LA PASTA DI GIORGIO E FRANCESCO

SEMPRE FRESCA

SEIT 1983

Pasta Sassella®

DIE GOURMET PASTA

# Frische Pasta

## für Großverbraucher & Gastronomie



SEIT 1983

Pasta Sassella®

DIE GOURMET PASTA

# SASSELLA STEHT FÜR *Frische & Geschmack*

## WIE ALLES BEGANN...

Als Giorgio Tartero stolz sein erstes, eigenes Restaurant eröffnet, holt er als erste Amtshandlung seinen kleinen Bruder Francesco aus der Lombardei nach Deutschland.

Dieser nämlich, ist von Vater Felice Sonntag für Sonntag in die Familiengeheimnisse der handgemachten Pastaküche unterwiesen worden und hat von ihm alle Fertigkeiten erlernt, welche eine außergewöhnliche Pasta ausmachen. Im besagten Restaurant, dem Ristorante "Amigo" dann: Francesco kocht frische Pastagerichte. Giorgio, als gestandener Hotelgastronom serviert, organisiert Reservierungen, begrüßt Gäste und spricht Empfehlungen aus. Gemeinsam entwickeln sie ihre Küche weiter und stehen, trotz ihres immensen Erfolgs, nicht still auf dem Weg zu einer Pasta, die schmeckt wie zuhause.



Schnell spricht sich die Qualität der Tartero´schen Küche in der Region herum. Es folgen weitere Restaurants, außerdem ein Feinkostgeschäft. Auch dauert es nicht lange, bis Kollegen und Freunde der blühenden, mediterranen Küche mit Aufträgen an ihre Türe klopfen.



## PRODUKTION IN RHEINBACH

Die Idee einer größeren Produktion ergibt sich rasch aus der Nachfrage. Die Tartero Brüder stimmen zu, ihre Produkte auch Freunden und Kollegen zugänglich zu machen. Die Küchen der Restaurants werden schon bald zu klein für all die Aufträge und wartenden Kunden. So entsteht schließlich in Rheinbach ihre kleine aber ganz besondere Nudelmanufaktur. Für die traditionelle Bronzepressung, welche für die Qualität selbstgemachter Pasta unerlässlich ist, lässt Francesco kurzerhand und nach eigenen Vorgaben eine Version mit den entsprechenden Maßen fertigen. Qualität kennt schließlich keinen Kompromiss.

Im Grunde hat also Papa Felice Tartero den Grundstein gelegt, damals in Berbenno in der Lombardei der ´60er und ´70er Jahre. Bis heute entsteht hier in Rheinbach nun also seine Sonntagstradition. In höherer Stückzahl, sicher, aber immer noch ganz in seinem Sinne und getreu seines ewigen Mottos: "Sempre fresca"!



LA PASTA DI GIORGIO E FRANCESCO



SEIT 1983

Pasta Sassella®

DIE GOURMET PASTA



SEMPRE FRESCA

## BESTE QUALITÄT – 100 % GENUSS

Pasta Sassella ist ein IFS-zertifiziertes Unternehmen. Die Produkte aus dem Hause Sassella sind immer frisch und nie vorgegart. Sie werden unmittelbar nach der Herstellung so verpackt, dass die Pasta so frisch bei den Kunden ankommt, wie sie die Produktion verlassen hat. Es werden garantiert keinerlei Konservierungsstoffe eingesetzt. Die Haltbarkeit der frischen Pasta (MHD) beträgt jeweils ca. 6 bis 8 Wochen.

In unseren modernen Produktionsanlagen verwenden wir die traditionelle Bronzepresse. Durch diese gewalzt bekommt der Teig die typisch rustikale Oberflächenstruktur und die Pasta schlussendlich den puren Geschmack von zuhause. Denn erst durch die raue Oberfläche kann der Teig optimal Sauce aufnehmen und Aromen transportieren. So wird jede Gabel ein Hochgenuss.

# DIE PASTA SASSELLA *Produktvielfalt*

## FRISCHE PASTA WIE ZUHAUSE IN ITALIEN.

50 frische Pastavarianten aus hochwertigen Zutaten, garantiert ohne Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker oder künstlichen Aromen. Direkt verpackt unter Schutzatmosphäre kommt die Pasta bei Ihnen an, wie sie unsere Produktion verlässt- und bleibt für bis zu 8 Wochen frisch.




- ✓ FRISCHE PASTA
- ✓ BESTE QUALITÄT
- ✓ OHNE KONSERVIERUNGSSTOFFE
- ✓ RAUE OBERFLÄCHENSTRUKTUR
- ✓ BESONDERS ERGIEBIG & INTENSIVER GESCHMACK
- ✓ NACH ITALIENISCHEN TRADITIONSREZEPTEN
- ✓ VIELFÄLTIGSTE EINSATZMÖGLICHKEITEN

# Pasta fresca all'uovo



## FRISCHE EIERNUDELN

Die klassische frische Pasta. So ursprünglich im Geschmack und so vielfältig wie die italienische Küche. Jede Region hat ihre ganz eigene Pastavariante mit ihren Besonderheiten in Form und Geschmack. Die verspielten Farfalle erinnern an einen Schmetterling und die traditionell sardischen Gnocchetti sardi stechen durch ihre Muschelform hervor. Mit unseren verschiedenen Bandnudeln und Röhrennudeln finden Sie immer die optimale Variante für Ihr Gericht. Dafür sorgen unsere Tagliarini und Fusilloni in verschiedenen Farben noch für einen echten Hingucker auf dem Teller.



