

Für die moderne Küche. Seit 1886.



GASTRONOMIQUE



**TEILER-  
GESCHICHTEN**

Getreide, Kartoffeln, Reis,  
Teigwaren & Co.



# Kulinarische Geschichten – die ganze Welt der Beilagen



## Beilagen für ein Happy End

Jede Geschichte braucht sie, denn was wären berühmte Heldinnen und Helden ohne ihre treuen Begleiterinnen und Begleiter? So gehts auch den kulinarischen Meisterwerken auf unseren Tellern: Erst die harmonische Kombination aus vielfältigen Aromen und Farben machen ein Gericht zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis. So oder so: Beilagen sind ein wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen Mahlzeit. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Klassiker aus chüschtigen Händöpfeln oder einem kulinarischen Intermezzo aus trendigen Linsen? Servieren Sie Ihren Gästen unwiderstehliche Teller geschichten!

## Alles nur Beigemüse?

Erbsen und Rübli sind das Beste, was einem Hauptgang passieren kann, und Nudeln haben ihren festen Platz neben einem Stück Fleisch?

Weit gefehlt: Beilagen sind so viel mehr als eine nette Begleitung – sie sind eine runde Geschichte für jedes Menü und eine wunderbare Reise für Ihre Gäste. Denn von herzhaftraditionell bis würzig-exotisch schaffen es klassische Nebenrollen als Hauptgericht ins Rampenlicht. Und sind wir ehrlich: Der vegetarische Nudelsalat mit Gemüse oder die herrlich sommerliche Bulgur-Bowl mit Hülsenfrüchten bieten einfach alles, was eine vollwertige Mahlzeit braucht.

## Neue Genussperspektiven – so einfach gelingt Ihnen die Vielfalt

Es ist nicht immer ganz einfach, allen Foodtrends und Ernährungsformen gerecht zu werden. Deshalb haben wir Ihnen Inspirationen und eine grosse Auswahl der beliebtesten Produkte, von trendigen Superfoods bis zu klassischen Teigwaren, zusammengestellt. Kreieren Sie mit unseren Basisprodukten genussvolle Geschichten für jeden Geschmack.

✓ **Das vielfältigste Beilagensortiment**  
Wir wissen, was sich Gäste wünschen: Saisonale Abwechslung auf der Menükarte, fleischlose und bekömmliche Alternativen aus der Trendküche und Beilagen, die mindestens genauso gut schmecken wie der Star auf dem Teller. Umso wichtiger, dass Sie die passenden Produkte bereit haben. Unser breites Sortiment bietet Ihnen nicht nur eine vielfältige Auswahl, sondern ermöglicht auch unzählige Variationen – als Basisprodukt für Ihre eigenen Kreationen oder fixfertig zubereitet, wenn es schnell gehen muss.

✓ **Ihr Vorteil: ein Produkt für viele Ideen**  
Beilage gleich Hauptgang: Unsere Produkte eignen sich für die Verarbeitung als Beilage oder als vollwertiger Hauptgang. So schaffen Sie Alternativen und Abwechslung mit ein und demselben Produkt.

✓ **Qualität – darauf kommt es an**  
Was sorgfältig zubereitet wird, schmeckt auch gut. Damit das gelingt, setzen wir auf beste Rohstoffe aus kontrolliertem Anbau und auf regionale Produkte. Ausgewählte Rezepturen und eine schonende Verarbeitung garantieren, dass jedes Produkt seinen authentischen Geschmack entfalten kann.

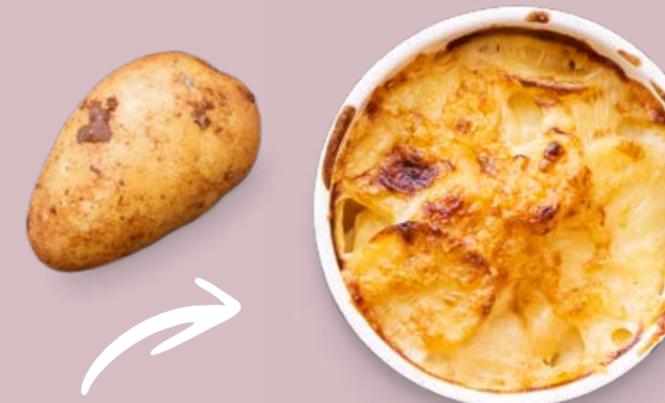
# Warum Hero?



