



Wir sind dein Partner
mit kulinarischen Lösungen

Unsere
Inspirationen rund
um Frische, Pasta und
Vegi-Genuss – für alle
Ansprüche im
Ausser-Haus-Markt



Pasta

für jeden Geschmack

Unsere ungefüllte Pasta: perfektioniert für HoReCa und GV

- 100 % vorgegart, leicht beölt: besonders einfach im Handling mit kurzer Regenerationszeit
- Für alle Gastrogeräte geeignet: Pastakoher, Steamer, Wok etc.
- Zero Waste: immer die richtige Menge, auch bei schwankender Gästefrequenz
- Ideale Menükomponenten, optimal mit lokalen und hausgemachten Produkten zu kombinieren

„Frische Tagliatelle mit Steinpilzen“ sorgen für echte Mehrwerte auf der Karte



Kurzware

Von klassischer Pasta zu Spezialitäten und Spezialanforderungen wie Bio, Vollkorn oder vegan



Nester

Besonders praktisch durch einfache Portionierbarkeit und Kalkulationssicherheit



So schmeckt

die Nr. 1!

- Wir sind die Nr. 1* für gefüllte Pasta – und das in Deutschland, Schweiz und Österreich!
- Umfangreiches Sortiment gefüllter Pasta, abgestimmt auf die jeweiligen Bedürfnisse der Gastronomiesektoren
- 100 % gegart und sofort gefrostet, dadurch kurze Regenerationszeit, perfekte Sensorik und gleichzeitig sichere Produkthygiene

 **DIE
BELIEBTESTE
PASTA
DEUTSCHLANDS**



PASTA
Fina

**Mehr Geschmack
mit Pasta Fina**

- 50 % hochwertiger und cremiger Füllungsanteil
- 3-Eier-Teig sorgt für aussergewöhnliche Kulinarik
- Klassische Portionszubereitung in Wasser oder Steamer
- Ideal für HoReCA, À la carte, Bankett, und für die Tellermitte

**Pasta, die allen
schmeckt: Pasta Classic**

- Unsere klassische Pasta: formstabil und in beliebten und trendigen Rezepturen
- Auch für besondere Anforderungen wie Bio, vegan oder unterschiedliche Proteinquellen angepasst
- Ideal für GV, Grossküchen und bei konstant hoher Tischgastfrequenz während der Hauptmahlzeiten
- Einfach und gelingsicher bei kleinen bis mittelgrossen Mengen

PASTA
Classic

**Für die effiziente Zubereitung
Cook&Chill oder Cook&Heat**

**Die Pasta für Profis:
Pasta Professional**

- Unsere Pasta für GV und Zentralgrossküchen mit sehr hohen Verarbeitungsmengen
- Besonders strapazierfest und mit hoher Standfestigkeit
- Preiseinstiegssegment im 10-kg-Grossgebinde: ideal für Mahlzeiten mit kleinem Wareneinsatz

PASTA
Professional



FLEXIBILITÄT AUF DEINEM SPEISEPLAN GARANTIERT!

ABWECHSLUNGSREICHER VEGI-GENUSS FÜHRE DEINE GÄSTE AUF EINE KULINARISCHE REISE

- Unsere Marke für innovative vegetarische und vegane Lösungen
- Vielseitiges Sortiment von Fleischersatzprodukten sowie Beilagen: Burger und Bratlinge, Vegi Balls, Gemüsemedaillons, Menügerichte und mehr
- Ideal für Grossküchen wie, z. B. Schulverpflegung, bei denen die Prozesssicherheit und die Kosten von Preis/Teller im Fokus stehen

**Vielfältige Einsatzmöglichkeiten:
als Snack, Tellermitte
oder auch to go**



TK-Verpackung mit grossen Sichtfenstern

- Kleine Allrounder wie unsere Vegi Balls können in warmen sowie kalten Gerichten serviert werden, z. B. in einer Antipasti-Platte
- Ihre authentische handgemachte Optik macht unsere Gemüseklassiker zu Vegi-Highlights auf jedem Teller





NULL FLEISCH. ÄCHT GENUSS.

GREEN steht für fleischfreie, natürliche und pflanzenbasierte Produkte. **MOUNTAIN** symbolisiert die Herkunft und die regionale Produktion.