SEIT 1983
Pasta Sassella®
DIE GOURMET PASTA

# Specialità di pasta senza uovo

## PASTA SPEZIALITÄTEN OHNE EI

100 % Vegan. Und das ganz im Sinne der Tradition. Denn der italienische Gaumen bevorzugt in vielen Regionen eine Pasta-Küche ohne Ei. Auch wir sind Liebhaber dieser besonderen Küchen-Tradition und so finden Sie in unserem Programm die passenden Produkte. Pasta ohne Ei, traditionell hergestellt und natürlich: Sempre fresca.



# Pasta fresca senza glutine

## GLUTENFREIE PASTA

Gluten ist ein „Kleber-Eiweiß", das in verschiedenen Getreidearten wie Weizen, Dinkel, Roggen und Gerste vorkommt. Es wird häufig in der Lebensmittelproduktion eingesetzt und sorgt zum Beispiel für die lockere Struktur eines Teiges. Dadurch steckt Gluten nicht nur in herkömmlichen Backwaren, sondern zum Beispiel auch in Nudelteig. Manche Menschen haben eine Glutenunverträglichkeit. Bei ihnen entzündet sich durch die Aufnahme des Eiweißes die Darmschleimhaut. Dadurch nehmen sie zu wenige Nährstoffe auf. Von dieser Darmerkrankung – Zöliakie genannt – ist nach Einschätzung der Deutschen Zöliakie Gesellschaft jeder 250. Deutsche betroffen. Im Gegensatz zu anderen Unverträglichkeiten ist Zöliakie eine ernst zu nehmende Krankheit. Betroffene sollen also keinesfalls Gluten zu sich nehmen (Quelle: www.test.de). Damit all diese Menschen trotzdem die leckere Pasta von Sassella genießen können, sind die beiden Sassella-Pastasorten OHNE GLUTEN.






SEIT 1983
Pasta Sassella®
DIE GOURMET PASTA

# Pasta fresca all'uovo ripiena



## GEFÜLLTE PASTA-SPEZIALITÄTEN

Mit unseren gefüllten Pastavarianten zaubern Sie besonders schnell und einfach ein leckeres und optisch ansprechendes Gericht für Ihre Gäste. Dabei bringen die vielseitigen Füllungen und verschiedenen Formen Abwechslung auf den Teller. Die köstlichen Füllungen – ob Ricotta und Spinat, Basilikum, Gorgonzola und Walnüsse, Lachs, Spargel, Wild oder Alpenkäse – werden stets nach traditionellen Familienrezepten hergestellt. Lassen Sie sich und Ihre Gäste von unseren Ravioli, Panzerotti, Tortelloni giganti und Agnolotti begeistern.

# Gnocchi

## KARTOFFELKLÖSSCHEN

Gnocchi sind kleine, über eine Gabel gerollte Kartoffelklöße, fein im Geschmack und dicht in der Konsistenz. Sie schmecken zu Saucen mit Salbeibutter ebenso gut wie zu deftigen Gerichten mit Gorgonzola oder Hackfleisch. Die italienischen Alleskönner sind die perfekte Alternative zu herkömmlicher Pasta. Unsere Gnocchi gibt es auch mit leckeren Füllungen. Ob Käse-, Rucola- oder Pilze, sie bringen garantiert Abwechslung auf den Teller.





# Pasta-Saucen

## FEIN ABGESTIMMTE HARMONIE

Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei: Von Arrabbiata bis Salsa al tartufo finden Sie bei uns alles, was Ihr kulinarisches Herz begehrt. Unsere leckeren Saucen aus hochwertigen, frischen Zutaten lassen keine Wünsche offen und müssen vor Verzehr lediglich erwärmt werden.
Damit kreieren Sie aus jeder Pastasorte im Handumdrehen Ihr perfektes Wunschgericht.



# Rund um Pasta

## ZUM VERFEINERN

Unsere Pastavariationen bilden die ideale Grundlage für ein ausgezeichnetes Gericht. Für das gewisse Extra bieten wir Ihnen zudem verschiede Produkte, die unsere Pasta und weitere Gerichte der italienischen Küche optimal ergänzen. Von Trüffelpaste bis Aceto Balsamico di Modena als Kugel zum Reiben.






SEIT 1983
Pasta Sassella®
DIE GOURMET PASTA

Buon appetito!




**PASTA SASSELLA TARTERO GMBH**

Heerstraßenbenden 2 · 53359 Rheinbach
Telefon: +49 2226 9293-0 · Fax: +49 2226 9293-11
E-Mail: info@pasta-stassella.de
www.pasta-sassella.de