



---

**ALTONI**

---

PER LO CHEF





# PASTA FRESCA *all'uovo*

WAS IST BESSER ALS  
FRISCHE PASTA ?

Frische Pasta, oder auf Italienisch 'pasta all'uovo', macht Ihr Gericht geschmackvoller. Der zusätzliche Vorteil ist sicherlich die schnelle Zubereitung und die einzigartige Farbe. Altoni führt Sie in die Welt der frischen Pasta ein. Mehr als 80 Sorten werden täglich frisch mit authentischen Zutaten und mit der größten Sorgfalt für Qualität und Hygiene hergestellt.

Das macht den Unterschied!

## PASTA CORTA

Einige Köche bevorzugen kurze Pastas, weil sie einfacher zu kochen und zu verwenden sind. Alle Pasta werden mit frischen Eiern aus Freilandhaltung zubereitet und haben eine kurze Kochzeit von nur wenigen Minuten.

**PENNE ALL'UOVO**



**RIGATONI ALL'UOVO**



**GIROLLE ALL'UOVO**



**KOCHZEIT**

3 à 4 min.

PASTA FRESCA

## PASTA LUNGA

Die frischen Pastas werden mit Semolina KRONOS hergestellt, einem Hartweizen, der in Italien zur absoluten Spitze gehört. Dieser Hartweizen hat eine hervorragende Struktur, die dafür sorgt, dass die Pasta beim Kochen nicht an Konsistenz verliert.

Frische Pasta 'al dente',  
wie sie sein sollte !

**SPAGHETTI ALL'UOVO**



**SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALL'UOVO**



**LINGUINE ALL'UOVO**

### ABMESSUNGEN

Spaghetti	○	2 mm
Spaghetti alla chitarra	□	2 mm
Linguine	◌	3 mm

### KOCHZEIT

3 à 4 min.

## TRAFILATA AL BRONZO

Die frischen Pasta, die durch eine Bronzeform gepresst werden, haben eine leicht raue Struktur, damit die Sauce besser aufgenommen werden kann. Durch diese traditionelle Art der Pasta-Herstellung entsteht eine einzigartige frische Pasta, von der man nicht genug bekommen kann...



LASAGNEBLÄTTER ALL'UOVO



LASAGNEBLÄTTER SPINAT



TAGLIOLINI ALL'UOVO



TAGLIATELLE ALL'UOVO



FETTUCCINE ALL'UOVO



PAPPARDELLE ALL'UOVO



TAGLIATELLE SPINAT



TAGLIATELLE TOMATE



TAGLIATELLE TINTENFISCH

### ABMESSUNGEN

Tagliolini	2,5 mm
Tagliatelle	4 mm
Fettuccine	8 mm
Pappardelle	15 mm
Lasagna sheets	310 x 240 mm

### KOCHZEIT

2 à 3 min.

## TRADITIONELL FRISCHE GNOCCHI

Gnocchi di patate sind eine typisch italienische Pasta. Das Originalrezept für frische Gnocchi besteht aus Kartoffeln, "00"-Mehl und einer Prise Salz. Die Kartoffeln werden gekocht und püriert, dann mit dem Mehl vermischt und zu ovalen Kugeln geknetet.



GNOCCHI DI PATATE 'CLASSICO'



### ABMESSUNGEN

Gnocchi di patate	15 x 20 mm
	5,5 g

### KOCHZEIT

1 à 2 min.

# PASTA BIOLOGICA

Altoni hat ein Sortiment an biologischer, frischer Pasta, die unbedingt auf Ihrem Pasta-Menü stehen sollte. Es werden nur die besten Bio-Zutaten verwendet. Das Getreide ist frei von chemischen Pestiziden oder Düngemitteln. Ein authentisches Produkt von höchster Qualität, das zudem vegan ist !



ORECCHIETTE BIO



STROZZAPRETI BIO



FAGIOLINI VOLLKORN BIO

KOCHZEIT

2 à 3 min.



# PASTA RIPIENA *fresca*

Der Teig ist die Grundlage für unsere leckeren, gefüllten Pasta. Der elastische und flexible Teig sorgt dafür, dass die Pasta reichhaltig gefüllt werden kann und voll im Geschmack ist.

Unsere traditionellen Füllungen werden hausintern und mit reinen Zutaten zubereitet. Der Ricotta kommt jede Woche direkt aus Italien und hat einen vollen, cremigen Geschmack, der für eine geschmeidige Füllung sorgt. Andere Zutaten wie Waldpilze, gegrillte Artischocken, gegrillte Auberginen und sonnengetrocknete Tomaten sind deutlich zu erkennen und schmecken Sie auf jeden Fall!

Alle gefüllten Pastas sind das ganze Jahr über ein köstliches Geschmackserlebnis.

