



Innovative Pasta-Ideen für die Gastronomie



Als hätten Sie es selbst gemacht ...

Was macht unsere Pasta so besonders?

1. Für die Herstellung unserer handgemachten Pasta verwenden wir ausschließlich hochwertigen italienischen Hartweizengrieß.
2. Frische pasteurisierte Eier in einem besonderen gelb-orangen Farbton sorgen für einen elastischen, goldgelben Teig.
3. Sorgfältig kontrollieren unsere erfahrenen Pastai (Pastameister) die Produktion und modifizieren sie ggf. entsprechend den klimatischen Bedingungen.
4. Durch Bronzematrizen wird die Oberfläche der Pasta rau und porig und kann so jede Sauce perfekt aufnehmen.
5. Wir trocknen unsere Pasta nicht. Dadurch muss sie beim Kochen nicht mehr so viel Wasser aufnehmen und es bleibt, zum Beispiel in unserer gefüllten Pasta, mehr Platz für die Füllung.
6. Und selbstverständlich verwenden wir keinerlei Konservierungsstoffe oder gar Geschmacksverstärker!

Die Zutaten

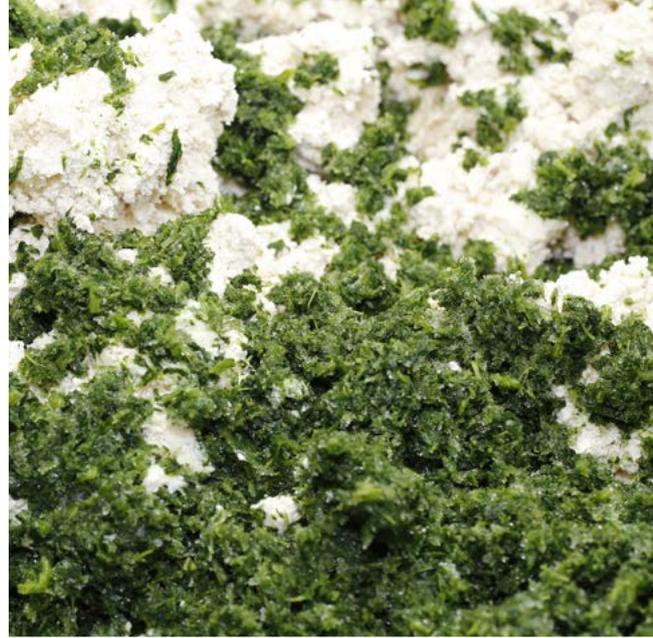
Für die Füllungen verarbeiten wir nur sorgfältig ausgesuchte Rohstoffe, zum Beispiel Käsespezialitäten aus Italien wie Grana Padano DOP, Pecorino DOP, frischen Ricotta-Käse oder 6 Monate gereiften Ziegenkäse aus Sardinien oder Sorrent-Zitronen IGP.

Die Grundprodukte werden schonend gedämpft, gebraten oder geschmort und so geschnitten, dass es eine qualitativ hochwertige, weiche und stückige Füllung ergibt.

Und diesen Unterschied werden Ihre Gäste schmecken!
So, als hätten Sie es selbst gemacht!



Hinweis:
Das frische Tiefkühlen von Produkten ist die älteste natürliche und beste Möglichkeit, alle Aromen und den vollen Geschmack zu erhalten. Vor dem Tiefkühlen werden unsere Produkte pasteurisiert, so stellen wir ein absolut hygienisches Produkt her, ohne den feinen Geschmack zu beeinträchtigen.



Saisonkalender

Übersicht über die Verfügbarkeit unserer saisonalen Füllungen auf einen Blick:



Füllung	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Cuori rossi, mit Valentins-tags-Spezialfüllung		●										
mit Bärlauch		●	●	●								
mit grünem Spargel			●	●	●							
mit Auberginen					●	●	●	●				
mit Feigen						●	●	●				
mit Pfifferlingen						●	●	●				
mit Kürbis								●	●	●	●	
mit Birnen										●	●	●
mit Maronen										●	●	●
mit Wildfleisch										●	●	●
mit Cime di Rapa	●	●								●	●	●
mit Artischocken	●	●										●
mit Radicchio	●	●										●

Wir arbeiten mit frischen Zutaten der Saison, daher können die angegebenen Zeiträume und der Saisonstart leicht abweichen.





