

Ernst professional avec garantie «al dente»:

Augmentez votre chiffre d'affaires en prenant une longueur d'avance sur la concurrence!

Pâtes Ernst: une histoire mouvementée

C'est en 1958, à Kradolf en Suisse orientale, que les premières pâtes Ernst sont produites. Au cours du XXe siècle, Ernst devient l'une des marques les plus connues et les plus appréciées de Suisse. Le slogan chanté des années 1970 trotte encore dans la tête de nombreux consommateurs: «Ernst Teigware, Ernst Teigware – die mit em Glücks-Chäferli» (pâtes Ernst, pâtes Ernst – celles avec la coccinelle).

Mais la concurrence étrangère et l'apparition des marques propres de distributeurs se font également sentir chez Ernst: la marque disparaît progressivement des étals des magasins d'alimentation.

En 2004, les droits de marque, la production ainsi que la qualité traditionnelle sont repris par Pasta Premium AG, à Frauenfeld, qui transforme Ernst en une gamme de produits destinés aux professionnels de la restauration. Entretemps, Ernst figure, avec un fournisseur italien, parmi les leaders du marché.

Pâtes Ernst: recommandées par les grands chefs

Depuis plusieurs années, Emil Bolli – chef de cuisine à l'hôtel Bern et spécialiste en nutrition sportive – mise sur Ernst professional comme bon nombre de ses collègues.

«J'apprécie Ernst professional parce que ces pâtes conservent pratiquement toujours leur consistance grâce à une formulation spéciale. De plus, elles ont un excellent goût. Mais ceci n'a rien d'étonnant vu que seuls les meilleurs ingrédients entrent dans leur composition. Et lorsque je suis chargé de cuisiner pour les grands joueurs de football, je suis certain de leur offrir une alimentation saine et de qualité avec Ernst.»



Emil Bolli – chef de cuisine à l'hôtel Bern et spécialiste en nutrition sportive – mise sur Ernst professional depuis de nombreuses années.

Pâtes Ernst en exclusivité chez Volg

Désormais, les pâtes Ernst ne sont plus réservées aux cuisiniers professionnels. Depuis l'automne 2009, il existe un assortiment de pâtes Ernst professional, uniquement disponible chez Volg, destiné aux consommateurs finals.

Le fameux logo et la coccinelle ont été conservés et complétés par un design moderne lors de la reconception de l'emballage. La haute qualité et la destination initialement gastronomique des pâtes sont symbolisées par le blanc, couleur dominante, qui garantit simultanément une bonne visibilité du produit sur les étals.



Ernst professional se décline en 5 délicieuses sortes: spaghetti, nouilles droites, cornettes grosses, spirales et macaroni montagnards.

L'essentiel en bref

- Grâce à une formulation spéciale (Ernst se distingue notamment par une teneur élevée en protéines), les pâtes Ernst conservent pratiquement toujours leur consistance
- Les matières premières de haute qualité donnent aux pâtes un goût exceptionnel
- Ernst professional s'est inscrit – depuis plus de 150 ans – dans la tradition suisse
- Les pâtes sont dans la tendance convenience: grâce à elles, un menu sain et délicieux se prépare en un tournemain