

Für die moderne Küche. Seit 1886.

Herò

GASTRONOMIQUE

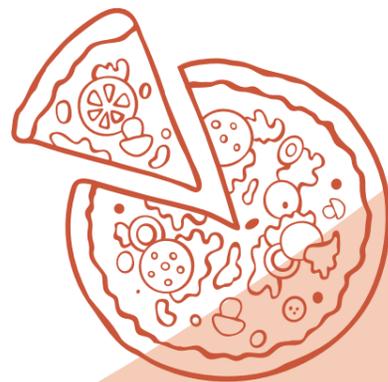


PARMA DORO

Tomaten, Teigwaren,
Reis, Antipasti & Co.



Deshalb schmeckt die mediterrane Küche in der Schweiz am besten



Schweizer Genuss auf Italienisch

Die mediterrane Küche begeistert uns Schweizerinnen und Schweizer seit jeher, denn sie ist nicht nur abwechslungsreich, sondern schmeckt einfach herrlich. Kein Wunder also, steht die Mittelmeerküche auf Rang 1 der beliebtesten Landesküchen.

In Parmadoro Produkten steckt nicht nur viel «Italianità», sondern sie erfüllen ebenfalls die hohen Schweizer Qualitätsanforderungen. Deshalb vertrauen Küchenprofis auf unsere Traditionsmarke.

Was bedeutet Schweizer Qualität?

Der Erfolg von Parmadoro ist kein Zufall, denn grösste Sorgfalt bei der Auswahl und Verarbeitung von hochwertigen Rohstoffen steht an erster Stelle für die professionelle Gastronomie und garantiert Ihnen zuverlässige Qualität über alle Produkte. Unsere original italienischen Rezepturen harmonisieren mit beliebten Schweizer Klassikern – damit es eben genau so schmeckt, wie es Ihre Gäste lieben.

Ein Sortiment, so vielfältig wie die Mittelmeerküche

Eine grosse Auswahl, Effizienz, aufeinander abgestimmte Produkte und ideale Gebindegrössen sind Ihnen wichtig? Das umfassende Sortiment von Parmadoro bietet die vielfältigsten Variationen an Basisprodukten, servierfertigen Spezialitäten und Zutaten für Ihre kreative Küche – das ist Vielfalt und Inspiration für jeden Tag.

Ihre Lieblingsprodukte und viele Neuheiten haben wir Ihnen auf den folgenden Seiten zusammengestellt – buon appetito!

! ciao !



✓ Traditionsmarke Parmadoro

Was 1933 mit der Herstellung von Tomatenpüree im heimischen Lenzburg begann, gilt heute als Traditionsmarke für die italienische Küche in der Schweiz. Unserer Erfahrung für die perfekte Balance zwischen traditionellen italienischen Aromen und dem Schweizer «Goût» verdanken wir das besondere Vertrauen in unsere Marke.

✓ Das umfassende Sortiment rund um die Mittelmeerküche

Qualität aus einer Hand? Das bietet unsere grosse Vielfalt an Tomatenprodukten, klassischen und gefüllten Teigwaren, Reis, servierfertigen Saucen, Antipasti sowie feinen Olivenölen und Essigen, Pilzen und Mehlen für Ihre eigenen Kreationen.

Wählen Sie ausserdem zwischen Gebindegrössen und Verpackungen, die optimal auf Ihren Betrieb zugeschnitten sind und ein Plus an Wirtschaftlichkeit und Effizienz für Ihre täglichen Aufgaben bedeuten.

✓ Preis und Leistung stimmen

Kalkulieren Sie richtig! Parmadoro überzeugt auch mit Bestnoten, wenn es um das Preis-Leistungs-Verhältnis geht – für Ihren Erfolg!

Warum Hero? ✓

Danke für Ihr Vertrauen!

Hero Gastronomie gehört zu den führenden Unternehmen, wenn es um die Beratung bezüglich unterschiedlichster Ansprüche und zuverlässiger Produktqualität geht. Das gilt ganz besonders auch für die beliebte Mittelmeerküche: Unsere Traditionsmarke Parmadoro mit italienischen Spezialitäten basiert auf rund 90 Jahren Erfahrung und überzeugt als erfolgreiches Produktsortiment die Schweizer Gastronomie. Wie uns das gelingt? Mit einer perfekten Harmonie aus mediterranem Genuss, Schweizer Qualitätsanforderung und innovativen Produktentwicklungen. Da steckt richtig viel Kompetenz und Leidenschaft drin!

Pasta und Sauce – welches Traumpaar erobert unseren Gaumen?

Ab auf die Pasta – die Form entscheidet

Lange, breite Teigwaren wie Tagliatelle oder Pappardelle passen hervorragend zu herzhaften Saucen wie Bolognese. Die grosse Fläche der Pasta kann die Sauce perfekt aufnehmen, das bringt Geschmack. Kurze Teigwaren wie Penne Rigate, Spiralen oder Äpler Hörnli passen ideal zu cremigen oder reichhaltigen Tomatensaucen. In ihren Rillen und Löchern fangen sie Sauce sowie Fleisch- oder Gemüsestücke optimal auf.

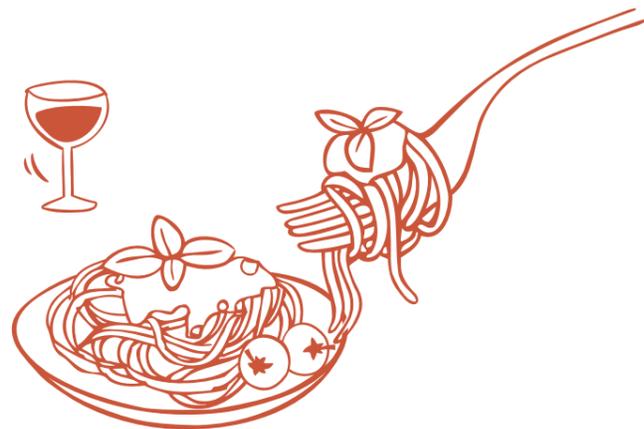
Lecker vegetarisch

Pasta schmeckt auch mit Gemüse sehr gut. Tomatensaucen mit Rübli-, Zucchetti- oder Auberginenwürfeln passen perfekt zu Penne, denn in den Rillen der zylinderförmigen Pasta bleibt die Sauce besonders gut haften.

Rezepte  bonne idée

Parmadoro: eine Marke – viele Ideen

Da kommt keine Langeweile auf: Mit Parmadoro stehen Ihnen viele kreative Ideen für jeden Tag zur Verfügung. Noch mehr Inspirationen und Rezeptideen finden Sie auf gastro.hero.ch.