Ihre Vorteile durch die Verwendung unserer Pasta

- Konstante Qualität durch ständige Kontrolle der Produktionsabläufe
- Einzelverpackt, einfach zu verwenden
- Kurze Kochzeiten und länger „al dente“
- Kalkulierbare Kosten mit gutem Ertrag
- Lange Haltbarkeit: mindestens 30 Tage bei unserer frisch verpackten und 12 bis 15 Monate bei unserer frisch tiefgekühlten Pasta



Inhalt

I Fattiamano	8
I Tradizionali	12
Gli Gnocchi	16
Le Lunghe	18
Le Corte	22
I Vegani	24
Da Forno	26
Le Lasagne	26
I Pesti	28
Über uns	31

-  Gewicht pro Stück (vor dem Kochen)
-  Maße
-  Füllungsanteil
-  Kochzeit (al dente)
-  Ertrag nach dem Kochen (Gewichtszunahme)
-  Empfohlene Portion
-  Verpackungseinheit
-  Frisch tiefgekühlt
-  Frisch verpackt
-  Handgemacht
-  Vegan
-  Saisonales Produkt

„I Fattiamano“

Die Handgemachten

Um eine besonders großzügige, stückige und cremige Füllung bei gleichzeitig dünnem Teiganteil zu erzielen, fertigen wir einige unserer Pastasorten sorgfältig und liebevoll mit der Hand. Denn nur so sind wir in der Lage, für Sie ganz besondere, eigene Formen und Füllungen herzustellen.



Tortellacci



- 104000 mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und Basilikum
- 104010 mit Steinpilzen
- 104020 mit Ricotta und Spinatblättern
- 104060 mit Kürbis und gerösteten Kürbiskernen (August bis November) 



-  ca. 65 g
-  ca. 70 × 100 mm
-  55 %
-  ca. 7 Min.
-  + 20 %
-  3 Stck.
-  3 kg / Kt.

Kräuter-Tortellacci



- 104030 mit grünem Spargel (März bis Mai)
- 104050 mit Pfifferlingen (Juni bis August)



-  ca. 65 g
-  ca. 70 × 100 mm
-  55 %
-  ca. 7 Min.
-  + 20 %
-  3 Stck.
-  3 kg / Kt.

Cappellacci



- 105000 mit Ossobuco (Kalbshinterhaxe)



-  ca. 50 g
-  ca. 60 × 50 mm
-  60 %
-  ca. 7 Min.
-  + 20 %
-  3 Stck.
-  3 kg / Kt.

Cappelli di prete



- 105004 mit Parmigiano Reggiano DOP und Bärlauch (Februar bis April) 
- 105006 mit Cacio e Pepe (cremige Füllung aus Pecorino Romano DOP und frisch gemahlenem, geröstetem schwarzen Pfeffer) 



-  ca. 36 g
-  ca. Ø 80 mm
-  63 %
-  ca. 5 Min.
-  + 20 %
-  5 Stck.
-  3 kg / Kt.

Rote Beete-Triangoloni



- 105010 Rote Beete-Teig mit Ziegenkäse und Honig
- 105015 Rote Beete-Teig mit Wildschwein und Apfel 



-  ca. 50 g
-  ca. 140 × 80 mm
-  65 %
-  ca. 6 Min.
-  + 20 %
-  3 Stck.
-  3 kg / Kt.

Rettangoloni



- 105030 Sepiateig mit Krustentieren



-  ca. 55 g
-  ca. 110 × 65 mm
-  65 %
-  ca. 6 Min.
-  + 20 %
-  3 Stck.
-  3 kg / Kt.

Tortelli delizia



105090 mit Burrata



- ca. 25 g
- ca. 55 × 45 mm
- 50 %
- ca. 7 Min.
- + 20 %
- 7 Stck.
- 3 kg / Kt.

