

WER LIEBT SIE NICHT?

Pasta ist in aller Munde und bei uns authentisch wie nie!

Frisch zubereitet und mit schmackhaften Saucen.

Nachhaltig (es werden nur feinste Semola grano & duro, mind. 20% past. Eier vom Eierhof Kren und Quellwasser für die Herstellung unserer Pasta verwendet) und vor Ort (am Villacher Standort) zu unglaublich schmackhafter Pasta hergestellt. Ganz wie bei und von der italienischen Nonna.

Die **Saucen** bereitet unser Giorgio zu. Ein echter Römer, der die Pasta-DNA im Blut hat.

WIR MACHENS MIT AMORE & MIT VERSTAND

Mit der richtigen Portionierung zauberst du deinen Gästen eine perfekte Pasta, schnell und immer mit einem gleichbleibenden hervorragenden Geschmack und du hast einen einfachen Überblick über deine Kosten.

Somit sparst du nicht nur Zeit bei der Zubereitung, sondern auch Mitarbeiter in der Fertigung und Zubereitung, sondern hast auch eine simple Kalkulation. Und das Beste daran, du produzierst kaum einen Müll.

Kurze Liefer- & Produktionswege sind nur ein weiterer Vorteil.

WIR LIEFERN

dir für dein Business, ab einem Mindestbestellwert von 250,00 €, die Pasta und die Saucen zu dir
- 1x wöchentlich - ins Haus.

Die Saucen bekommst du in GN 1/2 oder 1/3 200er Behältnissen + einem Thermo-Silikon-Deckel.
(Mehrweg + Einsatz)

Die Lasagnen liefern wir in GN 1/1 50er Blechen + Klarsichfolie (Mehrweg + Einsatz)

Die Pasta wird in weißen Pasta-Loch-Blechen (aus Poly) mit Deckel aber Luftdurchlässig gelagert und geliefert! (Mehrweg + Einsatz)

Die TK Ravioli kommen in gewünschter Grammaturl in Vakuumbbeutel zu dir. (Einweg)

BESTELLUNGEN

direkt an:

b2b@pastamama.at

Die Rechnung erfolgt immer direkt nach Bestellung über unser System. Für die Einrichtung von Abbuchungsaufträgen bekommst du -10% Rabatt direkt auf der Rechnung gutgeschrieben!

MAMA KOMMT ZU DIR!

UNSER B2B ANGEBOT!



UNSERE PRODUKTE

SUGI

Die Saucen bekommst du in GN 1/2 oder 1/3 200er Behältnissen + einem Thermo-Silikon-Deckel. (Mehrweg + Einsatz)

Frisch hergestellt, Pasteurisiert, Haltbar 7 Tage

POMODORO

Pelati, Datterini, Salz, Knoblauch, Olivenöl
100001 1000g € 8,80

ALLA NORMA

Melazzani, Zwiebel, Basilikum, Tomaten, Salz, Gewürze
100002 1000g € 12,90

SALSICCIA

Salsiccia aus Italien (Schweinefleisch, Rotwein, Gewürze), Tomaten, Karotten, Zwiebeln, SELLERIE, Olivenöl, Knoblauch, Salz, Gewürze
100003 1000G € 14,90

AMATRICIANA

Tomaten, Weisswein, Guanciale aus Italien, Pecorino, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Salz, Chili, Pfeffer
100004 1000g € 12,90

PULPO

Oktopus, Tomate, Olivenöl, Datterini, Salz, Weisswein, Gewürze
100005 1000g € 16,70

1000g = 5 Portionen 1/1 GN = 15 - 18 Portionen

EINSATZPFAND

GN 1/1 50er € 45,00
GN 1/2 + Deckel € 80,00
GN 1/3 + Deckel € 70,00

RAVIOLI

Die Ravioli kommen in gewünschter Grammaturl in Vakuumbutel zu dir. (Einweg)

Frisch hergestellt, schockgefrostet, TK geliefert, Haltbar 90

Tage im TK

Aus Semola grano & duro, Ei & Wasser hergestellt und gefüllt.