## Genussgeschichten aus Leidenschaft

Dank unserer Nähe zu den Kundinnen und Kunden gehört Hero Gastronomie zu den führenden Unternehmen, wenn es darum geht, Trends und Bedürfnisse der Schweizer Gastronomie zu erkennen und innovative Lösungen für unterschiedlichste Ansprüche anzubieten. Gerade die Welt der Beilagen bietet so vielfältige und schmackhafte Möglichkeiten, die weit über die klassische Nebenrolle hinausgehen. Deshalb unterstützen wir Sie als Gastronomin bzw. Gastronomen mit einem einzigartigen Sortiment und vielen Ideen für Ihre Küche. Überzeugen Sie Ihre Gäste mit der Erfahrung von Hero Gastronomie – das ist Leidenschaft für Ihren Erfolg seit über 135 Jahren.

## Applaus für Kartoffel und Co.



### Die neuen Superstars

Kennen Sie Beilagenesserinnen und -esser? Das sind Gäste, die ihre Gerichte ausschliesslich nach ihren Lieblingsbeilagen aussuchen. Ist das Menü dann serviert, widmen sich die Beilagenfans tatsächlich nur den Nebendarstellern.

Unser Tipp: Verschaffen Sie Kartoffeln, Teigwaren und Co. den Auftritt, den sie verdienen, und servieren Sie diese Superstars als Hauptgerichte – raffinierte Gewürze sorgen für den richtigen Wumms! Einfach grossartig!

### Weg vom Teller

Eines ist klar – Beilagen wie Reis oder buntes Gemüse gehören zu den wahren Favoriten. Dabei ist weniger mehr: Eine raffiniert zubereitete Sättigungsbeilage und ein buntes Gemüse sind eine gute Wahl. Schön angerichtete Einzelportionen oder in Schälchen und Förmchen servierte Beilagen machen sich besonders gut. Gluschtig und authentisch: Servieren Sie das saftige Stück Fleisch auf dem Steakbrett oder edel auf einer Schieferplatte. Und wem kreativ mag, stapelt Speisen kunstvoll auf dem Teller: Wie wärs zum Beispiel mit Lachsfilet auf einem Quinoa-Bett?

Rezepte  
bonne idée



### Kreative Beilagen fürs ganze Jahr

Langeweile? Bestimmt nicht mit unseren Beilagen! Hier finden Sie Inspiration für feine Beilagen und Hauptgerichte, die im Nu zubereitet sind.



## Inhalt

### GETREIDE UND HÜLSENFRÜCHTE | Seite 5

Echte Powerpackete: Nahrhafte und bekömmliche Getreideprodukte, Quinoa und Hülsenfrüchte sind ganzjährig erhältlich und unglaublich vielfältig – die Basis für abwechslungsreiche Beilagen und vegetarische oder vegane Alternativen.



### KARTOFFELN UND POLENTA | Seite 10

Die zwei können: Die Kartoffel bildet die ernährungsphysiologisch wertvolle und sättigende Basis für unser Kartoffelsortiment – herrlich im Geschmack und so einfach zubereitet. Lust auf noch mehr Abwechslung? Die cremige Polenta, serviert als Auflauf oder Plätzchen, schmeckt herrlich zu Gemüse und Fleisch.



### GEMÜSE UND PILZE | Seite 16

Unsere klassischen Veggies: Buntes Gemüse und aromatische Pilze sind ganzjährig erhältlich. So gut, denn sie bringen einfach den richtigen Pep in jedes Menü. Für maximale Qualität und authentischen Geschmack werden Gemüse und Pilze erntefrisch und schonend weiterverarbeitet.



### PARMADORO TEIGWAREN | Seite 19

Echt italienisch oder typisch Schweiz? Unser Teigwarensortiment überzeugt mit einer grossen Auswahl an 3-Eier-Teigwaren, Pasta Napoli, feinen Spezialitäten und einem ganz besonderen Liebling: tiefgekühlter gefüllter Pasta. Traditionelle Rezepte nach höchster Qualität verarbeitet – herrlich!