Caramelle



105050 mit Walnüssen und Mascarpone

105061 mit Pistazien und Sorrent-Zitronen IGP

NEU!



- ca. 19 g
- ca. 120 mm; Ø 25 mm
- 47 %
- ca. 6 Min.
- + 35 %
- 200 g
- 3 kg / Kt.



Überraschen Sie Ihre Gäste zum Valentinstag am 14. Februar mit herzförmigen Cuori rossi.

Cuori rossi



105026 Tomatenteig mit jährlich wechselnder Füllung
(nur zum Valentinstag)



- ca. 40 g
- ca. 100 × 100 mm
- 55 %
- ca. 5 Min.
- + 20 %
- 4 Stck.
- 3 kg / Kt.





„I Tradizionali“

Die Klassiker

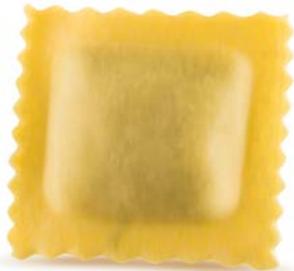
Pasta, wie sie jeder kennt. Klassische Formen nach traditionellen Rezepten und Verfahren. Mit einer breiten Auswahl an bekannten, aber auch mit vielen neuen, innovativen Füllungen bei definiertem Geschmack.



Ravioli



- 103005 mit Steinpilzen
- 103010 mit Ziegenfrischkäse
- 103011 mit Kürbis und Amaretti (August bis November) 
- 103012 mit Ricotta und Spinatblättern
- 103014 mit Bärlauch (Februar bis April) 



-  ca. 13 g
-  ca. 50 × 50 mm
-  50 %
-  ca. 5 Min.
-  + 35 %
-  200 g
-  3 kg / Kt.

Raviolacci



- 103210 mit Rohschinken und Feigen
- 103211 mit Büffelricotta und Spinatblättern
- 103212 mit Waldpilzen und Trüffel
- 103215 mit Cime di Rapa und Pecorino Romano DOP (Oktober bis Februar) 



-  ca. 50 g
-  ca. 90 × 70 mm
-  60 %
-  ca. 6 Min.
-  + 20 %
-  3 Stck.
-  3 kg / Kt.

Ravioloni



- 103110 mit Ricotta und Spinatblättern
- 103111 mit grünem Spargel (März bis Mai) 
- 103112 mit Steinpilzen
- 103114 mit gegrillten Auberginen und Basilikum (Mai bis August) 
- 103118 mit Reh und Trüffel (Oktober bis Dezember) 
- 103119 mit Pfifferlingen (Juni bis August) 

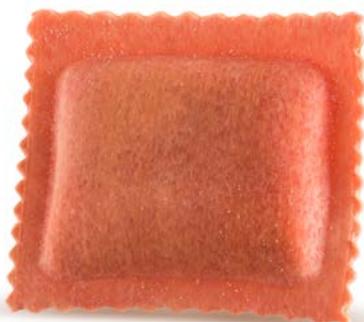


-  ca. 30 g
-  ca. 80 × 60 mm
-  55 %
-  ca. 6 Min.
-  + 30 %
-  6 Stck.
-  3 kg / Kt.

Tomaten-Ravioloni



- 103115 Tomatenteig mit geräuchertem Wildlachs



-  ca. 30 g
-  ca. 80 × 60 mm
-  55 %
-  ca. 6 Min.
-  + 30 %
-  6 Stck.
-  3 kg / Kt.

Steinpilz-Ravioloni



- 103117 Steinpilzteig mit Trüffel



-  ca. 30 g
-  ca. 80 × 60 mm
-  55 %
-  ca. 6 Min.
-  + 30 %
-  6 Stck.
-  3 kg / Kt.

Tondi



106010 mit Maronen und Birnen
(Oktober bis Dezember)



- ca. 18 g
- ca. Ø 62 mm
- 45 %
- ca. 5 Min.
- + 35 %
- 200 g
- 3 kg / Kt.

