



In jeder Hinsicht ein Plus:
Unsere ungefüllte IQF-Pasta



Energieeffiziente
Zubereitung



Foodwaste vermeiden
und Arbeitszeit sparen



Hoher Genuss,
vielseitig einsetzbar

Alle Vorteile unserer IQF-Pasta auf einen Blick

Die Vorteile von TK-Pasta treten im direkten Vergleich mit Trocken-Pasta deutlich hervor. Jetzt bieten wir euch in unserem breiten Sortiment von IQF-Pasta auch den Klassiker Hörnli – damit profitiert ihr von allen Vorteilen unserer TK-Pasta in euren Küchenabläufen!



Produktion : Gastronomie
← →

Unsere IQF-Pasta

Sofort nach der Herstellung Schockfrostet mittels IQF-Verfahren

TK-Lagerung -18 °C

Bei Bedarf aus der Tiefkühlung holen

Regeneration

$90\text{ °C} / 100\text{ °C}$

Servieren

ca. 4-6 min im Steamer oder 30-45 sec im Wasser

Während die Trocken-Pasta im Laufe des Trockenprozesses stressbedingt an Qualität einbüsst, trumpft unsere Pasta dank schonendem IQF-Verfahren mit Frische und unverkennbarer Geschmacks-Qualität auf.

Der schnelle Zubereitungsprozess unserer TK-Pasta ist nicht nur energieeffizienter, sondern punktet gegenüber der Trocken-Pasta ebenfalls in Bezug auf Ressourcenverbrauch und Handling:

- Zubereitungsschritte wie Vorkochen, Beölung und Kühlung fallen bei der TK-Pasta einfach weg.
- Die schnelle Zubereitung nach Bedarf verhindert die Verschwendung von Ressourcen und umgeht das Risiko, das bei der Trockenpasta durch die Kühlung entsteht.

Herkömmliche Trocken-Pasta

Produktion : Gastronomie
← →

Trocknungsprozess nach der Herstellung

70 °C 5 h

Im Voraus aus dem Lager holen

Vorkochen

100 °C
12 min im Wasser

Beölung

Regeneration

$90\text{ °C} / 100\text{ °C}$

Servieren

ca. 3 min im Steamer oder 30 sec im Wasser

Lagerung

⚠ Risikofaktor: Foodwaste

Kühlung
 7 °C max. 48 h

⚠ Risikofaktor: Foodsafety

Warum unser IQF-Sortiment einfach plus plus plus ist!

IQF schlägt Trocken-Pasta und das gleich dreifach:



Dein Effizienz-Plus: weniger Energieverbrauch

Unsere IQF-Pasta wird hergestellt und sofort bei $-38\text{ }^{\circ}\text{C}$ schockgefrostet. Diese prozessschonende Verarbeitung stellt weniger Energieaufwand dar!



Dein Handling-Plus: schnellere Zubereitung

Unsere IQF-Pasta lässt sich einfach zubereiten: ca. 4-6 min im Combisteamer oder 45 sec im Wasser, fertig! Beölung? Nicht nötig! Im Vergleich dazu Trocken-Pasta: vorkochen, abkühlen, beölen, max. 48 Std lagern, dann regenerieren!



Dein Genuss-Plus: Topgeschmack auf jedem Teller

Unsere IQF-Pasta erlebt gegenüber Trocken-Pasta erheblich weniger Stress im Gesamtprozess – insbesondere die lange Trocknung beim Trockenprodukt wirkt sich qualitätsmindernd aus!



Foodwaste und Foodsafety: Mit IQF-Pasta optimieren

Als verlässlicher Foodservice-Partner ist es uns wichtig, eure Küchenabläufe mit **bedarfsgerechten Produkten** zu optimieren – immer unter der Massgabe **bester Qualität**.

Unsere IQF-Pasta kann nach Bedarf dosiert werden und muss weder vorgekocht noch anschließend gekühlt werden. So wird die **Entstehung von Foodwaste** verhindert und für eine **verbesserte Foodsafety** gesorgt.



Artikel-Bezeichnung	EAN	Verpackung
EIER-SPÄTZLI	7610227358827	2 x 2,5 kg
SPÄTZLI VEGAN	7610227989496	1 x 10 kg
SPINAT-SPÄTZLI	7610227368963	2 x 2,5 kg
KNÖPFLI	7610227986143	2 x 2,5 kg
GNOCCHI	7610227427424	2 x 2,5 kg
GNOCCHI VEGAN	7610227990966	2 x 2,5 kg
SPINAT-GNOCCHI	7610227364101	2 x 2,5 kg
POLENTA-GNOCCHI	7610227981858	2 x 2,5 kg
KARTOFFEL-GNOCCHI	7610227489200	2 x 2,5 kg
SCHUPFNUDELN	7610227964479	2 x 2,5 kg
MINI SCHUPFNUDELN	7610227987539	2 x 2,5 kg
FUSILLI	7610227972986	1 x 5 kg
RIGATONI	7610227972856	1 x 5 kg
PENNE	7610227972870	1 x 5 kg
PENNE INTEGRALE	7610227977271	1 x 5 kg
HÖRNLI NEU	7610227990973	1 x 5 kg
STROZZAPRETI	7610227981841	1 x 5 kg
SPAGHETTINESTER, 50 G	7610227978872	1 x 5 kg
TAGLIATELLENESTER, 50 G	7610227978896	1 x 5 kg
LASAGNE EIERTIGBLÄTTER IQF 1/1 GN	7610227988192	1 x 10 kg
PASTA ASIA		
SOBA NOODLES NESTS	7610227985184	1 x 5 kg
CHINESE NOODLES NESTS	7610227985207	1 x 5 kg

Diese und viele
weitere Produkte
findet ihr hier