### PARMADORO REIS | Seite 25

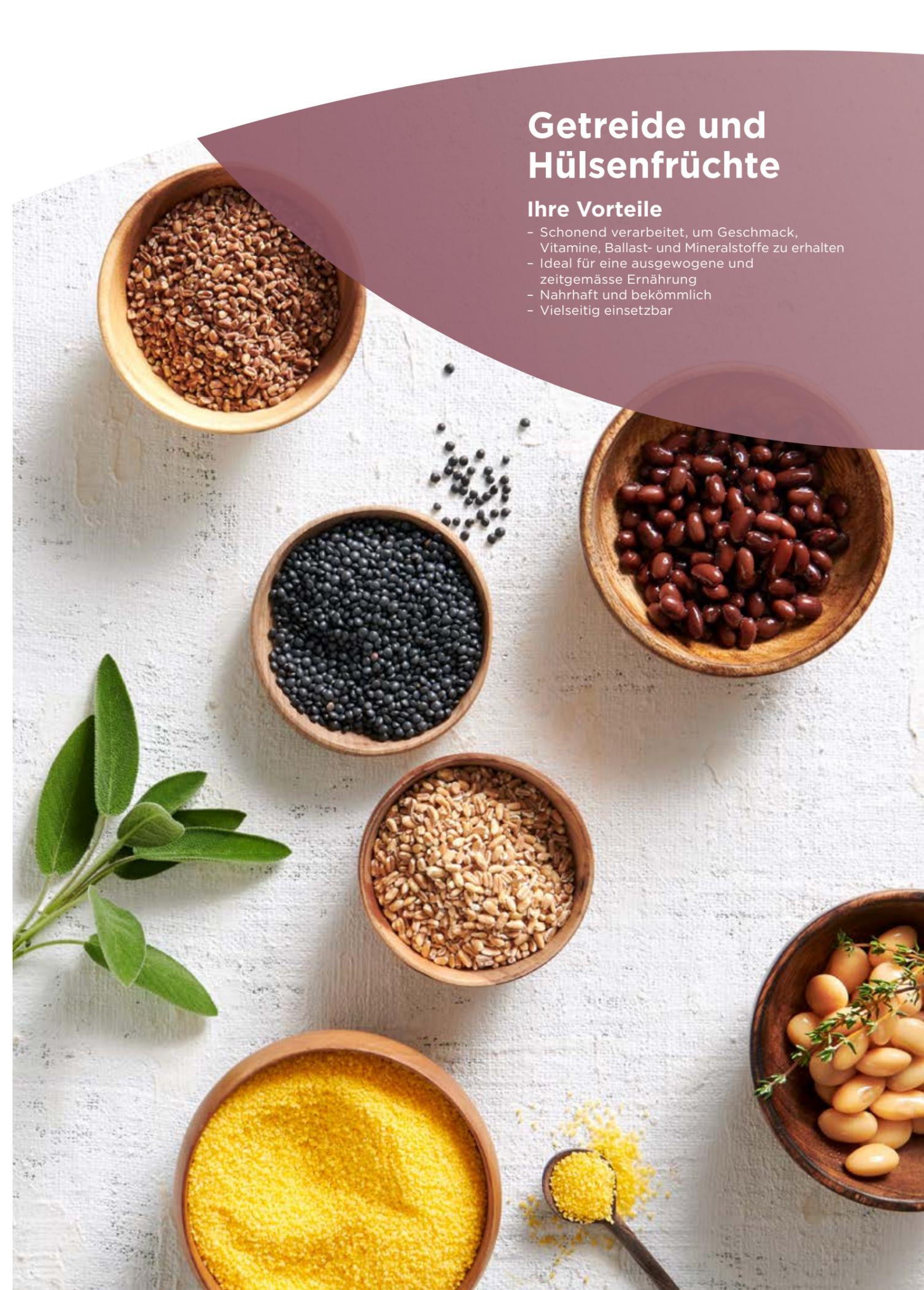
Kulinarische Kreationen ganz nach Ihrem Geschmack: In unserem Sortiment finden Sie hochwertige Reissorten von Lang- und Rundkornreis über Basmatireis bis hin zu Carnaroli Reis für Ihr feines Risotto.