Inhalt

TOMATEN UND SAUCEN | Seite 5

Das ist echte Tomatenkompetenz seit 1933: Unsere breite Produktpalette deckt Ihren Bedarf an hochwertigen Tomatenpürees, Pelati, Tomaten-Basis-saucen, Pizza-Saucen und bietet eine Auswahl an servierfertigen Saucen.



TEIGWAREN | Seite 11

Echt italienisch oder typisch Schweiz? Unser Teigwarensortiment überzeugt mit einer grossen Auswahl an 3-Eier-Teigwaren, Pasta Napoli und Spezialitäten. Rund die Hälfte davon ist kochfest.



PASTA RIPIENA | Seite 16

Schmeckt wie handgemacht: Die tiefgekühlte gefüllte Pasta ist schnell portioniert und in 10 Minuten servierbereit.



REIS | Seite 19

Kulinarische Kreationen ganz nach Ihrem Geschmack: In unserem Sortiment finden Sie hochwertige Reissorten von Lang- und Rundkornreis über Basmatireis bis hin zu Carnarolireis für Ihr feines Risotto.



ANTIPASTI | Seite 22

So bunt, so verlockend: Entdecken Sie unter dem klangvollen Namen «Antipasti» viele typisch italienische Vorspeise-Variationen für Buffets, Apéros oder als Zutat für mediterrane Gerichte.



MEDITERRANE ALLROUNDER | Seite 28

Kochen, backen, würzen und verfeinern: Runden Sie Ihre Menüideen mit unseren feinen Olivenölen, Essigen, Giardino Würzpasten, getrockneten Pilzen, Gnocchi und hochwertigen Mehlen ab.



Tomaten und Saucen

Ihre Vorteile

- Ausgezeichneter Geschmack
- Traditionelle Rezepturen
- Vielfältiges Sortiment
- Hergestellt in Italien mit Italienischen Tomaten (ausser Tomate Frito)





Tomaten-Kompetenz – Vielfalt für jede Küche

Deshalb hat die Tomate Tradition bei Parmadoro

Im Jahr 1933 entstand in Lenzburg aus der frischen roten Frucht der Tomate erstmals ein kräftiges, herrlich aromatisches Tomatenpüree – die Marke Parmadoro wurde geboren. Seither gilt Parmadoro in der Gastronomie als Qualitätslabel für die mediterrane Küche und genießt das Vertrauen von Schweizer Küchenprofis.

Tomatenprodukte geniessen bei Hero Gastronomie bis heute einen besonderen Stellenwert und stehen Ihnen in vielen Variationen für die kreative Verarbeitung zur Verfügung.

Parmadoro Tomatenprodukte, heute hergestellt in Italien

Anders als vor rund 90 Jahren werden Parmadoro Tomatenprodukte heute in Italien verarbeitet und hergestellt – der Heimat der sonnenverwöhnten Tomaten. Dank strenger Qualitätskontrollen und sorgfältiger Verarbeitung bis zur Abfüllung entstehen aus besten Früchten hochwertige Parmadoro Produkte für Ihren täglichen Bedarf.

Vielfältige Tomaten

Als Basis- oder Fertigprodukt, als Pastasauce, in Salaten oder einfach als Snack – Tomaten kennen nicht nur in Ihrer Verarbeitung eine grosse Vielfalt, sondern überraschen auch durch ihre Sortenanzahl. Im offiziellen Sortenregister befinden sich über 3800 Varianten. Schätzungen zufolge werden sogar mehr als 7000 weitere Tomatensorten von privaten Sammlern erhalten.

100 % italienische Tomaten – das ist Geschmack aus dem Süden.



Wussten Sie...?

Tomate – so oder so eine Powerfrucht

Die Tomate ist ein Nachtschattengewächs und dient nicht nur als Basis für vielfältige Produkte, sondern wird rundum als Powerfrucht mit vielen positiven Eigenschaften geschätzt. So besitzt Sie zum Beispiel eine hohe Menge an Vitamin C.

Viel Geschmack und wenig Kalorien

Reife Tomaten duften einfach herrlich und haben richtig viel Geschmack – obwohl sie zu 95% aus Wasser bestehen. Damit sind sie von Natur aus kalorienarm.



Tomaten in vielen Variationen

Alle Tomaten in unseren Produkten stammen ausschliesslich aus Italien (ausser Tomate Frito). Das Parmadoro Tomatensortiment ist bestens auf die unterschiedlichen Bedürfnisse der Gastronomie abgestimmt. Mithilfe dieser Tabelle finden Sie ganz einfach die optimale Gebindegrösse und den perfekten Einsatzort für Ihren Betrieb.



Finden Sie das optimale Produkt für Ihre Weiterverarbeitung

Haupteinsatz **Nebeneinsatz**



Artikel	Verarbeitung	Basissauce	Pizzabelag	Garnitur und Beilage	Suppen	Diätküche	1/5	200 g	1/2	1/1	3/1	5/1	3 kg	10 kg
Pelati, gewürfelt (Tomaten-Concassée) Echter Klassiker: Parmadoro Pelati, gewürfelt, mit optimaler Stückigkeit und schöner, natürlicher Farbe. Erhältlich in verschiedenen Packungsgrössen. Ideal für stückige Saucen, Sauce bolognese, vegetarische Gerichte und als Garnitur.									2830.142		2830.110	2830.151	2830.342	2830.605
Pelati, ganze (Tomaten, geschält) Parmadoro Pelati aus der Tipo-Roma-Tomate, mit fester Konsistenz. Sie können ganz verarbeitet werden, ohne sofort zu zerfallen, und sind bestens geeignet für die mediterrane Küche und Aufläufe aller Art.									2806.142	2806.101	2806.131			
Tomatenpüree Parmadoro Tomatenpüree, zweifach konzentriert (Tube dreifach), mit optimaler Konsistenz und kräftigem Geschmack. Ideal für die Zubereitung von Saucen und Suppen.							2804.105	2811.555	2808.142	2808.101		2808.151		
Tomaten-Basissauce Parmadoro Basissauce mit natürlicher Farbe und feiner Stückigkeit. Leicht gewürzt und gebunden, eignet sie sich ideal für zahlreiche Kreationen.											2869.110	2869.151	2869.342	
Pizza-Sauce Parmadoro Pizza-Sauce macht Einkochen unnötig. Ideale Konsistenz mit einem Brix-Wert von 10 bis 12. Sehr ergiebig und ungewürzt. Besonders für Pizzas geeignet, da sie nicht auswässert.											2820.131			2820.605
Polpa Parmadoro Polpa mit grob passierten Tomatenstücken. Entkernt, ungewürzt und ungesalzen. Optimal für zahlreiche eigene Kreationen geeignet.												2826.151		2823.605
Passata di Pomodoro Vellutata Passata – deutsch «durch ein Sieb gestrichen» – steht für samtig fein passierte Tomaten. Ideale Basissauce ohne Stücke und Kerne. Schöne, intensive Farbe, sehr ergiebig und ungewürzt.											2824.131			
Passata di Pomodori Datterini Hergestellt und verarbeitet aus aromatischen, samtig fein passierten Datterini-Tomaten. Ausserst ergiebig, ungewürzt und schmeckt leicht süsslich.													6282.342	

Saucenvielfalt – von servierfertig bis kreativ

Parmodoro Saucenklassiker werden nach original italienischen Rezepturen hergestellt und schmecken wie selbst gemacht. Setzen Sie unsere Fertigsaucen ein oder nutzen Sie sie als Basis für Ihre eigene Kreativität.



