeistern.

Ricotta-Basilikum-Triangoli im Safranteig Fr. 23.–/kg € à 2 kg lose schockgefroren.
Unser Sommer-Klassiker für das ganze Jahr. Ricotta gemischt mit viel würzigem Basilikum, Parmesan und Olivenöl in einem Safranteig.

Steinpilz-Frischkäse-Rondellen im Eierteig Fr. 32.–/kg € à 2kg 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. Einfach unvergleichlich!

Bio Pomodori secchi-Mascarpone-Rondellen im Eierteig Fr. 23.–/kg € à 2kg lose schockgefroren.
Sommer-Sonne pur, vermischt mit zartem Mascarpone und frischem Schnittlauch.
Dolce vita auf „Ingredienzisch.“

Kräuter-Quadrolini rot-weiss gestreift Fr. 24.–/kg € à 2kg lose schockgefroren.
Basilikum, Kerbel, Dill, Petersilie und Bärlauch in einer raffinierten Mischung mit Ricotta und Parmesan.

Kartoffel-Gnocchi Fr. 10.50/kg € à 3kg tiefgekühlt.
Pochieren, braten, mit oder ohne Sauce, unsere Kartoffel-Gnocchi sehen immer gut aus.
Beachten Sie unser Gnocchi-Angebot am Schluss der Broschüre.



Nudeln Kernsortiment

Alle Nudeln sind in den Schnittbreiten 2mm, 5mm, 10mm und 20mm sowie als Lasagneblätter erhältlich.
An Lager führen wir bei den meisten Sorten 5mm. Für andere Schnittbreiten fragen Sie bitte nach.

Bio-Nudeln

Art.Nr	Produkt	Einheit	Fr./kg
B60002	Bio 5-Eier-Nudeln	€ à 3kg TK	Fr. 11.–
B60013	Bio Spinat-Nudeln	€ à 3kg TK	Fr. 11.50

Konventionelle Nudeln

Art.Nr	Produkt	Einheit	Fr./kg
60003	Safran-Nudeln	€ à 3kg TK	Fr. 15.50
60023	Sepia-Nudeln (schwarz)	€ à 3kg TK	Fr. 16.–

Die nachfolgenden Nudeln sind nur auf Bestellung erhältlich.
Mindestbezug 5 € à 3 kg.

Art.Nr	Produkt	Einheit	Fr./kg
B60015	Bio Basilikum-Nudeln	€ à 3kg TK	Fr. 11.50
B60020	Bio Buchweizen-Nudeln	€ à 3 kg TK	Fr. 14.–
B60027	Bio Curry-Nudeln	€ à 3 kg TK	Fr. 11.50
B60029	Bio Dinkel-Nudeln mit 100% Dinkelmehl	€ à 3 kg TK	Fr. 12.–
B60014	Bio Dill-Nudeln	€ à 3 kg TK	Fr. 13.–
B60026	Bio Kastanien-Nudeln	€ à 3 kg TK	Fr. 15.50
B60005	Bio Knoblauch-Nudeln	€ à 3 kg TK	Fr. 13.–
B60032	Bio Kürbis-Nudeln	€ à 3 kg TK	Fr. 11.50
B60033	Bio Kürbis-Curry-Nudeln	€ à 3 kg TK	Fr. 11.50
B60022	Bio Mohn-Nudeln	€ à 3 kg TK	Fr. 12.–
B60001	Bio Nur-Eier-Nudeln	€ à 3kg TK	Fr. 15.–
B60042	Bio Orangen-Peperoncino-Nudeln	€ à 3 kg TK	Fr. 14.–
B60012	Bio Petersilien-Nudeln	€ à 3kg TK	Fr. 13.–
B60017	Bio Pfefferminz-Nudeln	€ à 3 kg TK	Fr. 13.50
B60011	Bio Randen-Nudeln	€ à 3 kg TK	Fr. 12.–
B60046	Bio Schnittlauch-Nudeln	€ à 3 kg TK	Fr. 13.50
B60030	Bio rote Peperoni-Nudeln	€ à 3kg TK	Fr. 15.–
B60006	Bio Sesam-Nudeln	€ à 3 kg TK	Fr. 13.50
B60018	Bio Schwarze Oliven-Nudeln	€ à 3 kg TK	Fr. 13.–
B60010	Bio Tomaten-Nudeln	€ à 3kg TK	Fr. 11.–
B60021	Bio Zimt-Nudeln	€ à 3 kg TK	Fr. 12.–
B60008	Bio Zitronen-Nudeln	€ à 3kg TK	Fr. 12.50
60019	Espresso-Nudeln – zu Pilzen und Kalb ein Gedicht	€ à 3 kg TK	Fr. 13.–