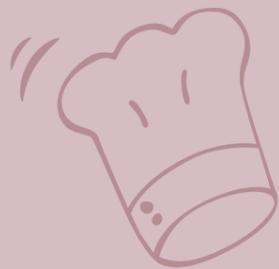


## Getreide und Hülsenfrüchte

### Ihre Vorteile

- Schonend verarbeitet, um Geschmack, Vitamine, Ballast- und Mineralstoffe zu erhalten
- Ideal für eine ausgewogene und zeitgemässe Ernährung
- Nahrhaft und bekömmlich
- Vielseitig einsetzbar





# Unsere Stars: Getreide, Quinoa und Linsen

## Powerpakete von Weizen bis Linsen

Diese Produkte sind echte Multitalente, denn sie sind nicht nur Grundlage für eine zeitgemäße und ausgewogene Ernährung, sondern lassen sich ruckzuck zu unglaublich vielen schmackhaften Gerichten verarbeiten. Ob als Beilage oder trendiger Hauptgang für Veggie-Fans: Gäste lieben diese Superfoods!

Quinoa erlebt einen wahren Hype, und bunte Bowls mit Couscous und Linsen oder ein veganes Gemüse-Getreide-Risotto sind heute nicht mehr aus der Menükarte wegzudenken. Alles nur Trend? Nein, denn tatsächlich sind Getreide und Co. wichtig für eine ausgewogene, bekömmliche und ballaststoffreiche Ernährung und liefern wertvolle Proteine. Unser hochwertiges Sortiment bietet Ihnen eine Auswahl an Produkten für vegane und vegetarische Alternativen, die sommerlich-leicht oder herzhaft-deftig zubereitet in jede Saison passen.

## Getreide, Quinoa, Linsen



### Mais-Couscous glutenfrei

Besonders gut geeignet in der Kaltanwendung für Salate und warm als Beilage sowie für typische Couscous-Gerichte.

Beutel à 4 kg  
Art.-Nr. 2968.320



### Gourmet Weizen vorgegart

Ideal zu Fleisch und Fisch, als Dessert oder als nährnder Salat auf dem kalten Buffet.

Beutel à 5 kg  
Art.-Nr. 2933.320



### Beluga Linsen schwarz

Dank ihrem hohen Proteingehalt zählen Linsen zu den besten Fleischalternativen. Kalt abspülen, in siedendem Wasser garen und erst nach dem Kochen salzen.

Beutel à 5 kg  
Art.-Nr. 2969.320



### Getreiderisotto

Mischung aus Gerste, Vollreis, Hafer, Dinkel, Roggen, roten und braunen Linsen sowie Buchweizen und Wildreis.

Beutel à 5 kg  
Art.-Nr. 2931.320



### Quinoa vorgegart

Das Allround-Talent in der Küche, da es für verschiedene Beilagen, Salate und Hauptgerichte eingesetzt werden kann.

Beutel à 5 kg  
Art.-Nr. 2939.320



### Purpur Weizen vorgegart

Mit seinem kräftig-nussigen Geschmack bestens geeignet als Beilage für Salate oder als Hauptgericht.

Beutel à 5 kg  
Art.-Nr. 2944.320



### UrDinkel-Kernotto vorgegart

Vielseitig einsetzbar als Beilage, Salat oder als Hauptgericht wie zum Beispiel ein Risotto in beliebigen Variationen.

Beutel à 5 kg  
Art.-Nr. 2945.320



## Wussten Sie...?

Superfoods wie Quinoa oder Linsen liegen voll im Trend. Bereits die Inkas verehrten Quinoa aufgrund ihrer Nährwerte als Wunderpflanze. Das Pseudogetreide gehört in die Kategorie der Gänsefußgewächse und wurde erst in den 1990er-Jahren wieder neu entdeckt. Heute wird das Inka-Korn als glutenfreies Superfood gefeiert und gilt für Vegetarierinnen und Veganer als wertvolle Eiweißquelle. Auch Linsen aus der Familie der Hülsenfrüchte sind echte Kraftprotze mit vielen Proteinen und Ballaststoffen.