Salsa all'Arrabbiata

Die «Scharfe» – fixfertig abgeschmeckt, feine Stückigkeit und ideale Konsistenz.

6 Dosen à 2,5kg
Art.-Nr. 2932.131



Salsa Napoletana

Die «Klassische» – typische Tomatensauce mit Gemüse wie Karotten, Zwiebeln und Sellerie.

6 Dosen à 2,5kg
Art.-Nr. 2930.131



Tomate Frito

Die «Spanierin» unter den Tomatensaucen. Sie ist aromatisch, konzentriert sowie die beste Grundlage für eigene Kreationen und passt als Beilage zu Fleisch oder Fisch. Auch kalt schmeckt «Tomate Frito» hervorragend.

6 Dosen à 2,6kg
Art.-Nr. 2916.131



Peperonata

Das «Multitalent» – rote und gelbe Peperoni an fein abgeschmeckter Tomatensauce. Vielseitig einsetzbar, als Beilage oder Garnitur zu Fleisch- und Fischgerichten oder zu Reis und Teigwaren.

6 Dosen à 2,6kg
Art.-Nr. 2891.131

Unsere feine Auswahl
an Pestosaucen finden
Sie auf Seite 33.



Teigwaren

Ihre Vorteile

- Breites Sortiment an kochfesten Teigwaren
- Teigwaren mit Eiern aus Freilandhaltung
- Top Preis-Leistungs-Verhältnis
- Hergestellt in der Schweiz



Teigwaren für Profis – wir wissen, wie!



Teigwaren – das ist Leidenschaft!

Kennen Sie die Lieblinge Ihrer Gäste? Hörnli, Spiralen, Krawättli... hinter diesen typischen Schweizer Namen steckt Schweizer Qualität – und ganz viel Leidenschaft. Denn nur Teigwaren, die richtig gut gelingen, schmecken auch richtig gut.

Wir kennen Ihre Anforderungen an Teigwaren aus Erfahrung. Parmaduro bietet Ihnen ein breites Sortiment der beliebtesten Eier- und Napoli-Teigwaren aus hochwertigen Rohstoffen.

Grosses Sortiment an kochfesten Teigwaren

Kochfeste Teigwaren machen rund die Hälfte unseres Teigwarensortiments aus. Das zusätzliche Eiweiss in der Rezeptur sorgt für den optimalen Biss.



Teigwaren mit und ohne Eier

Was darfs sein? Die traditionelle Hartweizenpasta nach italienischer Art mit etwas mehr Biss oder die gelb-goldenen Schweizer Lieblings-Teigwaren mit Eiern? Hier ist der Geschmack Ihrer Gäste gefragt!



Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen

Parmaduro 3-Eier-Teigwaren gehören längst zu den Schweizer Klassikern. Hier legen wir grossen Wert darauf, nur Eier aus Freilandhaltung zu verwenden.

Praktisch verpackt, gut dosiert

Parmaduro Teigwaren sind mehrheitlich im transparenten 5-kg-Sack mit handlichem Tragegriff verpackt und lassen sich einfach dosieren. Ein stabiler Karton sorgt für einen sicheren Transport und eine einfache Lagerung.

Hallo, Minis – klein und fein!

Die Nachfrage steigt: Nicht nur Kinder lieben die praktischen und formschönen Teigwaren, auch Altersheime, Catering- oder Take-away-Betriebe haben die kleinen Teigwarenformen entdeckt. Die Vorteile liegen natürlich in ihrer Grösse: Minis können praktisch portioniert werden, sind leicht anzurichten und können ganz einfach mit dem Löffel gegessen werden.

Pasta Napoli – typisch italienisch

Bester Hartweizengriess und frisches Wasser ergeben zusammen ein authentisches und typisch italienisches Geschmackserlebnis. Zudem entsprechen Napoli-Teigwaren in idealer Weise den Empfehlungen für gesunde Ernährung (pflanzliche Proteine, fettarm und kohlenhydratreich).



Spaghetti, 25 cm/1,9 mm
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4336.659



Spaghetti, 25 cm/1,9 mm
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4335.659



Spaghetti, 25 cm/1,7 mm
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4356.659



Penne Rigate
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4343.659



Penne Rigate
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4342.659



Farfalle
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4339.659



Fusilli
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4340.659



Lasagne Gastronorm
Karton à 5 kg
Art.-Nr. 4374.855



Lasagne verdi Gastronorm
Karton à 5 kg
Art.-Nr. 4348.855



Mini Penne Rigate
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4334.659



Mini Spiralen
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4333.659



Buchstaben
2 Säcke à 1 kg
Art.-Nr. 4358.811



Kochfest bleibt bissfest

Unsere kochfesten Teigwaren bleiben al dente, ob im Bain-Marie, beim Aufbereiten im Kombiteamer oder in der Mikrowelle.

3-Eier-Teigwaren – Schweizer Klassiker

Parmodoro 3-Eier-Teigwaren werden in der Schweiz nach traditioneller Rezeptur und mit Eiern aus Freilandhaltung hergestellt. Unsere kochfesten Teigwaren bleiben auch beim Warmhalten im Bain-Marie, beim Aufbereiten im Kombisteamer oder in der Mikrowelle al dente.



Nudeln gestreckt, 25 cm/2,5 mm
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4362.659



Nudeln gestreckt, 25 cm/4 mm
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4363.659



Spaghetti, 25 cm/1,9 mm
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4364.659



Spätzli
Karton à 5 kg
Art.-Nr. 4375.855



Hörnli mittel
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4365.659



Hörnli mittel
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4345.659



Hörnli fein
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4350.659



Maccaroni
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4347.659



Äpler Magronen
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4367.659



Äpler Hörnli
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4376.659



Krawättli
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4366.659



Spiralen
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4369.659



Müscheli gerippt
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4368.659



Tricolore Müscheli gerippt
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4349.659



Teigwarenreis
2 Säcke à 4 kg
Art.-Nr. 9568.659



Fideli
Karton à 1 kg
Art.-Nr. 4357.811

3-Eier-Teigwaren, gewalzt – schmeckt wie hausgemacht

Eine Kupfermatrize, in der die Teigwaren-Spezialität geformt wird, macht diese Pasta so besonders: Die Matrize sorgt für die typisch raue und poröse Oberfläche der Teigwaren, sodass die Sauce besser haften kann.