Ravioli Kernsortiment

... mit Kräutern und Gemüse

Art.Nr	Produkt	Einheit	Fr./kg
BITA007	Bio Auberginen-Triangoli im Eierteig	€ à 2kg TK	Fr. 24.–
B50002	Bio Baumnuss-Mohn-Zitrone-Rechtecke im Spinatteig	€ à 2kg TK	Fr. 25.–
B20001	Bio Basilikum-Mezzelune Grande im Dinkelteig	€ à 2kg TK	Fr. 19.–
B10006	Bio Basilikum-Tortellini im Eierteig	€ à 3kg TK	Fr. 14.–
B40006	Bio Pelati-Rondellen im Peterliteig	€ à 2kg TK	Fr. 16.–
BITA008M	Bio Pomodori secchi-Mascarpone-Rondellen im Eierteig	€ à 2kg TK	Fr. 23.–
BITA008	Bio Pomodori secchi-Ricotta-Triangoli im Eierteig	€ à 2kg TK	Fr. 21.–
B50001	Bio Ratatouille-Rechtecke im Dillteig	€ à 2kg TK	Fr. 19.–
BITA003	Bio Ricotta-Rucola-Quadrolini im Eierteig	€ à 2kg TK	Fr. 24.–
B30001	Bio Ricotta-Spinat-Mezzelune 3-farbig gemischt	€ à 2kg TK	Fr. 21.50
BITA005	Bio Ricotta-Zitronen-Rondellen im Eierteig	€ à 2kg TK	Fr. 23.–
40042	All'arrabbiata-Quadrolini grün-weiss gestreift	€ à 2kg TK	Fr. 23.50
ITA004	Artischocken-Triangoli im Eierteig	€ à 2kg TK	Fr. 23.–
10003	Basilikum-Raviolini im Safranteig Ideal als Suppeneinlage, 2.0 x 2.5cm	€ à 3kg TK	Fr. 14.–
40002	Basilikum-Triangoli im Safranteig	€ à 2kg TK	Fr. 23.–
20002	Ricotta-Kräuter-Quadrolini rot-weiss gestreift	€ à 2kg TK	Fr. 24.–

... mit Fleisch und Fisch

Art.Nr	Produkt	Einheit	Fr./kg
40004	Brasato-Quadrolini im Spinatteig (Highland Rindfleisch von der Powerfarm in Lyssach)	€ à 2kg TK	Fr. 24.–
50011	Ricotta-Rauchlachs-Meerrettich-Fischli im Dillteig (Alaska Wildlachs von Sami Gugger)	€ à 2kg TK	Fr. 25.–
40030	Rohschinken-Quadrolini im Eierteig	€ à 2kg TK	Fr. 24.–

... mit Pilzen

Art.Nr	Produkt	Einheit	Fr./kg
50021	Butterpilz-Rondellen im Eierteig	€ à 2kg TK	Fr. 20.–
40005	Steinpilz-Frischkäse-Rondellen im Eierteig	€ à 2kg TK	Fr. 32.–
40010	Weisse Trüffel-Rondellen im Eierteig	€ à 2kg TK	Fr. 35.–

... mit Käse

Art.Nr	Produkt	Einheit	Fr./kg
B50004	Bio Ricotta-Balsamico-Rondellen im Peperoniteig	€ à 2kg TK	Fr. 23.–
B40001	Bio Ricotta-Parmesan-Rondellen im Paprikateig	€ à 2kg TK	Fr. 19.–
40044	Feigen-Pecorino-Rechtecke im Eierteig	€ à 2kg TK	Fr. 27.–
40021	Ziegenfrischkäse-Honig-Thymian-Raviolo Grande im Eierteig	€ à 2kg TK	Fr. 25.–
40021Q	Ziegenfrischkäse-Honig-Thymian-Quadrolini im Eierteig	€ à 2kg TK	Fr. 25.–
40018	Ziegenfrischkäse-Pomodori secchi-Quadrolini im Schnittlauchteig	€ à 2kg TK	Fr. 24.–

Teigwaren mit Spezialfüllung

Die Teigwaren nach Ihren Wünschen:

Sie bestimmen sowohl den Teig als auch die Form. Mindestbezug je nach Rezeptur 50 – 60 kg.

