




Pastinella, ein Erfolgsrezept.



Spezialitäten aus aller Welt.
Gegessen wird, was auf den Teller kommt, hat es
gestern geheissen. Heute kommt auf den
Teller, was sich die Konsumenten und die
Kunden wünschen. Bei Pastinella ist die Welt der
Küche grenzenlos. Das Sortiment reicht von
kalten französischen Vorspeisen über

italienische Ravioli und Tortellini mit
Fleisch oder Gemüse bis zu den verschiedensten
Pizzen und Tessiner Gerichten. Dazu ent-
wickeln wir laufend neue Delikatessen, zum Beispiel
asiatische Spezialitäten oder Leckerbissen für
die fleischlose Küche. Alles frisch zubereitet, halt-
bar gemacht und praktisch verpackt.

Nicht anders als am heimischen Herd.
Die Geschmäcker sind bekanntlich verschieden. Trotzdem gehen täglich mehr Konsumentinnen und Konsumenten mit uns uns einig: Pastinella macht die beste Pasta unter der Sonne. Schliesslich verwenden wir für unsere Produkte auch nur die besten Zutaten. Mageres Fleisch, zartes

Gemüse und Eier von Hühnern aus Bodenhaltung werden von unseren Köchinnen und Köchen auf modernsten Produktionsanlagen zu köstlichen Produkten verwandelt. Mit viel Fingerspitzengefühl gehen sie auf die verschiedenen Rezepte und Geschmacksnuancen ein. So garantieren wir eine gleichbleibend hohe Qualität und schaffen Vertrauen.

Kartoffeln



Ganz wie Sie es wünschen.

Eine Marke weckt nicht nur Kauflust, sie vermittelt auch verlässliche Signale zu Produkt und Qualität. Wir produzieren und liefern solche Produkte unter den Marken Trinca, Traiteur Seiler oder auch unter Ihrer Eigenmarke.

Ganz nach Ihren Wünschen.


Als innovatives Unternehmen

beraten wir Sie selbstverständlich auch in der Sortimentsgestaltung oder entwickeln gemeinsam mit Ihnen neue Produkte. Die Markteinführung unterstützen wir mit unserem Degustationsservice oder anderen Werbemaßnahmen.

Ein Anruf bei Pastinella genügt.


Trinca
Stelloni di magro
con ricotta e parmigiano
con ricotta und Parmesan

Seilers
SPINAT-RAVIOLI
ravioli aux épinards
Traiteur Seiler



Zur richtigen Zeit am richtigen Ort.
Rund um die Uhr dreht sich alles um die Zufriedenheit unserer Kunden. Dafür sorgt nicht zuletzt unsere Linea fresca mit ihrem Logistik-Zentrum in Langenthal. Sie garantiert, dass Ihre Bestellung zur richtigen Zeit in der richtigen Menge am richtigen

Ort eintrifft. Ausserdem erhalten Sie von Ihrem individuellen Ansprechpartner für alle Produkte und Dienstleistungen der Orior-Gruppe nur einen Lieferschein und eine Rechnung. Ein weiterer Beweis für unsere Flexibilität, die in nächster Nähe zum Markt und zu den Kunden entsteht.



Das Beste für unsere Gäste.
Im Wettbewerb um den Spitzenrang entscheiden oft Nuancen. Kennern läuft das Wasser im Mund zusammen, wenn sie nur schon den Namen der alteingesessenen Premium-Marke Traiteur Seiler hören. Und weil ein guter Ruf verpflichtet, steht

der Chef persönlich hinter dem Rohstoffeinkauf und hinter jedem Verarbeitungsschritt. Wir meinen, jedem Gourmet sein eigenes Menue. Das währschafte Pastinella Sortiment, die italianità der Marke Trinca oder die exklusiven Premium-Produkte von Traiteur Seiler. Sie haben die Wahl.

Die grosse Küche fängt im Kleinen an.

Man nehme drei Mann, eine alte
Nudelmaschine, und wisse, was die Esser mögen:
Frischteigwaren, haltbar gemacht.

Fertig, Pasta.

So einfach hat Pastinella in Wohlen 1987 begonnen.

Und so einfach ist bis heute für unsere
Kunden alles geblieben.

Auch wenn unterdessen 120 Mitarbeiter und
Mitarbeiterinnen an
drei Betriebsstätten 1001 Gericht
aus aller Welt für die Gastronomie und den
Schweizer Detailhandel herstellen.