Tagliatelle gewalzt, 6 mm
Karton à 5 kg
Art.-Nr. 4372.855



Tagliatelle verdi gewalzt, 6 mm
Karton à 5 kg
Art.-Nr. 4371.855



Tagliatelle rosse gewalzt, 6 mm
Karton à 5 kg
Art.-Nr. 4377.855



Pappardelle gewalzt, 15 mm
Karton à 5 kg
Art.-Nr. 4373.855



Nouillettes gewalzt, 2,5 mm
Karton à 5 kg
Art.-Nr. 4370.855

3-Eier-UrDinkel-Teigwaren

Qualitätsmerkmale

- Schweizer UrDinkel (kontrolliert, zertifiziert*)
- Schweizer Eier aus Freilandhaltung

* ProCert



Tagliatelle gewalzt UrDinkel, 6 mm
Karton à 5 kg
Art.-Nr. 4378.855



Penne Rigate UrDinkel
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4379.659



Hörnli mittel UrDinkel
2 Säcke à 5 kg
Art.-Nr. 4380.659



Unverwechselbar und absoluter Genuss

Kein Wunder, erobert UrDinkel unsere Küchen, denn das alte Schweizer Getreide stammt aus kontrolliertem und zertifiziertem Anbau sowie begeistert mit seiner Bekömmlichkeit und wertvollen Eigenschaften längst nicht nur mehr Geniesser. In den 3-Eier-UrDinkel-Teigwaren stecken hochwertigste Zutaten und unsere langjährige Teigwarenerfahrung.

Pasta ripiena

Ihre Vorteile

- Schmeckt wie selbst gemacht
- Über 50% Füllung und grosse Pastaformen
- Hergestellt in der Schweiz
- Tiefgekühlt



**PARMA
DORO**

Pasta
ripiena

LAVORAZIONE ARTIGIANALE

Frisch auf den Teller: Parmadoro Pasta ripiena

Pasta macht richtig Laune! Wir alle lieben sie, am besten frisch und selbst gemacht – die Krönung? Gefüllte Pasta! Verwöhnen Sie jetzt Ihre Gäste mit Parmadoro Pasta ripiena in 6 raffinierten Varianten: Ravioli mit Ricotta-Spinat oder Käse-Birne und kreative Medaglioni mit Brasato-, Steinpilz-, Limone-, oder Kürbis-Füllung. Mmmh... schmeckt wie hausgemacht! Natürlich, denn wir produzieren unsere Frischteigwaren in der Schweiz nach traditionellen Rezepten.



Genuss im Nu serviert

Maximaler Geschmack bei minimalem Aufwand: Die tiefgekühlten Pasta ripiena sind schnell portioniert und in 10 Minuten servierbereit. So sparen Sie Zeit und bringen mit 6 feinen Sorten viel Abwechslung auf Ihren Menüplan. Buon Appetito!

Pasta wie handgemacht!

- ✓ **Schmeckt wie selbst gemacht**
Dünner Teig mit über 50% Füllung und grosse Pastaformen
- ✓ **Hergestellt in der Schweiz**
Mit Eiern aus Schweizer Freilandhaltung
- ✓ **6 beliebte Sorten**
In der praktischen Schale für einen optimalen Produktschutz
- ✓ **Tiefgekühlt**
Für die optimale Frische, lose gefroren und somit gut portionierbar

Wussten Sie ...

... dass eine industrielle Anlage pro Stunde 1200 kg Pasta produziert? Unsere Parmadoro-Manufaktur braucht für dieselbe Menge ganze 15 Stunden! Geschmack braucht eben Zeit!



Pasta ripiena - rundum Geschmack

Pasta braucht Passion und frische, hochwertige Zutaten. Deshalb verwenden wir nur Eier aus Schweizer Freilandhaltung und verarbeiten den dünnen Teig mit über 50% Füllung. Das macht die grossen Pastaformen besonders schmackhaft.



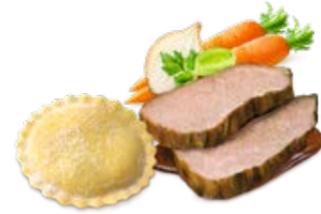
Ravioli Ricotta Spinat

2 Schalen à 1kg
Art.-Nr. 2687.561



Ravioli Käse Birnen

2 Schalen à 1kg
Art.-Nr. 2688.561



Medaglioni Brasato

2 Schalen à 1kg
Art.-Nr. 2686.561



Medaglioni Steinpilze

2 Schalen à 1kg
Art.-Nr. 2685.561



Medaglioni Limone

2 Schalen à 1kg
Art.-Nr. 2684.561



Medaglioni Kürbis

2 Schalen à 1kg
Art.-Nr. 2680.561

Saisonal verfügbar
von September bis Januar



So einfach gelingt Genuss

Pasta in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und ziehen lassen. Anschliessend mit Ihrer Lieblingssauce servieren.