RAVIOLI PIEMONTESE

gefüllt mit faschiertem - slow cooked - Rindsgulasch
200001 1000G € 19,90

RAVIOLI SPINAT/RICOTTA

gefüllt mit Spinat, Ricotta, Kräuter, Salz, Pfeffer, Parmesan, Kartoffeln
200002 1000g € 19,90

RAVIOLI CREATE YOURSELF

deine Wunschfüllung; Mindestabnahme 20 kg;
Einmalige Rezepturerstellungsgebühr: € 300,00

LASAGNE

Die Lasagnen liefern wir in GN 1/1 50er Blechen + Klarsichfolie (Mehrweg + Einsatz)

Frisch hergestellt, schockgefrostet, TK geliefert, Haltbar 90

Tage im TK | Der Lasagne Teig besteht aus Semola grano & duro, mind. 20% past. Eier vom Eierhof Kren und Quellwasser.

LASAGNE CLASSICO

ein Festtagsgericht mit der wohl längsten und quer über Italien verstreuten Geschichte und Tradition
Teigblätter, Bechamel, Mozzarella, Parmesan, Ragu di Salsiccia, Tomatensauce
300001 1/1 GN | ca. 5,5kg € 95,00

LASAGNE VERDE

Teigblätter, Bechamel, Mozzarella, Parmesan, Spinat
300002 1/1 GN | ca. 5,5kg € 95,00

PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanzani, Tomaten, Mozzarella, Parmesan
????????? 1/1 GN | ca. 5,5kg € ??,00

PASTA

Die Pasta wird in weißen Pasta-Loch-Blechen (aus Poly) mit Deckel aber Luftdurchlässig gelagert und geliefert!

(Mehrweg + Einsatz)

Frisch hergestellt, pasteurisiert, Haltbar 7 Tage

Aus Semola grano & duro, Ei & Wasser hergestellt.

LINGUINE 4MM

4000022 1000g € 8,90

LINGUINE 1,2MM

4000020 1000g € 8,90

SPAGHETTI 2,3 MM

4000011 1000g € 8,90

SPAGHETTI 1,1 MM

4000005 1000g € 8,90

MACCHERONI LISCI 6 MM

4000063 1000g € 8,90

MACCHERONI LISCI 20 MM

4000055 1000g € 8,90

CANESTRI 16 MM

40000102 1000g € 8,90

FETTUCCINE 10 MM

4000036 1000g € 8,90

PAPPARDELLA 16 MM

4000056 1000g € 8,90

TRECCE 8,8 MM

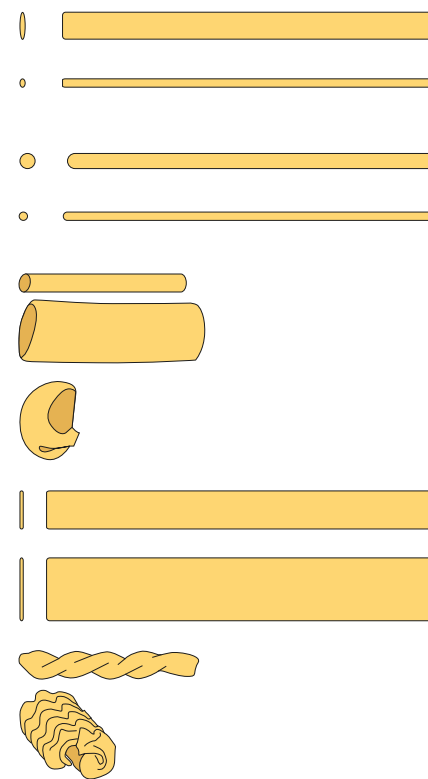
40000215 1000g € 7,90

FISARMONICA 25 MM

40000261 1000g € 8,90

LASAGNEBLÄTTER

40000270 1000g € 8,90



SONDERFORMEN

Preis nach Vereinbarung
je nach Vereinbarung und Verfügbarkeit, Mindestabnahme 10 kg
Sonderanfertigungen ebenfalls möglich, Matrizenherstellungskosten einmalig 600,00 €

PREISLISTE