# Hülsenfrüchte – die neuen Wilden

Kaum ein Grundnahrungsmittel sorgte in den letzten Jahren für mehr Furore als Hülsenfrüchte. Kein Wunder, denn in unzähligen Spezialitäten sind Hülsenfrüchte nicht nur Beilage, sondern Hauptzutat: von Gerichten aus der exotisch-orientalischen Küche bis zum südamerikanischen Chili sin Carne. Wir sind überzeugt: Hülsenfrüchte sind nicht nur eine Alternative zu Fleisch, sondern die neuen Stars der Schweizer Gastronomie – und Ihrer Gäste!

Auch für Küchenchefinnen und -chefs ist es nicht immer einfach, Tag für Tag neue Ideen für ausgewogene und schmackhafte Mahlzeiten auf die Menükarte zu zaubern. Gerade die Welt der Hülsenfrüchte bietet unzählige Inspirationen für warme und kalte Speisen. Wie wärs zum Beispiel mit einem sommerlichen Proteinkick? Bunte Salate mit Hülsenfrüchten sind blitzschnell zubereitet und liegen voll im Trend.

In unserem Sortiment finden Sie eine grosse Vielfalt an hochwertigen Hülsenfrüchten für die beliebtesten Tellergerichten aus aller Welt.



## Bestecksprache?

### Der wortlose Code für das Servicepersonal

Wussten Sie, dass die Geheimsprache des Bestecks über 200 Jahre alt ist? Die Erfindung von Adolph Franz Friedrich Ludwig Freiherr Knigge informiert das Servicepersonal bis heute, ob der Gast nur eine kurze Pause einlegt oder seinen Gang beendet hat. Knigge verdanken wir auch die Anordnung und Positionierung des Bestecks vor der Mahlzeit.

### Andere Länder, andere Sitten?

Richtig – auch wenn die Geheimsprache von Knigge international und in fast allen Ländern verwendet wird, gibt es doch einige Ausnahmen. Während Sie durch gekreuzte Messer und Gabeln informieren, dass Sie das Besteck weiter benutzen, symbolisieren Sie in China mit gekreuzten Stäbchen den Tod. Hoppla! Trotzdem – wir wünschen en Guete!

## Hülsenfrüchte



**Borlotti Bohnen**  
3 Dosen à 3,1kg  
Art.-Nr. 2701.110



**Kichererbsen**  
6 Dosen à 3,1kg  
Art.-Nr. 2659.110



**Rote Indianerbohnen**  
6 Dosen à 3,1kg  
Art.-Nr. 2905.110



**Schwarze Bohnen**  
3 Dosen à 3,1kg  
Art.-Nr. 2730.110



**Soissonbohnen**  
6 Dosen à 3,1kg  
Art.-Nr. 2903.110



**Sojabohnen**  
3 Dosen à 3,1kg  
Art.-Nr. 2702.110

### Tipp



## Von klassisch bis exotisch

Superfood gefällig? Klar, denn Hülsenfrüchte sind nicht nur reich an wertvollen pflanzlichen Proteinen und Ballaststoffen, sondern auch Basis für Suppen und Eintöpfe oder sättigende Salate mit herzhafter Note. Wie wärs mit einem würzig-orientalischen Hummus-Aufstrich? Offerieren Sie Ihren Gästen eine genussliche Reise in ferne Länder!

# Kartoffeln und Polenta

## Ihre Vorteile

- Küchenfertig zubereitet, hergestellt aus hochwertigen Rohstoffen
- Praktisch und ökologisch, da ungekühlt haltbar
- Ideale Basis für eigene Kreationen oder À-la-carte-Gerichte

# Wir feiern den Händöpfel!



Sie ist ein echter Superstar: Die Kartoffel aus dem Ofen oder der Pfanne ist unglaublich vielfältig. Von goldbraun gebraten bis duftend heiss gratiniert spielt sie in jeder Saison vom Frühstück bis zum Znacht eine wichtige Rolle. Und das ist nicht alles: In der uralten Kulturpflanze stecken jede Menge Vitamine und Mineralien. Mit ihrem Botenstoff Serotonin soll sie sogar für Glücksgefühle sorgen.

