



In jeder Hinsicht ein Plus:  
**Unsere ungefüllte IQF-Pasta**



Energieeffiziente  
Zubereitung



Foodwaste vermeiden  
und Arbeitszeit sparen



Hoher Genuss,  
vielseitig einsetzbar



# Alle Vorteile unserer IQF-Pasta auf einen Blick

Die Vorteile von TK-Pasta treten im direkten Vergleich mit Trocken-Pasta deutlich hervor. Jetzt bieten wir euch in unserem breiten Sortiment von IQF-Pasta auch den Klassiker Hörnli – damit profitiert ihr von allen Vorteilen unserer TK-Pasta in euren Küchenabläufen!



Produktion : Gastronomie  
← →

## Unsere IQF-Pasta

Sofort nach der Herstellung Schockfrosteten mittels IQF-Verfahren

TK-Lagerung -18 °C

Bei Bedarf aus der Tiefkühlung holen

Regeneration

90 °C / 100 °C

Servieren

ca. 4-6 min im Steamer oder 30-45 sec im Wasser

Während die Trocken-Pasta im Laufe des Trockenprozesses stressbedingt an Qualität einbüsst, trumpft unsere Pasta dank schonendem IQF-Verfahren mit Frische und unverkennbarer Geschmacks-Qualität auf.

Der schnelle Zubereitungsprozess unserer TK-Pasta ist nicht nur energieeffizienter, sondern punktet gegenüber der Trocken-Pasta ebenfalls in Bezug auf Ressourcenverbrauch und Handling:

- Zubereitungsschritte wie Vorkochen, Beölung und Kühlung fallen bei der TK-Pasta einfach weg.
- Die schnelle Zubereitung nach Bedarf verhindert die Verschwendung von Ressourcen und umgeht das Risiko, das bei der Trockenpasta durch die Kühlung entsteht.

## Herkömmliche Trocken-Pasta

Produktion : Gastronomie  
← →

Trocknungsprozess nach der Herstellung

70 °C

5 h

Lagerung

Im Voraus aus dem Lager holen

Vorkochen

100 °C

12 min im Wasser

Beölung

Kühlung

⚠ Risikofaktor: Foodwaste

7 °C

max. 48 h

⚠ Risikofaktor: Foodsafety

Regeneration

90 °C / 100 °C

ca. 3 min im Steamer oder 30 sec im Wasser

Servieren



# Warum unser IQF-Sortiment einfach plus plus plus ist!

## IQF schlägt Trocken-Pasta und das gleich dreifach:



### Dein Effizienz-Plus: weniger Energieverbrauch

Unsere IQF-Pasta wird hergestellt und sofort bei  $-38\text{ }^{\circ}\text{C}$  schockgefrostet. Diese prozessschonende Verarbeitung stellt weniger Energieaufwand dar!



### Dein Handling-Plus: schnellere Zubereitung

Unsere IQF-Pasta lässt sich einfach zubereiten: ca. 4-6 min im Combisteamer oder 45 sec im Wasser, fertig! Beölung? Nicht nötig! Im Vergleich dazu Trocken-Pasta: vorkochen, abkühlen, beölen, max. 48 Std lagern, dann regenerieren!



### Dein Genuss-Plus: Topgeschmack auf jedem Teller

Unsere IQF-Pasta erlebt gegenüber Trocken-Pasta erheblich weniger Stress im Gesamtprozess – insbesondere die lange Trocknung beim Trockenprodukt wirkt sich qualitätsmindernd aus!





# Foodwaste und Foodsafety: Mit IQF-Pasta optimieren

Als verlässlicher Foodservice-Partner ist es uns wichtig, eure Küchenabläufe mit **bedarfsgerechten Produkten** zu optimieren – immer unter der Massgabe **bester Qualität**.

Unsere IQF-Pasta kann nach Bedarf dosiert werden und muss weder vorgekocht noch anschließend gekühlt werden. So wird die **Entstehung von Foodwaste** verhindert und für eine **verbesserte Foodsafety** gesorgt.



| Artikel-Bezeichnung                      | EAN           | Verpackung |
|--|---------------|------------|
| <b>EIER-SPÄTZLI</b>                      | 7610227358827 | 2 x 2,5 kg |
| <b>SPÄTZLI VEGAN</b>                     | 7610227989496 | 1 x 10 kg  |
| <b>SPINAT-SPÄTZLI</b>                    | 7610227368963 | 2 x 2,5 kg |
| <b>KNÖPFLI</b>                           | 7610227986143 | 2 x 2,5 kg |
| <b>GNOCCHI</b>                           | 7610227427424 | 2 x 2,5 kg |
| <b>GNOCCHI VEGAN</b>                     | 7610227990966 | 2 x 2,5 kg |
| <b>SPINAT-GNOCCHI</b>                    | 7610227364101 | 2 x 2,5 kg |
| <b>POLENTA-GNOCCHI</b>                   | 7610227981858 | 2 x 2,5 kg |
| <b>KARTOFFEL-GNOCCHI</b>                 | 7610227489200 | 2 x 2,5 kg |
| <b>SCHUPFNUDELN</b>                      | 7610227964479 | 2 x 2,5 kg |
| <b>MINI SCHUPFNUDELN</b>                 | 7610227987539 | 2 x 2,5 kg |
| <b>FUSILLI</b>                           | 7610227972986 | 1 x 5 kg   |
| <b>RIGATONI</b>                          | 7610227972856 | 1 x 5 kg   |
| <b>PENNE</b>                             | 7610227972870 | 1 x 5 kg   |
| <b>PENNE INTEGRALE</b>                   | 7610227977271 | 1 x 5 kg   |
| <b>HÖRNLI <b>NEU</b></b>                 | 7610227990973 | 1 x 5 kg   |
| <b>STROZZAPRETI</b>                      | 7610227981841 | 1 x 5 kg   |
| <b>SPAGHETTINESTER, 50 G</b>             | 7610227978872 | 1 x 5 kg   |
| <b>TAGLIATELLENESTER, 50 G</b>           | 7610227978896 | 1 x 5 kg   |
| <b>LASAGNE EIERTIGBLÄTTER IQF 1/1 GN</b> | 7610227988192 | 1 x 10 kg  |
| <b>PASTA ASIA</b>                        |               |            |
| <b>SOBA NOODLES NESTS</b>                | 7610227985184 | 1 x 5 kg   |
| <b>CHINESE NOODLES NESTS</b>             | 7610227985207 | 1 x 5 kg   |

Diese und viele  
weitere Produkte  
findet ihr hier