Mehr Informationen entnehmen Sie unserer Webseite. www.ingredienza.ch

Saisonprodukte

Frühling Februar bis Mai

Art.Nr	Produkt	Einheit	Fr./kg
B40013	Bio Bärlauch-Quadrolini mit Cashew-Nüssen im Eierteig	€ à 2kg TK	Fr. 21.-
40019	Morche-Triangoli im Eierteig	€ à 2kg TK	Saisonpreis
50017	Grüne Spargel-Rondellen im Eierteig	€ à 2kg TK	Fr. 21.-
50007	Grüne Spargel-Rondellen im Orangenteig	€ à 2kg TK	Fr. 22.-
B60024	Bio Bärlauch-Nudeln	€ à 3kg TK	Fr. 11.50
60037	Bärlauch-Gnocchi	€ à 3kg TK	Fr. 11.50

Sommer Juni bis August

Art.Nr	Produkt	Einheit	Fr./kg
B20004	Bio Ricotta-Minze-Quadrolini grün-weiss gestreift (erhältlich sobald es frische Biominze gibt)	€ à 2kg TK	Fr. 24.-
B40040	Bio Oliva Nera Mezzelune Grande im Dinkelteig mit Feta, Petersilie und Knoblauch	€ à 2kg TK	Fr. 23.-
BITA002	Bio Zucchetti Quadrolini im Eierteig mit gerösteten Pinien und Minze	€ à 2kg TK	Fr. 23.-
50020	Eierschwämmlili-Rondellen (bis Ende Oktober erhältlich)	€ à 2kg TK	Fr. 25.-

Herbst / Winter, September bis Januar

Art.Nr	Produkt	Einheit	Fr./kg
B40007	Bio Kürbis-Rondellen im Dinkelteig	€ à 2kg TK	Fr. 19.-
BITA009	Bio Ricotta-Orangen-Rondellen im Eierteig (ab Dezember)	€ à 2kg TK	Fr. 23.-
40020	Ziegenfrischkäse mit Quitten Rechtecke im Eierteig	€ à 2kg TK	Fr. 25.-
40041	Hirsch-Butterpilz-Apfel-Quadrolini im Eierteig (September bis November)	€ à 2kg TK	Fr. 20.-
B60016	Bio Honig-Thymian-Nudeln	€ à 3kg TK	Fr. 13.-
B60007	Bio Orangen-Nudeln	€ à 3kg TK	Fr. 15.-
B60025	Bio Piemonteser Haselnuss-Nudeln mit gerösteten Haselnüssen	€ à 3kg TK	Fr. 12.50
60028	Steinpilz-Nudeln	€ à 3kg TK	Fr. 13.-
60035S	Steinpilz-Gnocchi	€ à 3kg TK	Fr. 11.50
60035RK	Gnocchi-Roulade mit Kürbis-Curry-Füllung Super-Vegi-Variante Stk. ca. 350gr	€ à 5-6kg TK	Fr. 24.-

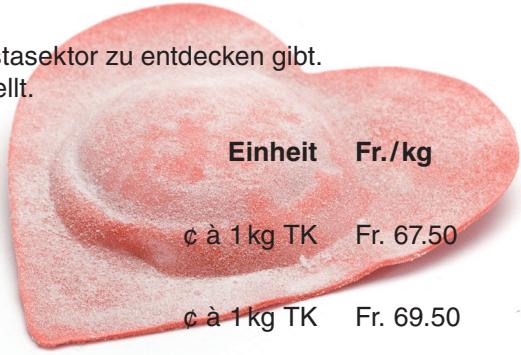
Spezialitäten

Art.Nr	Produkt	Einheit	Fr./kg
BITA001	Bio Rotolo alla fiorentina (Ricotta-Spinat-Teigrolle) lose schockgefroren	€ à 10 x 500gr TK	Fr. 24.-
BITA011	Bio Rotolo alla fiorentina einzeln vakuumiert Eignet sich für den Detail-Verkauf, Aufgetaut 2 Wochen gekühlt haltbar	€ à 5 x 500gr TK	Fr. 26.-
60035RS	Gnocchi-Roulade mit Ricotta Spinat-Füllung Stk. ca. 350gr Langsam in Butter gebraten – ein Gedicht	€ à 5-6kg TK	Fr. 24.-

Fatto a mano

Unsere Linie "Fatto a mano" gehört zum Exklusivsten, was es im Pastasektor zu entdecken gibt.
Diese Produkte werden, wie der Name verspricht, von Hand hergestellt.