### Chüschtige Sattmacher das ganze Jahr

Wir machen das Beste aus der Kartoffel! Deshalb bietet Ihnen unsere Produktvielfalt die beliebtesten Kartoffelspezialitäten für die Schweizer Gastronomie.

Im Handumdrehen bringen Sie Rösti, Kartoffelpürees oder Gratins herrlich duftend auf den Tisch, denn viele unserer Produkte sind bereits küchenfertig zubereitet.

Auch als Basis für eigene Ideen – egal, ob als Beilage oder Hauptgericht – bieten Ihnen unsere Kartoffelspezialitäten viel kreativen Spielraum. So oder so sind wir überzeugt: Die Kartoffel darf ruhig auch mal aus der Reihe tanzen!

### Qualität – ein Muss

Wenn möglich, werden unsere Kartoffeln in der Schweiz angebaut und verarbeitet. Langjährige und vertrauensvolle Partnerschaften garantieren, dass in jedem Kartoffelprodukt nur hochwertige Rohstoffe stecken, die sorgfältig weiterverarbeitet werden.

Unser Geheimnis für den typischen Geschmack unserer Kartoffelspezialitäten? Traditionelle Rezepturen, die einfach schmecken. Das Ergebnis: ein unvergessliches Händöpfel-Glück für Ihre Gäste!



## Rösti – das Schweizer Nationalgericht



### Rösti Grobschnitt

Leicht gewürzt, enthält Rapsöl. Für eine goldgelbe Farbe während des Bratens Butterflocken an den Rand der Pfanne geben.

4 Beutel à 2,5 kg  
Art.-Nr. 2915.340



### Rösti Grobschnitt ohne Fett

Leicht gewürzt, ohne Fettzusatz. Ob Butter, Öl oder Schweinefett, hier bestimmt die Köchin bzw. der Koch. Ideal für raffinierte Spezialitäten.

4 Beutel à 2,5 kg  
Art.-Nr. 2971.340



### Origine Butterrösti Mittelland

Fein geraffelte Butterrösti Mittelland mit 100% Kartoffeln aus der Ernte von Matthias Spuler, Endingen AG. Hergestellt mit Butterfett, Rapsöl und Meersalz.

4 Beutel à 2,5 kg  
Art.-Nr. 2935.340



### Rösti Feinschnitt

Fein geraffelte Rösti, leicht gewürzt. Enthält Rapsöl. Diese Rösti eignet sich hervorragend für Portionen.

4 Beutel à 2,5 kg  
Art.-Nr. 2918.340

## Kartoffelprodukte, so abwechslungsreich wie die Kartoffel



### Kartoffeln in Scheiben

Schöne, in Scheiben geschnittene Kartoffeln im praktischen Beutel. Geeignet zum Braten und Backen sowie für Gratins, Aufläufe und Salate.

4 Beutel à 2,5 kg  
Art.-Nr. 2973.340



### Ganze Kartoffeln

Kalibrierte, geschälte Kartoffeln im platzsparenden Beutel. Nach dem Erwärmen direkt zu Raclette, Fondue, Berner Platte oder Fisch servieren.

3 Beutel à 2,5 kg  
Art.-Nr. 2975.340



### Kartoffelpüree Express

In wenigen Minuten zubereitet. Bleibt über Stunden leicht und locker und kann einfach nachproduziert werden.

1kg ergibt ca. 28 Portionen à 200g  
10 Beutel à 1kg  
Art.-Nr. 2921.339



### Kartoffelpüree

Flockenprodukt, einmalig in Geschmack, Konsistenz und Farbe. Ohne Salz, ideal auch für die Diätküche. Einfache Zubereitung, ohne Zugabe von Milch.