Mezzelune



102510 mit Ricotta und Spinatblättern
102520 mit Steinpilzen



- ca. 20 g
- ca. 85 × 45 mm
- 50 %
- ca. 5 Min.
- + 35 %
- 200 g
- 3 kg / Kt.

Tortellini



101010 mit Ricotta und Spinatblättern
101011 mit Fleischfüllung (Rindfleisch, Schweinefleisch,
Mortadella, Rohschinken, Grana Padano DOP)



- ca. 8 g
- ca. 35 × 30 mm
- 40 %
- ca. 5 Min.
- + 35 %
- 200 g
- 5 kg / Kt.

Saccottini



105070 mit Käse und Birnen



- ca. 13 g
- ca. 40 mm, Ø 30 mm
- 45 %
- ca. 6 Min.
- + 30 %
- 200 g
- 3 kg / Kt.

Panzerotti



102710 mit Schwertfisch und
Sorrent-Zitrone IGP



- ca. 34 g
- ca. 95 × 55 mm
- 63 %
- ca. 5 Min.
- + 57 %
- 6 Stck.
- 3 kg / Kt.



Tortelloni



- 102010 mit Ricotta und Spinatblättern
- 102011 mit Steinpilzen
- 102012 mit Trüffel



- ca. 30 g
- ca. 70 × 50 mm
- 47 %
- ca. 6 Min.
- + 35 %
- 6 Stck.
- 3 kg / Kt.

Spinat-Tortelloni



- 102013 Spinatteig mit Ricotta und Spinatblättern



- ca. 30 g
- ca. 70 × 50 mm
- 47 %
- ca. 6 Min.
- + 35 %
- 6 Stck.
- 3 kg / Kt.

Tomaten-Tortelloni



- 102015 Tomatenteig mit Pecorino Romano DOP (gereifter Schafskäse) und getrockneten Tomaten



- ca. 30 g
- ca. 70 × 50 mm
- 47 %
- ca. 6 Min.
- + 35 %
- 6 Stck.
- 3 kg / Kt.

Sepia-Tortelloni



- 102014 Sepiateig mit geräuchertem Wildlachs



- ca. 30 g
- ca. 70 × 50 mm
- 47 %
- ca. 6 Min.
- + 35 %
- 6 Stck.
- 3 kg / Kt.

„Gli Gnocchi“

Unsere „Kartoffel-Pasta“

Durch unser spezielles Gnocchi-Rezept mit einem höheren Kartoffelanteil erreichen wir eine besondere Weichheit auch ohne Ei im Teig. Und unsere innovativen Füllungen, wie zum Beispiel Ziegenkäse-Trüffel sind der Renner in der feinen Küche und im Catering.



Gefüllte Kartoffelgnocchi



- 200010 mit Steinpilzen
- 200020 mit Ricotta und Spinatblättern
- 200030 mit Ziegenkäse und Trüffel
- 200040 mit Basilikum



- ca. 18 g
- ca. 40 x 30 mm
- 20 %
- ca. 4 Min.
- + 15 %
- 200 g
- 3 kg / Kt. (3 x 1 kg)

Gefüllte Kartoffelgnocchi „a pallina“



- 200050 mit getrockneten Tomaten und Mozzarella
- 200065 mit grünem Spargel (März bis Mai)
- 200070 mit würzigem Kürbis (August bis November)



- ca. 18 g
- ca. Ø 33 mm
- 20 %
- ca. 4 Min.
- + 15 %
- 200 g
- 3 kg / Kt. (3 x 1 kg)

Gefüllte Rote Beete-Kartoffelgnocchi „a pallina“



- 200060 mit Walnüssen und Mascarpone



- ca. 18 g
- ca. Ø 33 mm
- 20 %
- ca. 4 Min.
- + 15 %
- 200 g
- 3 kg / Kt. (3 x 1 kg)

Kartoffelgnocchi



- 200005 Kartoffelgnocchi Natur



- ca. 7 g
- ca. 25 mm, Ø 20 mm
- ca. 3 Min.
- + 20 %
- 200 g
- 4 kg / Kt. (4 x 1 kg)