Art.Nr	Produkt	Einheit	Fr./kg
70020	Steinpilz-Frischkäse Borsellini im Eierteig mit einer Lilienblüte gebunden, ca. 30gr/Stück	€ à 1 kg TK	Fr. 67.50
70020S	Steinpilz-Frischkäse Borsellini im Sepiateig mit einer Lilienblüte gebunden, ca. 30gr/Stück	€ à 1 kg TK	Fr. 69.50
700110	Steinpilz-Frischkäse-Tortogrossi im schwarz-gelb gestreiften Kleid, ca. 50gr/Stück	€ à 2 kg TK	Fr. 65.50
70070	Safransterne mit weisser Trüffelfüllung ca. 50gr/Stück (November bis Januar)	€ à 1 kg TK	Fr. 69.50
70050	Cuore d'amore mit feiner Ricotta-Zitronenfüllung ca. 50gr/Stück	€ à 1 kg TK	Fr. 45.50



Ingredienza goes vegan

Aufgrund der immer grösser werdenden Nachfrage, bieten wir vegane, laktosefreie Teigwaren an.
Die gefüllte vegane Pasta wird in Kartons à 2kg lose schockgefroren angeboten.
Auch unsere Kartoffelgnocchi sind alle vegan.

Art.Nr	Produkt	Einheit	Fr./kg
BVITA007	Bio vegane Aubergine-Mezzelune Grande im Kurkumateig	€ à 2 kg TK	Fr. 25.-
BV40002	Bio vegane Basilikum-Triangoli im Kurkumateig	€ à 2 kg TK	Fr. 24.-
BV40003	Bio vegane Gemüse-Quadrolini im Safranteig	€ à 2 kg TK	Fr. 24.-
BV50012	Bio vegane Pastinaken-Rechtecke im Spinatteig (ab Oktober)	€ à 2 kg TK	Fr. 20.-
BVITA005	Bio vegane Zitronen-Thymian-Raviolo Grande 7 x 9 cm im weissen Teig (extra viel Füllung)	€ à 2 kg TK	Fr. 25.-
BVITA005R	Bio vegane Zitronen-Thymian-Rondellen im weissen Teig	€ à 2 kg TK	Fr. 25.-
V40001	Vegane Käse-Rondellen im Spinatteig (No-Muh by Vegusto)	€ à 2 kg TK	Fr. 25.-
V40005	Vegane Steinpilz-Mezzelune Grande im Dinkelteig	€ à 2 kg TK	Fr. 26.-

Auf Bestellung erhältlich. Mindestmenge 5€ à 3kg TK

BV600025	Bio vegane weisse Nudeln	€ à 3kg TK	Fr. 10.-
BV600135	Bio vegane Spinat-Nudeln	€ à 3kg TK	Fr. 11.-

Vegane Wunsch-Nudeln auf Anfrage.





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.

Gnocchi Kernsortiment

Art.Nr	Produkt	Einheit	Fr./kg
60035	Kartoffel-Gnocchi	€ à 3kg TK	Fr. 10.50
60035CH	Chicche, die kleinen Kartoffel-Gnocchi	€ à 3kg TK	Fr. 10.50
60036	... mit Spinat	€ à 3kg TK	Fr. 11.50
60050	... mit Paprika	€ à 3kg TK	Fr. 11.50
60035SAF	... mit Safran	€ à 3kg TK	Fr. 15.–

Saison-Gnocchi

	Produkt	Einheit	Fr./kg
Frühling	... mit frischem Bärlauch	€ à 3kg TK	Fr. 11.50
Sommer	... mit frischem Basilikum	€ à 3kg TK	Fr. 11.50
	... mit frischem Rosmarin	€ à 3kg TK	Fr. 13.–
	... mit Sommerkräutern (Zitronenthymian, Basilikum, Kerbel, Schnittlauch, Oregano, Lavendel, Majoran)	€ à 3kg TK	Fr. 11.50
	... mit getrockneten Tomaten und Basilikum	€ à 3kg TK	Fr. 11.50
Herbst	... mit Kürbis und Kurkuma	€ à 3kg TK	Fr. 11.50
	... mit Steinpilzen	€ à 3kg TK	Fr. 11.50

Auch ausserhalb der Saison erhältlich. Mindestbestellmenge 7€ à 3kg.