2kg ergeben ca. 68 Portionen à 200g  
Karton à 2kg  
Art.-Nr. 6650.651

↖ Ideal für die Diätküche



## Wussten Sie ...?

### Suisse Garantie – mehr Schweiz für Ihre Gäste

Viele unserer Produkte tragen das Label Suisse Garantie. Damit unterstützen wir die regionale Schweizer Landwirtschaft und fördern die Artenvielfalt. Wussten Sie, dass Schweizer Gemüsebauern und -bauern über 70 verschiedene Kartoffelsorten anbauen? Jährlich wird die Sortenliste mit den klangvollen Sortenbezeichnungen von Agata bis Vitabella überarbeitet und nach ihrem Verwendungszweck kategorisiert, sodass für die Verarbeitung genau das richtige Produkt zur Verfügung steht. Gäste schätzen nicht nur guten Geschmack, sondern wünschen sich Produkte aus regionalem Anbau, die dank kurzer Transportwege vom Feld auf den Teller – fast wie frisch geerntet – einfach besser schmecken!



## Kartoffelgratins



### Gratin Dauphinois

Fixfertiges, klassisches Gratin mit Rahm, leicht gewürzt. Verpackt in der halben Gastro-norm-Schale mit «Easy open»-Aufreisdeckel. Kann direkt in der Schale gratiniert werden.

4 Flachschen à 2,2kg  
Art.-Nr. 2714.111



### Gratin Dauphinois

Klassisches Gratin Dauphinois im platzsparenden Beutel. Besonders gut geeignet als Basis für eigene Kreationen.

6 Beutel à 1,25kg  
Art.-Nr. 2920.338

## Parmodoro Kartoffelgnocchi



### 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.

### Parmodoro Kartoffelgnocchi

Ungekühlt haltbar. Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.

3 Beutel à 3kg  
Art.-Nr. 2831.342



### Resten? Umso besser!

Mit Polenta- und Bramata-Resten backen Sie im Handumdrehen kreative Polenta-Bratlinge: Zum Beispiel als Apéro mit würzigem Dip oder als kulinarische Überraschung zum Vorspeisen-salat. Noch nicht genug? Servieren Sie die Polenta-Bratlinge als Begleitung herzhaft überbacken mit Käse – am besten im Duett mit einer fruchtigen Tomatensauce.

Tipp



# Polenta – ein Flirt mit der Sterne Küche

Wussten Sie, dass Christoph Kolumbus das einstige Arme-Leute-Essen aus der Neuen Welt nach Europa brachte? Mittlerweile hat sich die Polenta längst einen Podestplatz in der Sterne Küche verdient, denn sie lässt sich unglaublich vielfältig und kreativ verarbeiten. Erobern Sie die Herzen Ihrer Gäste. Buon appetito!



Express –  
wenns pressiert!



### Polenta Express

3kg ergeben ca. 60 Portionen à 250g

Karton à 3kg  
Art.-Nr. 2923.622

Aus grobem  
Maisgriess



### Polenta Bramata

3kg ergeben ca. 60 Portionen à 250g

Karton à 3kg  
Art.-Nr. 2928.622

# Gemüse und Pilze

## Ihre Vorteile

- Erntefrisch und schonend verarbeitet
- Ganzjährig verfügbar
- Keine Rüstabfälle
- Lange Haltbarkeit
- Ungekühlte Lagerung



## Die Klassiker schlechthin



**Bohnen mittelfein**  
6 Dosen à 2,94 kg  
Art.-Nr. 2734.110



**Erbsen und Karotten mittelfein**  
6 Dosen à 3kg  
Art.-Nr. 2722.110



**Schwarzwurzeln kurz**  
3 Dosen à 2,5kg  
Art.-Nr. 2792.131



**Weiße Bohnen an Tomatensauce**  
6 Dosen à 3,1kg  
Art.-Nr. 2901.110



**Rotkraut**  
6 Dosen à 2,95 kg  
Art.-Nr. 2922.110



**Origine Rotkraut**  
5 Beutel à 1kg  
Art.-Nr. 2668.339



**Origine Sauerkraut**  
5 Beutel à 1kg  
Art.-Nr. 2669.339



Erfahren Sie mehr über Hero Origine Rotkraut- und Sauerkraut-Produkte auf [www.hero-origine.ch](http://www.hero-origine.ch).