Kartoffelgnocchi Rote Beete



- 200080 Kartoffelgnocchi Rote Beete



- ca. 7 g
- ca. 25 mm, Ø 20 mm
- ca. 3 Min.
- + 20 %
- 200 g
- 4 kg / Kt. (4 x 1 kg)

„Le Lunghe“

Die langen Nudeln

Hier kommt der Einsatz unserer Bronzematrizen voll zur Geltung, denn durch sie können unsere „Langen“ besonders viel Sauce aufnehmen. Unser spezielles Rezept mit einem hohen Anteil an Ei und 100 % italienischem Hartweizengrieß garantiert absolut hochwertige Pasta, die schnell zuzubereiten ist und gleichzeitig länger „al dente“ bleibt – und somit immer den richtigen Biss hat.



Spaghetti alla chitarra (viereckig)



300000 Spaghetti alla chitarra (viereckig)



- ca. 55 g/Nest
- ca. 2 x 1,4 mm
- ca. 4 Min.
- + 60 %
- 110 g
- 1 kg/Sch.

Spaghetti tiefgekühlt



350050 Spaghetti (handgeschnitten)



- ca. 125 g/Bund
- ca. Ø 1,5 mm
- ca. 2 Min.
- + 60 %
- 125 g
- 2 kg/Kt.

Tagliolini frisch



300040 Tagliolini



- ca. 40 g/Nest
- ca. 3 mm
- ca. 3 Min.
- + 60 %
- 120 g
- 1 kg/Sch.

Tagliolini tiefgekühlt



350000 Tagliolini



- ca. 100 g/Bund
- ca. 2 mm
- ca. 2 Min.
- + 60 %
- 100 g
- 2 kg/Kt.

Sepia-Tagliolini frisch



300030 Sepia-Tagliolini



- ca. 40 g/Nest
- ca. 3 mm
- ca. 3 Min.
- + 60 %
- 120 g
- 1 kg/Sch.

Sepia-Tagliolini tiefgekühlt



350010 Sepia-Tagliolini



- ca. 100 g/Bund
- ca. 2 mm
- ca. 2 Min.
- + 60 %
- 100 g
- 2 kg/Kt.

Tagliatelle frisch



300060 Tagliatelle



- ca. 40 g / Nest
- ca. 6 mm
- ca. 3 Min.
- + 60 %
- 120 g
- 1 kg / Sch.

Sepia-Tagliatelle frisch



300050 Sepia-Tagliatelle



- ca. 40 g / Nest
- ca. 6 mm
- ca. 3 Min.
- + 60 %
- 120 g
- 1 kg / Sch.

Tagliatelle tiefgekühlt



350020 Tagliatelle



- ca. 100 g / Bund
- ca. 6 mm
- ca. 3 Min.
- + 60 %
- 100 g
- 2 kg / Kt.

Spinat-Tagliatelle tiefgekühlt



350030 Spinat-Tagliatelle



- ca. 100 g / Bund
- ca. 6 mm
- ca. 3 Min.
- + 60 %
- 100 g
- 2 kg / Kt.

Dinkel-Tagliatelle tiefgekühlt



350040 Dinkel-Tagliatelle



- ca. 100 g / Bund
- ca. 6 mm
- ca. 3 Min.
- + 60 %
- 100 g
- 2 kg / Kt.

Bigoli tiefgekühlt



350090 Bigoli



- ca. 160 g / Bund
- ca. Ø 3 mm
- ca. 5 Min.
- + 60 %
- 120 g
- 2 kg / Kt.



Pappardelle frisch



350060 Pappardelle

-  ca. 40 g/Nest
-  ca. 18 mm breit
-  ca. 3 Min.
-  + 60 %
-  120 g
-  1 kg/Sch.



Pappardelle tiefgekühlt



350060 Pappardelle

-  ca. 100 g/Bund
-  ca. 15 mm
-  ca. 4 Min.
-  + 60 %
-  100 g
-  2 kg/Kt.



„Le Corte“

Die kurzen Nudeln

Kurz, aber oho – auch hier kommt der Einsatz unserer Bronzematrizen voll zur Geltung und durch die große Oberfläche saugen auch die „Kurzen“ viel Sauce und damit Geschmack auf. Mit klassischen, aber auch mit ungewöhnlichen Formen und Zutaten.