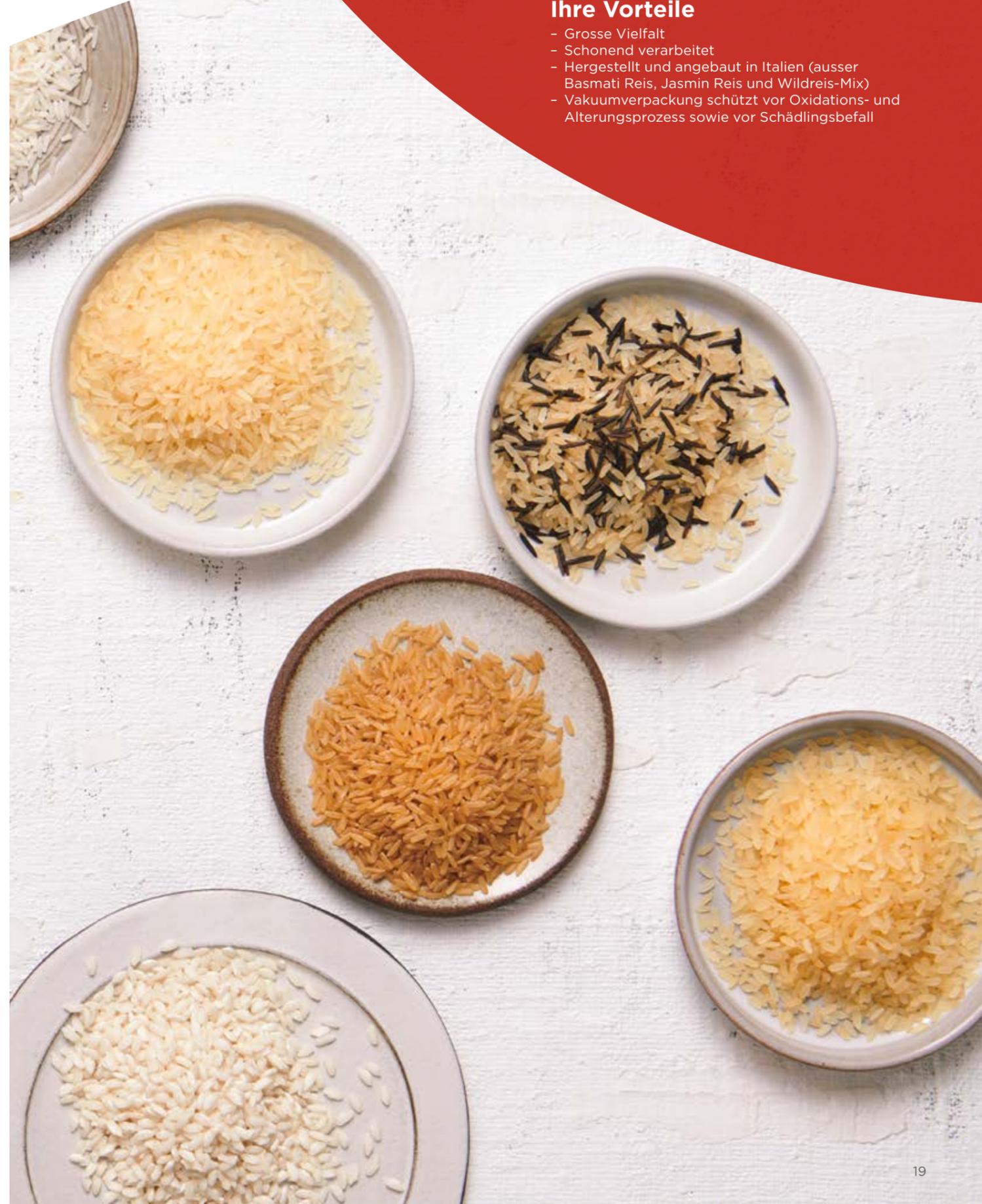
Ravioli: 7-9 Minuten
Medaglioni: 5-6 Minuten



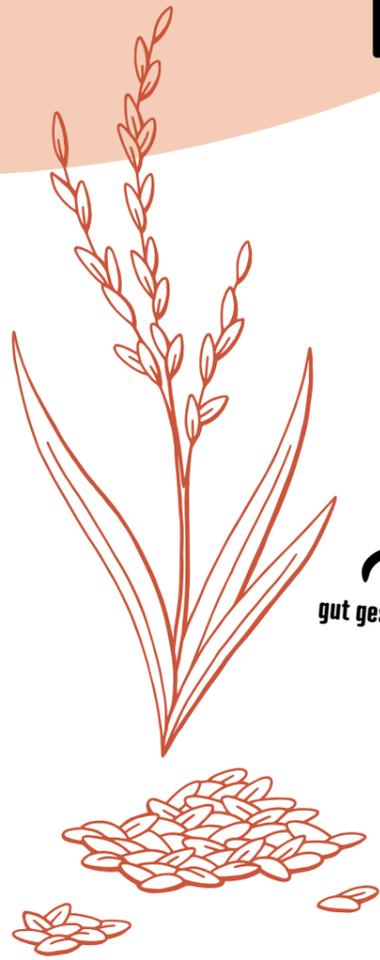
Reis

Ihre Vorteile

- Grosse Vielfalt
- Schonend verarbeitet
- Hergestellt und angebaut in Italien (ausser Basmati Reis, Jasmin Reis und Wildreis-Mix)
- Vakuumverpackung schützt vor Oxidations- und Alterungsprozess sowie vor Schädlingsbefall



Reis – die richtige Sorte für jeden Geschmack



gut geschützt

Reis ist so vielfältig wie Ihre Ideen, deshalb führen wir in unserem Parmadoro Reissortiment eine Vielzahl hochwertigster und schonend verarbeiteter Reissorten.

Vakuumverpackung – abgestimmt auf die Bedürfnisse der Gastronomie

Unser Verpackungskonzept wird nicht nur dem Produkt gerecht, sondern erfüllt wichtige Funktionen für das effiziente Handling in der Gastronomie: Starke Handgriffe sorgen für einen sicheren Transport, die grosse Bodenfläche für einen stabilen Stand. Die transparente Verpackung und die klare Produktdeklaration informieren sofort über Inhalt und Varietät.

Die innovative Vakuumverpackung schützt den Reis zudem vor dem Oxidations- und den Alterungsprozess und garantiert die Erhaltung der Nährwerte, der Frische und des Aromas.



Wussten Sie...?

Durch das Parboiling-Verfahren gelangen die im Silberhäutchen enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe in das Innere des Reiskorns. Dadurch ist Parboiled-Reis ernährungsphysiologisch wertvoller als weisser Reis und hat auch bessere Struktureigenschaften. Er bleibt fester, hat eine kürzere Kochzeit und klebt weniger. Deshalb eignet er sich besonders für Trockenreis oder Pilaw.

Reis

Weil Reis immer passt: Hier finden Sie unsere erstklassigen Reise, angebaut und verarbeitet in Italien (Wildreis angebaut in den USA, Basmatireis angebaut in Indien oder Pakistan, Jasmin Reis angebaut in Thailand). Alle unsere Reise werden schonend verarbeitet und sind von erstklassiger Qualität.



Langkornreis, parboiled*

Langkornreis

Der Klassiker für Reisgerichte und -beilagen aller Art. Besonders locker und körnig.

Vakuumsack à 5 kg
Art.-Nr. 9565.659



Wildreis-Mix, parboiled

80% Langkornreis (Italien),
20% Wildreis, Sorte Zizania
Aquatica (USA)

Vakuumsack à 5 kg
Art.-Nr. 9567.659



Risottoreis, parboiled*

Mittelkornreis,
Sorte Ribe

Besonders gut geeignet für die
Zubereitung von cremig-sämigen
Risottogerichten.

Vakuumsack à 5 kg
Art.-Nr. 9563.659



Carnaroli Risottoreis*

Langkornreis,
Sorte Carnaroli

Ein erlesener Risottoreis der
zu den besten Sorten für Risotto-
gerichte gehört.