Spezial-Gnocchi

Produkt	Einheit	Fr./kg
... mit Blattspinat und gerösteten Sonnenblumenkernen	€ à 3kg TK	Fr. 11.50
... mit frischen Brennesseln	€ à 3kg TK	Fr. 13.–
... mit Curry und Kokosmilch	€ à 3kg TK	Fr. 11.50
... mit Kastanienmehl	€ à 3kg TK	Fr. 13.50
... mit roher Rande	€ à 3kg TK	Fr. 13.–
... mit Quark, frischem Ingwer und schwarzem Pfeffer	€ à 3kg TK	Fr. 11.50
... mit schwarzen Oliven	€ à 3kg TK	Fr. 11.50
... mit Sepiatinte	€ à 3kg TK	Fr. 15.50
... Süßkartoffel-Gnocchi Mindestbestellung 48kg	€ à 3kg TK	Fr. 13.50
... mit Zitronenschale und Zitronen-Melisse	€ à 3kg TK	Fr. 11.50
... oder Wunsch-Gnocchi auf Anfrage.		

Unsere Spezialgnocchi sind nur auf Bestellung erhältlich. Mindestbestellmenge 7€ à 3kg.

Unsere Konditionen sind gültig ab 1. Januar 2019

Bestellung:	Ihre Bestellung erreicht uns per Telefon, Fax oder E-Mail. Eingänge bis 09.30h werden am folgenden Arbeitstag geliefert.
Lieferung und Preise:	<p>Wir bieten unsere Produkte generell lose schockgefroren an (TK). Bern und umliegende Regionen beliefern wir per Kühlwagen. Es besteht keine Mindestbestellmenge.</p> <p>Für alle anderen Regionen in der Schweiz verfügen wir über ein gut funktionierendes Verteilsystem durch Tiefkühl-Transportunternehmen.</p> <p>Beim Einkauf ab Fr. 250.– ist die Lieferung franko Domizil. Unter Fr. 250.– gelten die effektiven Frachtkosten.</p> <p>Für Lieferungen am Samstag werden zusätzliche Frachtkosten von Fr. 60.– verrechnet. Terminlieferungen im Zeitfenster von </= 2 Std sowie vor 10.00h kosten plus Fr. 50.–.</p> <p>Die Preise verstehen sich netto exklusive 2,5 % MwSt. Änderungen vorbehalten.</p>
Rabatte pro Lieferung:	2% ab Fr. 700.– 5% ab Fr. 1000.– 7% ab Fr. 1500.– 10% ab Fr. 2000.–
Selbstabholer:	5% Rabatt
Barzahler:	5% Rabatt
Zahlung:	Die Rechnungen sind innert 30 Tagen netto zur Zahlung fällig.

Wir über uns...

INGREDENZA... heisst Zutaten und ist ein Unternehmen, welches sich ganz der Herstellung von erstklassigen Teigwarenspezialitäten widmet.

Was mit 3 Sorten gefüllten Teigwaren begonnen hat, entwickelte sich bis heute zu einem abwechslungsreichen, fantasievollen und qualitativ hochwertigen Pasta-Angebot auf dem Schweizer Gastromarkt.

Nebst saisonalen Spezialitäten führen wir über 50 Sorten gefüllte Teigwaren, ein grosses Nudelangebot in verschiedenen Schnittbreiten sowie delikate Kartoffel-Gnocchi mit diversen saisonalen Zutaten.

Unsere Linie "Fatto a mano" gehört zum Exklusivsten, was es im Pastasektor zu entdecken gibt.
Diese Produkte werden, wie der Name verspricht, von Hand hergestellt.

INGREDENZA... heisst Zutaten, weil es uns wichtig ist, woher unsere Lebensmittel kommen.
Da wir selbst seit Jahren unsere Teigwaren auf dem Berner Wochenmarkt anbieten, haben wir uns ein breites Netz an Landwirtschaftsbetrieben aufgebaut, welche uns mit Gemüsen und Kräutern beliefern. Einen grossen Teil unserer Produkte stellen wir in lizenziert Bio-Qualität her, aus Überzeugung und Liebe zum besseren Produkt.

INGREDENZA... heisst Zutaten.

Lassen Sie unsere Produkte eine wertvolle Zutat in Ihrer Küche sein.

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