



PASTE
ines

fatte a mano
dal 1973



Unsere Ravioli – fatto a mano

Seit 50 Jahren beliefert Paste Ines die gehobene Gastronomie mit hochwertigen, handgefertigten Ravioli – vom hauchdünn ausgewallten Teig bis hin zu unseren raffinierten Füllungen, alles wird in reiner Handarbeit hergestellt. Die Kombination aus traditionellem Handwerk und fein abgestimmten Rezepturen macht unsere Ravioli zu einer Bereicherung für jede Gastro-Küche. Damit sie ihre Form bewahren, werden unsere Ravioli direkt nach der Produktion schockgefroren.

Ihre Vorteile auf einen Blick

handgefertigte Qualität

die Ravioli werden in unserer Manufaktur mit grösster Sorgfalt hergestellt

natürliche Zutaten

keine Konservierungsstoffe oder künstlichen Zusätze

lange Haltbarkeit

schockgefroren für 4 Monate Frische

praktische Portionierung

Packungen à 150g mit 24 Stück

effiziente Zubereitung

direkt ins heisse Wasser, in 90 Sekunden servierbereit

Unsere Referenzen bewährte Qualität in Spitzenküchen

Unsere Ravioli werden in gehobenen
Restaurants serviert, darunter:



BAUR AU LAC
ZURICH SWITZERLAND

(14 Gault Millau)



K R O N E
DIETIKON

(13 Gault Millau)



Luzern
(13 Gault Millau)



Basel
(13 Gault Millau)



BEYELER
RESTAURANT IM PARK

Riehen



„Handwerkskunst in ihrer besten Form“

Philip Dollinger, Restaurant Beyeler im Park, Riehen

**“Tolle Zusammenarbeit.
Konstanz und zuverlässigkeit”**

Christoph Hartmann, Taverne Johan, Basel

Regionale und saisonale Zutaten

Unsere Füllungen basieren auf besten, regionalen Zutaten. Wir arbeiten mit ausgewählten Lieferanten zusammen:

Kalb- & Rindfleisch:

Metzgerei Mathis, Röschenz BL

Frischgemüse:

Gärtnerei Hoch-Reinhard, Fischingen DE

Trüffel:

ganze schwarze und weisse Trüffelknollen aus Alba

Wildravioli:

Direktbezug vom Jäger aus heimischer Jagd (Birseck)

Lactosefreie Ricotta:

aus hauseigener Herstellung

Bergkäse:

Lenk Milch Simmental

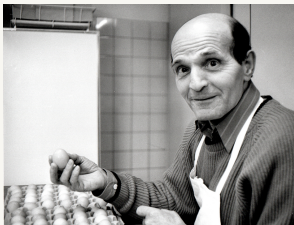
Unser Sortiment umfasst neben klassischen Ravioli auch saisonale Spezialitäten wie Bärlauch-, Spargel- oder Hummerravioli. Viermal jährlich wechseln wir unser Saisonsortiment – perfekt für kreative, saisonale Menüs.

Bestellung & Lieferung

Bestellfristen, Liefermengen und Preise entnehmen Sie bitte der beigelegten Artikelliste

Paste Ines

Handwerk aus Tradition



Unsere Geschichte beginnt in den 1970er Jahren mit Gianni Fenaroli, einem italienischen Einwanderer aus der Emilia Romagna. Mit Leidenschaft und Geschick entwickelte er eine ausgeklügelte Produktionsweise für die Handverarbeitung von Lasagne und Ravioli, welche auf den Originalrezepten seiner Schwiegermutter, Inés Montanari, beruhen. Heute, über 50 Jahre und vier Generationen später, steht Paste Ines nach wie vor für höchste Qualität, verbunden mit authentischer Handwerkskunst.

Unser Team

Unser Team, bestehend aus Julian Nydegger, Moritz Salzmann und Thubten Dawa, führt seit 2024 mit derselben Leidenschaft und Qualitätsansprüchen das Handwerk weiter, welches Gianni Fenaroli und seine Schwiegermutter einst prägten.

Paste Ines GmbH
Hegenheimerstrasse 128 - 4055 Basel
info@paste-ines.ch - 061 381 49 17