Maccheroncini



300090 Maccheroncini

- ca. 1,5 g
- ca. 40 mm, Ø 7 mm
- ca. 3 Min.
- + 50 %
- 120 g
- 1 kg/Sch.



Fusilloni



300130 Fusilloni

- ca. 4,5 g
- ca. 60 mm, Ø 17 mm
- ca. 3 Min.
- + 50 %
- 120 g
- 1 kg/Sch.



Paccheri



300110 Paccheri

- ca. 8 g
- ca. 55 mm, Ø 30 mm
- ca. 4 Min.
- + 50 %
- 120 g
- 1 kg/Sch.



Caserecce



300080 Caserecce

- ca. 3 g
- ca. 65 mm
- ca. 3 Min.
- + 50 %
- 120 g
- 1 kg/Sch.



„I Vegani“

Vegane Pasta

Damit liegen Sie im Trend, denn immer mehr Menschen wollen keine tierischen Produkte mehr verzehren, aber dennoch nicht auf köstliche Pasta verzichten. Unsere vegane Pasta steht im Geschmack der traditionellen Pasta in nichts nach, sie bereichert den Gaumen vielmehr durch unsere innovativen Rezepturen und Zutaten.



Kartoffelgnocchi



200005 Kartoffelgnocchi Natur



	ca. 7 g
	ca. 25 mm, Ø 20 mm
	ca. 3 Min.
	+ 20 %
	200 g
	4 kg / Kt. (4 × 1 kg)

Kartoffelgnocchi Rote Beete



200080 Kartoffelgnocchi Rote Beete



	ca. 7 g
	ca. 25 mm, Ø 20 mm
	ca. 3 Min.
	+ 20 %
	200 g
	4 kg / Kt. (4 × 1 kg)

Ravioli vegan



103007 mit grünem Spargel und Tempeh
(März bis Mai)

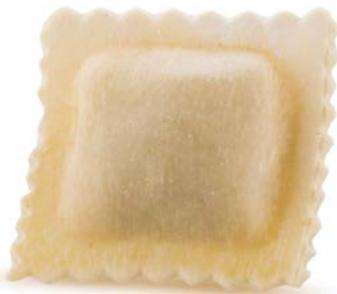


103008 mit Steinpilzen (Dezember bis Februar)



103013 mit Kartoffeln, getrockneten Tomaten,
schwarzen Oliven und Kräutern

103015 mit Pfifferlingen (Juni bis August)



	ca. 13 g
	ca. 50 × 50 mm
	50 %
	ca. 4 Min.
	+ 23 %
	200 g
	3 kg / Kt.

Raviolacci vegan



1003213 mit Kürbis, Kartoffeln und
gerösteten Kürbiskernen
(August bis November)



	ca. 50 g
	ca. 90 × 70 mm
	60 %
	ca. 6 Min.
	+ 20 %
	3 Stck.
	3 kg / Kt.



„Da Forno“, „Le Lasagne“

Ofengerichte und fertige Lasagne

Mit diesen Pastagerichten sparen Sie wertvolle Zeit! Entweder geben Sie die gefüllte Pasta direkt in den Ofen oder die Pfanne, oder Sie fügen zum hochwertigen, dünnen Eier-Teig nur noch Ihre Füllung oder Sauce hinzu!

Mit unserer fertigen Lasagne sparen Sie Zeit und Arbeit: Geben Sie die Pasta einfach direkt in den Ofen – und fertig. So als hätten Sie es selbst gemacht!



Lasagne Teigplatten (vorgekocht)



370000 Lasagne-Teigplatten



- ca. 167 g/Platte
- ca. 460 × 255 mm / 1 GN
- + 20 %
- 6 kg/Kt. (3 × 2 kg)

Cannelloni



380010 mit Fleisch

380020 mit Ricotta und Spinatblättern



- ca. 50 g
- ca. 100 mm, Ø 30 mm
- 55 %
- ca. 18 Min. backen
- 150 g/3 St.
- 3 kg/Kt.