## Pilze - edle Delikatessen aus dem Wald



**Eierschwämme mittel**  
6 Dosen à 820 g  
Art.-Nr. 2815.101



**Pilzmischung naturell**  
6 Dosen à 820 g  
Art.-Nr. 2832.101



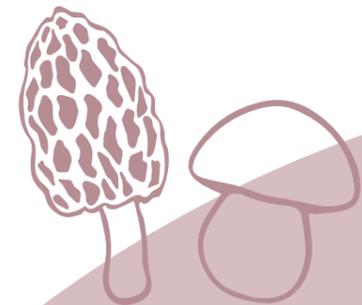
**Parmadoro Steinpilze getrocknet für Risotto**  
PET-Dose à 500g  
Art.-Nr. 9570.141



**Parmadoro Steinpilze getrocknet**  
PET-Dose à 300 g  
Art.-Nr. 9571.141



**Parmadoro Morcheln getrocknet**  
PET-Dose à 280g  
Art.-Nr. 9583.141





## Willkommen bei der Traditionsmarke Parmadoro

Auf unsere Marke Parmadoro aus dem Hause Hero sind wir besonders stolz. Die erfolgreiche Traditionsmarke bietet heute mit rund 90 Jahren Erfahrung an vielfältiges Produktsortiment mit italienischen Spezialitäten für die Schweizer Gastronomie. Klar, denn da steckt richtig viel Kompetenz und Leidenschaft drin!

**Typisch italienisch in Schweizer Qualität**  
Die Mittelmeerküche steht bei Schweizerinnen und Schweizern auf Rang eins der beliebtesten Landesküchen. In Parmadoro steckt aber nicht nur ganz viel Italianità, sondern die Marke erfüllt auch die hohen Schweizer Qualitätsanforderungen. Unsere original italienischen Rezepturen harmonisieren mit beliebten Schweizer Klassikern – damit es eben genau so schmeckt, wie es Ihre Gäste lieben.

**Entdecken Sie das ganze Sortiment**  
«Tellergeschichten» präsentiert Ihnen eine Auswahl unseres Parmadorosortiments. Entdecken Sie unsere mediterrane Kompetenz und die ganze Welt von Parmadoro in unserer separaten Broschüre mit einer Vielfalt an Tomatenprodukten, klassischen und gefüllten Teigwaren, Reis, servierfertigen Saucen, Antipasti sowie feinen Olivenölen und Essigen, Pilzen und Mehlen – buon appetito!

**Hier gehts zur Broschüre von Parmadoro:**  
[www.gastro.hero.ch](http://www.gastro.hero.ch)



## 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 Kombisteamer 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



**Nouilletes 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 – 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. Die lose tiefgefrorene Pasta lässt sich optimal portionieren.

- ✓ **Schmeckt wie selbst gemacht**  
Dünnere 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

**Genuss im Nu serviert – so gehts:**  
Pasta in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und ziehen lassen.  
Ravioli: 7-9 Minuten, Medaglioni: 5-6 Minuten. Anschliessend mit Ihrer Lieblingssauce servieren.



## Pasta ripiena – gefüllte Pasta wie handgemacht!



**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

**Saisonal verfügbar von September bis Januar**



**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

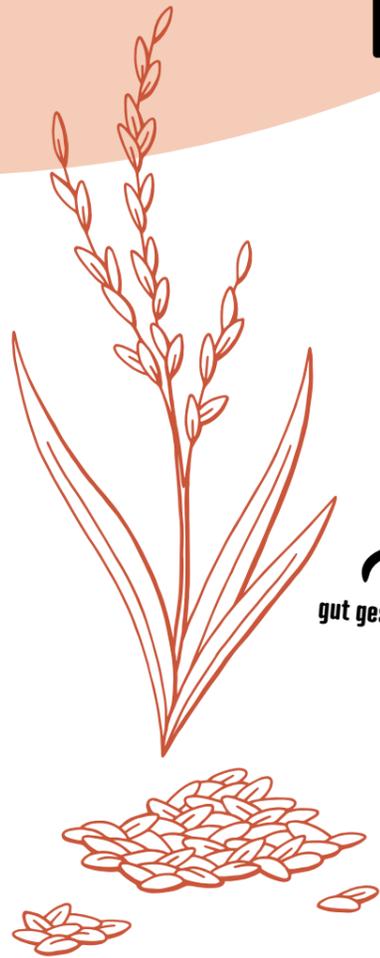
## Reis

### 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.

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**