Vakuumsack à 5 kg
Art.-Nr. 9562.659



Basmati Reis

Langkornreis,
Sorte Basmati

Angebaut in Indien oder Pakistan,
in Italien verarbeitet. Geeignet
für die Zubereitung von asiatischen
Gerichten.

Vakuumsack à 5 kg
Art.-Nr. 9564.659



Jasmin Reis

Langkornreis,
Sorte Jasmin

Angebaut in Thailand und in Italien
verarbeitet. Durch sein blumiges
Aroma geeignet für die Zubereitung
von asiatischen Gerichten.

Vakuumsack à 5 kg
Art.-Nr. 9569.659



Milchreis*

Rundkornreis

Besonders gut geeignet für die
Zubereitung von Milchreis, Aufläufen,
Desserts und Suppen.

Vakuumsack à 5 kg
Art.-Nr. 9561.659



Langkornreis Integrale, parboiled*

Langkorn-Vollreis

Der Naturreis ist ein Vollreis,
der nur entspelzt und nicht raffiniert
wurde.

6 Beutel à 1kg
Art.-Nr. 9566.339

* In Italien angebaut und verarbeitet.



Antipasti

Ihre Vorteile

- Bunte Vielfalt zu jeder Jahreszeit
- Italienischer Genuss «come fatto in casa»
- Schonend grilliert
- Vielseitig einsetzbar

Antipasti – die mediterrane Verführung



«Antipasti», so die klangvolle Bezeichnung für italienische Vorspeisen, werden meist kalt und in kleinen Portionen als Auftakt zu einem mehrgängigen Menü serviert. Aber die aromatischen Antipasti können mehr: Als Snacks oder einfache Gerichte sind sie zu jeder Tageszeit ein Genuss! Servieren Sie Parmodoro Antipasti am Buffet, als kreative Vorspeisen, als Apérohäppchen oder als Zutat für mediterrane Gerichte.

So schön bunt! Parmodoro hat für Sie die beliebtesten mediterranen Gemüse ausgesucht. Die sorgfältige Weiterverarbeitung der frischen Produkte ist die Grundlage für die typischen intensiven und individuellen Aromen für Feinschmecker und Geniesserinnen.

Die grosse Vielfalt der feinen Vorspeisen und Häppchen aus dem Mittelmeerraum begeistert bei jeder Gelegenheit. Präsentieren Sie unsere Antipasti als herrlich bunte Verlockungen in allen Variationen. Dank kleiner Gebindegrösse vermeiden Sie ausserdem Foodwaste und Anbruch.

Aromatisch und vielseitig einsetzbar:

- ✓ Als Garnitur
- ✓ Am Buffet
- ✓ Als Apérohäppchen
- ✓ Als Vorspeisen
- ✓ In mediterranen Gerichten



Antipasti in Öl eingelegt

Unsere Parmadoro Antipasti werden ganz individuell zubereitet, damit jedes Gemüse sein typisches Aroma entfalten kann. Ob kalt oder warm, hier finden Sie bestimmt die passenden Antipasti für Ihre Gäste.



schonend
grilliert



Tomaten getrocknet in Streifen

Tomaten in Streifen mit optimalem Schnitt und Biss. Ideal für die Zubereitung mediterraner Gerichte, Sandwiches und Pizzas.

6 Beutel à 1,6 kg
Art.-Nr. 2871.338



Thon Flakes Yellowfin Öl/Bouillon

Yellowfin Thon-Flakes hell in Sonnenblumenöl und Gemüsebouillon. Ideal für die Zubereitung von Salaten, Sandwiches und Saucen.

6 Beutel à 1kg
Art.-Nr. 4352.339



Tomaten getrocknet

Sonnengereifte, getrocknete Tomaten, in Sonnenblumenöl eingelegt.

6 Dosen à 800g
Art.-Nr. 2875.101



Tomaten halbetrocknet

Leicht gewürzte und halbetrocknete Tomaten, in Sonnenblumenöl eingelegt.

3 Dosen à 2,4 kg
Art.-Nr. 2801.131



Cherry-Tomaten halbetrocknet

Schmackhafte Cherry-Tomaten, halbetrocknet und leicht gewürzt, in Sonnenblumenöl eingelegt.

6 Dosen à 750g
Art.-Nr. 2866.101



Gelbe Cherry-Tomaten halbetrocknet

Aromatische gelbe Cherry-Tomaten, leicht getrocknet, mit etwas Basilikum gewürzt und in Sonnenblumenöl eingelegt.

6 Dosen à 750g
Art.-Nr. 2868.101



Peperoni grilliert

Peperoniviertel, grilliert und in Sonnenblumenöl eingelegt.

6 Dosen à 800g
Art.-Nr. 2876.101



Peperoni grilliert in Streifen

Grillierte gelbe und rote Peperoni, geschält und in Streifen geschnitten sowie in Sonnenblumenöl eingelegt.

6 Dosen à 780g
Art.-Nr. 2777.101



Zucchini grilliert

Längs in Scheiben geschnittene Zucchini, grilliert und in Sonnenblumenöl eingelegt.

6 Dosen à 750g
Art.-Nr. 2872.101



Auberginen grilliert

Auberginen, in Scheiben geschnitten, grilliert und in Sonnenblumenöl eingelegt.

6 Dosen à 750g
Art.-Nr. 2874.101



Tipp

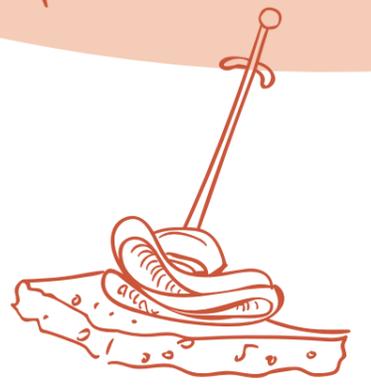


Resten? Umso besser!