Lasagne



370010 Lasagne alla Bolognese

370050 Lasagne mit Gemüse

Unsere fertige Lasagne wird jetzt in neuen Schalen aus CPET produziert und verpackt.

Die CPET-Schalen sind temperaturbeständig von -40 bis +240 °C und aluminiumfrei.

- ca. 2500 g/Schale
- ca. 325 × 265 mm / ½ GN
- 70 %
- ca. 45–50 Min. backen
- 416 g
- 5 kg/Kt. (2 × 2,5 kg)

Spinat-Cannelloni



380030 Spinatteig mit Ricotta und Spinatblättern



- ca. 50 g
- ca. 100 mm, Ø 30 mm
- 55 %
- ca. 18 Min. backen
- 150 g/3 St.
- 3 kg/Kt.

Die Zubereitung kann im konventionellen Ofen oder im Heißluftofen erfolgen. Gebacken werden sie ohne Folie.



„I Pesti“

frisches Pesto

Beim Pesto haben wir Ihnen komplett die teilweise doch sehr mühevollen Arbeit abgenommen!
Geben Sie das frische Pesto einfach zu Ihren Pasta-Gerichten hinzu oder nutzen Sie es als Aufstrich.



Pesto alla genovese



390010 Pesto alla genovese (Basilikumpesto)
aus frischem Basilikum, Olivenöl Extra Vergine,
Grana Padano DOP und Pinienkernen



- 500 g/Sch.
- ca. 180 × 140 mm *
- 80 g im Mischverhältnis
zu 70 g Wasser pro
100 g Pasta
- 2 kg/Kt. (4 × 0,5 kg)

* PET Schale

Pesto rosso alla siciliana



390020 Pesto rosso alla siciliana aus getrockneten
Tomaten, Mandeln, Olivenöl Extra Vergine,
Grana Padano DOP und Basilikum



- 500 g/Sch.
- ca. 180 × 140 mm *
- 60 g pro 100 g Pasta
- 2 kg/Kt. (4 × 0,5 kg)

* PET Schale







Über uns

Die Geschichte von Mondo Pasta hat ihren eigentlichen Ursprung in Paternò, einem kleinen Ort bei Catania in Sizilien. Dort belieferte bereits in den 50er, 60er und 70er Jahren der Großvater von Ignazio Arena, dem Inhaber und Geschäftsführer von Mondo Pasta, die Restaurants der Gegend mit frischer Pasta. So wuchsen der Vater und später der Enkel schon mit den besten Originalrezepten der italienischen Pasta-Küche auf.

Ignazio Arena sammelte in den 1990er Jahren als Koch in Italien wie auch in Deutschland wertvolle Erfahrungen.

Sein Fazit daraus lässt sich in einem Satz zusammenfassen: Gäste kommen nur zurück, wenn das Essen gut ist!

Deshalb gibt es für uns keine Alternative. Gutes Essen besteht aus guten Zutaten und wir wissen, welche wir brauchen. Aus diesem Grund haben wir in ganz Italien nach Zutaten gesucht, um unsere Pasta einzigartig, besonders und traditionell zu machen.

Wir möchten unserer Pasta das klassische italienische Flair geben und gleichzeitig unsere Kreativität einfließen lassen, denn daraus entstehen innovative Pasta-Ideen.

Jedoch haben wir nicht vergessen, dass wir – und Sie – ein Unternehmen führen! Dass unser Unternehmen nur dann funktioniert, wenn unsere Kunden unsere Produkte kaufen und verkaufen können.

Deshalb investieren wir in die Qualität unserer Pasta und in bessere Herstellungsmethoden.

Wir arbeiten hart daran, Wege zu finden, damit Sie unsere Pasta in nur dreieinhalb Minuten servieren können – und Ihre Gäste immer wieder kommen!

Ihr Ignazio Arena
und das gesamte Mondo Pasta Team





Mondo Pasta GmbH
Mertensstraße 65 · D-13587 Berlin

Tel: +49 (0)30 3377 4890 · Fax: +49 (0)30 3377 4891
info@mondopasta.de · www.mondopasta.de