- Perfekt für Flexitarier geeignet: Sortiment mit Burgern, Grosstücken, Geschnetzeltem, Würsten und mehr, meist als rohe Basisprodukte (TK, IQF) zur individuellen Veredelung
- Produkte sehen nicht nur aus wie Fleisch, sondern verhalten sich auch so: verschiedene Garstufen möglich, Saftaustritt beim Braten, Farbumschlag von rötlich zu braun
- Ideal für Restaurants und Quick-Service-Restaurants
- Merchandising-Material für die perfekte Inszenierung erhältlich

**DIE JUNGE SCHWEIZER START-UP-MARKE
FÜR HOCHWERTIGEN PLANT-BASED FLEISCHERSATZ!**



HIGH
PROTEIN

0%
MEAT

SOURCE
OF FIBRE

VITAMIN
B12

Follow us on



www.thegreenmountain-foodservice.com

So leben wir Nachhaltigkeit – für unsere Umwelt und unser Umfeld

Unser Ziel ist es, wo immer möglich, Emissionen einzusparen:



- Unser gesamter Strom stammt aus **erneuerbaren Energien**.
- Energie mit niedriger CO₂-Belastung für die Werke Schaan und Landquart kommt von der benachbarten **Kehrichtverbrennungsanlage** Buchs.
- Seit 2022 sind die Standorte Landquart und Orbe mit einer **Photovoltaikanlage** ausgestattet – und durch den geplanten Bau einer Photovoltaikanlage in Schaan wird der Anteil der Eigenstromproduktion künftig weiter erhöht.
- **Ziel bis 2026** ist die Reduktion der absoluten Treibhausgasemissionen um 21 %.

Nachhaltigere Verpackungen? Packen wir an!

Wir suchen immer nach Möglichkeiten, unser Verpackungsmaterial umweltfreundlicher zu gestalten. Das haben wir bisher erreicht ...

- Den Grossteil unserer Verpackungen auf **FSC-zertifizierte** Materialien umgestellt.
- Unsere Schalen und Becher zu 85-90 % auf **rPET** umgestellt.
- Materialstärken optimiert und dadurch **Verpackungsmaterial** reduziert – bisher etwa 23 Tonnen bei 3-Eck-Sandwich-Verpackungen und 37 Tonnen bei 2-3-Kammerschalen für Fertiggerichte.



Unsere Massnahmen für Genuss und ein besseres Morgen



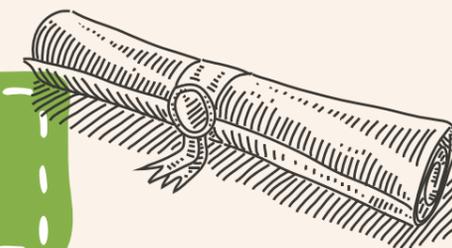
Regional ist genial!

Uns ist die Nähe zu lokalen Herstellern wichtig, um kurze Wege für maximale Frische zu garantieren:



- Wir beziehen hauptsächlich Rohstoffe aus der **Schweiz und Europa**.
- Unser Gemüse und Kartoffeln stammen von **500 regionalen Familienbetrieben**.
- Unser **Bio-Tofu** wird in „Bio Suisse Knospe“-Qualität aus schweizerischen Sojabohnen hergestellt.
- Die Eier für unsere Produkte stammen aus **KAT-zertifizierten Betrieben** (oder gleichwertige Zertifikate).
- Wir setzen **keine** gentechnisch veränderten Organismen (GMO's) ein.
- 98% unserer Rezepturen sind bereits **frei von Palmöl**. In den wenigen Lebensmitteln mit Palmöl ist dieses nach strengem RSPO-Kriterium zertifiziert.
- Wir arbeiten mit **gemeinnützigen Organisationen** wie „Tischlein deck dich“ und „Tafel“ zusammen.

Nachhaltig, fair,
zertifiziert.



Lass dich inspirieren



Von unseren Rezepten:

- Über 600 gelingsichere Profi-Rezepte online auf unserer Website
- Mit Filtermöglichkeiten nach Produkt, Kategorie, Art des Gastrobetriebs, etc.

Von klimafreundlichen und gesunden Gerichten:

- CO₂-Score sowie Nutriscore bei den Rezepten
- Ganz einfach mit unseren Rezepten und Produkten kochen und erfahren, wie viel CO₂ eingespart wurde



Von unseren Promotions und Konzepten:

- Z. B. **Veganuary**, der Monat voller Plant-based Genuss oder **Fit@School**, dem Schulverpflegungskonzept von Hilcona



Infos, Ideen und Inspirationen findest du auf unserer Website!

