

Ernst professional mit al dente Garantie: Machen Sie mit Ihrem Wissensvorsprung mehr Umsatz

Ernst Teigwaren: Eine bewegte Geschichte

Im Jahr 1858 wurden in Kradolf (in der Ostschweiz) die ersten Ernst Teigwaren produziert. Die Teigwaren entwickelten sich dann im 20. Jahrhundert zu einer der bekanntesten und beliebtesten Marken der Schweiz. Vielen Konsumenten ist noch der Werbesong aus den 70er Jahren im Ohr: «Ernst Teigware, Ernst Teigware – die mit em Glücks-Chäferli».

Die ausländische Konkurrenz und das Aufkommen der Handelseigenmarken gingen aber auch an Ernst nicht spurlos vorbei – und so verschwand die Marke langsam aus den Regalen des Lebensmittelhandels.

2004 übernahm Pasta Premium AG in Frauenfeld die Markenrechte, die Produktion sowie die Qualitäts-Tradition und machte Ernst zu einer Gastronomiemarke, welche inzwischen zusammen mit einem italienischen Anbieter eine Spitzenposition einnimmt.

Ernst Teigwaren: Von Kochprofis empfohlen

Emil Bolli, Küchenchef Hotel Bern und Spezialist für Sportlerernährung, setzt wie viele seiner Kollegen seit Jahren auf Ernst professional.

«Ich schätze Ernst professional, weil die Teigwaren dank einer speziellen Rezeptur praktisch nicht verkochen können. Sie schmecken aber auch hervorragend. Kein Wunder, werden doch nur beste Zutaten verwendet. Und wenn ich für Spitzenfussballer koche, weiss ich, dass ich mit Ernst eine gesunde und hochwertige Ernährung biete.»



Emil Bolli, Küchenchef Hotel Bern und Spezialist für Sportlerernährung, setzt seit Jahren auf Ernst professional

Ernst Teigwaren exklusiv bei Volg

Jetzt sind Ernst Teigwaren nicht mehr alleine den Profiköchen vorbehalten! Denn Ernst professional ist seit Herbst 2009 mit einem Endverbrauchersortiment exklusiv bei Volg erhältlich.

Beim Verpackungs-Relaunch wurde das bekannte Signet mit dem Glückskäfer beibehalten und mit einem modernen Design ergänzt. Die dominante Farbe Weiss symbolisiert auf der einen Seite die hohe Qualität sowie die Herkunft aus der Gastronomie und stellt auf der anderen Seite die Beachtung im Regal sicher.



Ernst professional gibt es in den 5 gluschtigen Sorten Spaghetti, Nudeln gestreckt, Hörnli grob, Spiralen und Äplermagronen.

Das Wichtigste in Kürze

- Dank einer speziellen Rezeptur (unter anderem hat Ernst einen hohen Eiweissanteil) können Ernst Teigwaren praktisch nicht verkochen
- Hochwertige Rohstoffe machen die Teigwaren zu einem einmaligen Genuss
- Ernst professional haben Schweizer Tradition – seit über 150 Jahren
- Teigwaren liegen im Convenience-Trend: Im Nu kann man sich damit ein leckeres und gesundes Menü kochen