

Rohstoffe

Unsere Teigwaren werden grundsätzlich aus folgenden drei natürlichen Rohprodukten hergestellt.

Hartweizengriess

Wir verwenden nur hochwertigste Qualität aus den besten Anbaugeländen der Welt, damit die Teigwaren eine schöne goldgelbe Farbe und den richtigen Biss bekommen.



Getreide

Frisches Trinkwasser

Reinstes Schweizer Trinkwasser unterstreicht die hervorragende Qualität unserer Teigwaren.



Bestes Wasser

Schweizer Freiland Eier

Je nach Rezeptur werden dem Teig Eier (garantiert aus Freilandhaltung) beigemischt. Die Eier werden vor der Verarbeitung pasteurisiert, um sie vor Bakterien zu schützen.

Für unsere Eigenmarken verwenden wir ausschliesslich Freiland Eier aus der Schweiz.



Schweizer Freiland Eier



Qualitätssicherung

Qualität beginnt bei der Auswahl der besten Rohstoffe. Bei uns werden nur geprüfte Lieferanten berücksichtigt und bei jeder Lieferung werden Proben genommen die sofort in unserem internen Labor überprüft werden.



Qualitätskontrolle

Dosieren und Mischen

Hochpräzise Waagen sorgen für eine exakte Dosierung der verschiedenen Zutaten. Der Hartweizengriess, das Wasser und je nach Rezeptur die Eier werden langsam vermischt. Bei der richtigen Teigfeuchtigkeit (ca. 32%) bilden sich nussgrosse Teignollen.

Damit die wertvollen Nährstoffe der Rohprodukte während der Verarbeitung nicht verloren gehen, achten Pasta-Profis auf das schonende Kneten des Teiges.

Dadurch bleibt das Proteingerüst erhalten und die Teigwaren erhalten die bewährte Kochfestigkeit. Dieser ganze Prozess findet im Vakuum statt. Dadurch wird gewährleistet, dass sich keine Luftblasen im Teig bilden und dieser «trüb» wird. So bekommen qualitativ hochwertige Teigwaren ihre goldgelbe, klare Farbe.



Dosieren und Mischen