Angebrochene Antipasti können am Folgetag ganz einfach weiterverarbeitet werden: Als herzhafter Panzanella-Brot-salat, als Penne an würziger Antipasti-Sauce, als aromatische Sandwichzutat oder als Pizzabelag sind angebrochene Antipasti eine feine Abwechslung für Ihre kreative Küche.



buon
appetito



Antipasti in Essig oder Salzlake



Kapernäpfel
Kapernäpfel, in Essig eingelegt, mit intensivem Geschmack und vielfältigem Einsatzbereich.
6 Gläser à 1kg
Art.-Nr. 2880.239



Grüne Oliven entsteint
Grosse grüne Chalkidiki Oliven, entsteint, in Salzlake eingelegt.
4 Gläser à 970g
Art.-Nr. 2910.231



Grüne Oliven mit roten Peperoni gefüllt
Schmackhafte grüne Chalkidiki Oliven, gefüllt mit roten Peperoni, in Salzlake eingelegt.
4 Gläser à 980g
Art.-Nr. 2983.231



Kalamata Oliven entsteint
Schwarze Kalamata Oliven, entsteint und in Salzlake eingelegt.
4 Gläser à 970g
Art.-Nr. 2985.231



Oliven schwarz entsteint
Schwarze Oliven entsteint, geschwärzt und in Salzlake eingelegt.
6 Dosen à 2,6kg
Art.-Nr. 6891.131



Oliven Mix entsteint
Oliven Mischung aus schwarzen und grünen Oliven, entsteint und in Salzlake eingelegt.
2 Beutel à 3,96kg
Art.-Nr. 2698.347



Kalamata Oliven entsteint
Schwarze Kalamata Oliven, entsteint und in Salzlake eingelegt.
2 Beutel à 3,8kg
Art.-Nr. 2699.347

Antipasti in Öl eingelegt



Artischocken grilliert
Zarte Artischockenhälften, schonend grilliert und in Sonnenblumenöl eingelegt.
6 Dosen à 800g
Art.-Nr. 2873.101



Borettane Zwiebeln grilliert
Milde weisse Borettane Zwiebeln, grilliert und in Sonnenblumenöl eingelegt.
6 Dosen à 800g
Art.-Nr. 2864.101



Peperoni gefüllt mit Käse
Dekorative Kirschpaprika, mit Frischkäse gefüllt und in Sonnenblumenöl eingelegt.
6 Dosen à 800g
Art.-Nr. 2807.101



Champignons grilliert
Ganze Champignons, schonend grilliert und in Sonnenblumenöl eingelegt.
6 Dosen à 800g
Art.-Nr. 2865.101



Artischockenherzen Viertel ohne Aufguss
Sorgfältig unter Vakuum pasteurisiert. Geschmack und Farbe bleiben besonders schonend erhalten. Kein Abtropfen nötig.
6 Dosen à 1,4kg
Art.-Nr. 2772.152

Vakuum-technologie



Die Vakuumtechnologie

Die Artischockenherzen Viertel werden sorgfältig unter Vakuum pasteurisiert. Dadurch bleiben Geschmack und Farbe besonders schonend erhalten. Der Inhalt wird zudem perfekt hermetisch versiegelt, und die Dose bietet eine einfache Öffnung. Ideal für die rasche Weiterverarbeitung, da kein Abtropfen nötig ist.

Mediterrane Allrounder

Ihre Vorteile

- Hochwertige Qualität und traditionelle Rezepturen
- Ideal für die kalte und die warme Küche
- Vielseitig einsetzbar

Parmadoro Olivenöl – das flüssige Gold



Olivenöl wird im mediterranen Raum nicht umsonst als flüssiges Gold bezeichnet. Es gilt als Königin unter den Ölen und ist dank seiner typischen Aromen und Eigenschaften ein hochwertiger Allrounder für Ihre Küche. Unsere Parmadoro Olivenöle werden Sie begeistern.

Olivenöl erster Güteklasse

In Ländern wie Italien, Spanien und Griechenland ist das Olivenöl in der Zubereitung und Verfeinerung verschiedenster Gerichte nicht wegzudenken und beliebt wie kein anderes Öl. Es zeichnet sich nicht nur durch einen typischen Geschmack aus, es weist zudem gesundheitliche Vorteile auf. Auch in der Schweiz steigen die Beliebtheit und der Konsum von Olivenöl, und der Einsatz wird immer breiter. Gerade in der Gastronomie werden sowohl der Geschmack wie auch die gesundheitlichen Eigenschaften zunehmend geschätzt. Parmadoro bietet Ihnen ein erlesenes Sortiment an Olivenölen für die kalte und die warme Küche.

Was bedeutet eigentlich «Extra Vergine»?

Diese Bezeichnung gilt für Öle, die aus der ersten, hochwertigeren Oliven-ernte gemacht werden. Das Öl wird mittels eines mechanischen Verfahrens gewonnen, bei dem die Oliven kalt gepresst werden. Entsprechend ist das italienische Olivenöl «Extra Vergine» ein Öl von höchster Qualität.

Öl lagern – aber richtig

Olivenöl wird in hygienischen Verpackungsmaterialien kühl, trocken und möglichst dunkel gelagert. So bleibt das Öl frisch und behält seinen hervorragenden Geschmack.

Tipp



Italienisches Olivenöl Extra Vergine

- Olivenöl Extra Vergine
- Kalt gepresst
- Hergestellt aus 100 % italienischen Oliven
- Erste Güteklasse – direkt aus Oliven und ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen

6 Flaschen à 7,5 dl
Art.-Nr. 2828.287



Olivenöl Extra Vergine

- Olivenöl Extra Vergine
- Kalt gepresst
- Erste Güteklasse – direkt aus Oliven und ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen

Kanister à 5l
Art.-Nr. 2825.606
Bag-in-Box à 10l
Art.-Nr. 2825.603



↖
Ideal für die warme Küche

Olivenöl Classico Cucina

- Hoher Rauchpunkt und sanfter Geschmack
- Besonders gut zum Erhitzen geeignet (200 °C)
- Enthält raffiniertes sowie direkt aus Oliven gewonnenes Olivenöl

PET-Flasche à 5l
Art.-Nr. 2800.219



Essig – ein Trio für guten Geschmack

Hochwertige Essige für jede Gelegenheit

Mit abwechslungsreichen Salaten liegen Sie voll im Trend. Klar, dass hier auch kreative Dressings gefragt sind. Das Essig-Sortiment von Parmadoro kann aber mehr – mehr für echte Gourmets: Setzen Sie Akzente und verleihen Sie Ihren Gerichten eine ganz besondere Note mit erlesenem Aceto Balsamico und aromatischen Weinessigen.

Ob für feine Dressings, zum Würzen, Marinieren oder Verfeinern – Essig verleiht Salaten, Gemüse oder Fleisch den richtigen Geschmack. Parmadoro bietet Ihnen ein Sortiment an hochwertigen Essigen für jede Gelegenheit: Weissweinessig mit seinem frisch-würzigen Aroma oder Rotwein-

essig aus original italienischem Rotwein mit seinem kräftigen Geschmack. Unser Aceto Balsamico di Modena trägt die zertifizierte Qualität «IGP» – nur dieses Gütesiegel garantiert die Herkunft und die Qualität des aromatischen und vollmundigen Balsamico.

Weinessig – milde und wilde Helden für jede Küche



Tipp

Weinessig ist seit je der beliebte Klassiker unter den Essigsorten. Kein Wunder, denn er wird auch als besonders mildes oder pikantes Würzmittel sehr geschätzt! Eine Auswahl an hochwertigen frischen, würzigen und vollmundigen Essigen gehört deshalb zur Grundausstattung jeder Küche.



Essig-Sortiment



Weissweinessig 6%

Hergestellt aus feinem italienischem Weisswein, mit frisch-würziger Note.
PET-Flasche à 5l
Art.-Nr. 2748.219



Rotweinessig 6%

Hergestellt aus original italienischem Rotwein, für vollmundige Aromen.
PET-Flasche à 5l
Art.-Nr. 2747.219



Aceto Balsamico di Modena IGP

Hergestellt aus original italienischem Weinessig und Traubenmostkonzentrat. Überzeugt durch seinen ausgewogenen Säuregehalt (6%).
6 PET-Flaschen à 2l
Art.-Nr. 2744.219



IGP – ein Gütesiegel für höchste Qualität

Die Heimat und das Handwerk des originalen Aceto Balsamico liegen in Norditalien, im Städtchen Modena. Mit dem IGP-Label verlassen Sie sich auf zertifizierte Qualität, denn es steht für die geschützte Herkunftsbezeichnung und kontrollierte Produktionsabläufe. Nur wenn alle Anforderungen erfüllt sind, darf der Aceto Balsamico di Modena das Gütesiegel IGP als Zeichen seiner ausgezeichneten Qualität tragen.



Kräuter – wie frisch aus dem Garten

Das ist Parmadoro Giardino

Frisch geerntete Kräuter werden schonend verarbeitet und mit einer sorgfältigen Rezeptur aus Öl und Salz abgefüllt – so behalten sie ihr typisches Kräuteraroma und sind lange haltbar.

Giardino Würzpasten sind ideal zum individuellen Abschmecken: Würzen und verfeinern Sie kalte und warme Gerichte ganz einfach und mit Ihrer persönlichen Note – ganz so, wie es sich Ihre Gäste wünschen.

Im praktischen Gebinde sind die Würzpasten immer schnell zur Hand – etwas ganz Besonderes für Ihre Küche.



Giardino Würzpasten



Giardino Basilikum
3 PET-Dosen à 480g
Art.-Nr. 2959.141



Giardino all'Italiana
3 PET-Dosen à 480g
Art.-Nr. 2957.141



Giardino Provençale
3 PET-Dosen à 480g
Art.-Nr. 2958.141



Giardino Knoblauch
3 PET-Dosen à 480g
Art.-Nr. 2962.141



Giardino Pesto Rosso
3 PET-Dosen à 480g
Art.-Nr. 2960.141

← Giardino Würzpasten in praktischen 480 g PET-Dosen

Pesto



Pesto alla Genovese
6 Gläser à 530g
Art.-Nr. 2888.238



Pesto Rosso
6 Gläser à 540g
Art.-Nr. 2890.238

So bleibt das Pesto frisch



Unsere Pestos sind im praktischen, wiederverschließbaren Glas erhältlich. Nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren. So bleibt es luftdicht verschlossen: restliches Pesto im Glas glatt streichen und mit Öl – idealerweise Olivenöl – bedecken.

← Tipp



Pilze – edle Delikatessen aus dem Wald



Edel, raffiniert und aromatisch: Getrocknete Pilze von Parmadoro haben in Ihrer Küche immer Saison!

Lust auf Pilze? Damit sie ihr feines Aroma behalten, werden unsere Pilze nach der Ernte schonend weiterverarbeitet und getrocknet – so sind sie ganzjährig erhältlich und vielseitig einsetzbar. In der praktischen PET-Dose sind sie gut geschützt.

Unsere Pilze werden in Europa geerntet und in der Schweiz abgepackt.

Das macht richtig Geschmack

Das Einweichwasser können Sie als Aromaverstärker in jedem Gericht oder für Suppen und Fonds weiterverwenden. Je länger Sie die Pilze einweichen, desto intensiver wird das Aroma. Mit einem Sieb das Einweichwasser ganz einfach absieben.

Tipp ↪

Getrocknete Pilze



Steinpilze getrocknet für Risotto

Steinpilze in idealer Grösse für die Zubereitung von Risotto – kein Schneiden mehr nötig.

PET-Dose à 500 g
Art.-Nr. 9570.141



Steinpilze getrocknet

Steinpilze mit charakteristisch aromatischem Geschmack und festem Fleisch.

PET-Dose à 300 g
Art.-Nr. 9571.141



Ohne Stiel – premium ↪

Morcheln getrocknet

Morcheln zählen zu den edelsten Pilzen. Charakteristisches und wohlschmeckendes Aroma.

PET-Dose à 280 g
Art.-Nr. 9583.141



Kartoffelgnocchi



Kartoffelgnocchi

Ungekühlt haltbar. Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.
3 Beutel à 3 kg
Art.-Nr. 2831.342

Gnocchi – ein Italiener erobert die Schweiz

Genau wie Teigwaren werden in Italien auch Kartoffelgnocchi meistens als erster Gang eines mehrgängigen Menüs serviert. In der Schweiz sind Gnocchi beliebt als Hauptspeise, angerichtet mit klassischer Tomatensauce oder mit Butter und Salbei. So sind sie ein vollwertiges Gericht und eine willkommene Alternative auf dem Menüplan.

Mehle

Hausgemachte Spezialitäten? Das schmeckt man! Die Rezepturen unserer Parmadoro Pizza-, Teigwaren- und Knöpfliemehle sind speziell auf die Anforderungen der Gastronomie abgestimmt.



Knöpfliemehl

Das feine, griffige Mehl mit spürbarem Griessanteil, speziell für die Zubereitung von Knöpfli.

Sack à 10 kg
Art.-Nr. 9552.659



Pizzamehl

Das feinkörnig-griessige Mehl aus reinem Weichweizendunst für knusprige, schmackhafte Pizzaböden.

Sack à 10 kg
Art.-Nr. 9550.659



Teigwarenmehl

Das ideale Mehl für selbst gemachte Teigwaren aus 100% Hartweizendunst, geeignet für Nass- und Trockenteigwaren mit festem Biss.

Sack à 10 kg
Art.-Nr. 9551.659

Für die moderne Küche.
Seit 1886.



Für weitere Auskünfte und Bestellungen rufen Sie Ihre Hero Verkaufsberaterin bzw. Ihren Hero Verkaufsberater an oder informieren Sie sich auf unserer Website.

Hero Gastronominique | 5600 Lenzburg | Tel. 062 885 54 50
gastro@hero.ch | www.gastro.hero.ch

gedruckt in der
schweiz