## FRISCH GEFÜLLTE PASTA

Altoni ist ständig dabei, neue Geschmacksrichtungen zu entdecken und zu kreieren. Der Kunde spielt dabei die Hauptrolle. Auf der Grundlage der Anregungen des Küchenchefs und seiner Erfahrung mit Altoni arbeiten wir ständig an neuen Entwicklungen, um unser Sortiment zu erweitern. Dank dieser Synergie kommen wir immer wieder mit verbesserten Produkten und neuen Ideen daher.



**RAVIOLI RICOTTA SPINAT**



**RAVIOLONI PILZTRÜFFEL**



**RAVIOLI GIGANTE AUBERGINE**



**RAVIOLI GIGANTE ARTISCHOCKE PECORINO**

### ABMESSUNG

Ravioli	50 x 50 mm 15 g
Ravioli gigante	70 x 70 mm 30 g
Ravioloni	95 x 65 mm 30 g

### KOCHZEIT

3 à 4 min.

## PASTA DI STAGIONE FRESCA

Altoni bietet gefüllte Pasta mit frischen, lokalen Zutaten im Rhythmus der Jahreszeiten. Überraschende Füllungen, die, als Vorschlag auf der Speisekarte, Ihren Kunden immer eine ganz neue Erfahrung



 **MEDAGLIONI ZICHORIE**  
VON 1/1 BIS 31/3



 **MEDAGLIONI WEISSER SPARGEL**  
VON 1/4 BIS 30/6



 **MEDAGLIONI BURRATA  
SONNENGETROCKNETE TOMATEN**  
VON 1/7 BIS 30/9



 **MEDAGLIONI TRIO VON WILD**  
VON 1/10 BIS 31/12

### ABMESSUNG

Medaglioni	70 x 70 mm 30 g
------------	--------------------

### KOCHZEIT

3 à 4 min.

## TORTELLONI

Tortelloni werden aus runden Pasta-Blättern hergestellt, die gefüllt und zu ringförmigen Pastas geformt werden. Kombinieren Sie sie mit einer einfachen Sauce, damit der reiche Geschmack der Füllung das Gericht dominiert. Eine Pasta-Form, die sich auch wunderbar präsentieren lässt!



**TORTELLONI RICOTTA SPINAT**



**TORTELLONI PARMIGIANO**



**TORTELLONI PROSCIUTTO COTTO**



### ABMESSUNG

Tortelloni	45 x 45 mm
	12 g

### KOCHZEIT

2 à 3 min.



**TORTELLONI GIGANTE RICOTTA SPINAT**



**TORTELLONI GIGANTE PILZTRÜFFEL**



**TORTELLONI GIGANTE PARMIGIANO**



**TORTELLONI GIGANTE ZIEGENKÄSE UND HONIG**



**TORTELLONI GIGANTE PROSCIUTTO CRUDO**



**TORTELLONI GIGANTE SONNENGETROCKNETE TOMATE**

**ABMESSUNG**  
Tortelloni gigante 70 x 60 mm  
25 g

**KOCHZEIT**  
3 à 4 min.

# PASTA RIPIENA *surgelata*

Das Einfrieren frischer Pasta gewährleistet, dass die Qualität der gefüllten Pasta ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe erhalten bleibt. Beim IQF, dem individuellen Schnellgefrieren, gefriert die äußere Oberfläche der Pasta sofort und verhindert, dass sie zusammenklebt. Darüber hinaus bleiben die Struktur und der Geschmack der Pasta erhalten.

Gefrorene Pasta bietet dem Kunden die meisten Möglichkeiten in Bezug auf die Benutzerfreundlichkeit. Der Koch kann die Pasta portionsweise aus der Verpackung nehmen und dank des wiederverschließbaren Deckels einfach im Gefrierschrank aufbewahren. Die gefüllte Pasta kann sowohl gefroren als auch aufgetaut frisch zubereitet werden.



**RAVIOLONI** RICOTTA SPINAT



**RAVIOLONI** PILZTRÜFFEL



**RAVIOLONI** SCAMPI CURRY



**RAVIOLONI** HUMMER



**RAVIOLONI** KRABBE



#### ABMESSUNG

Ravioloni	95 x 65 mm 30 g
-----------	--------------------

#### KOCHZEIT

Gefroren	4 à 5 min.
Aufgetaut	3 à 4 min.

## RAVIOLI

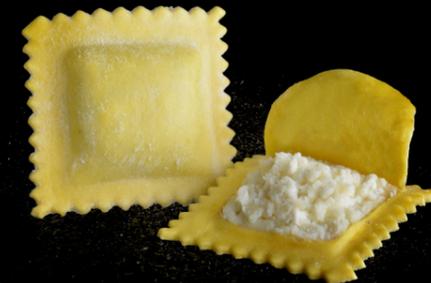
Diese Form der Pasta ist wohl die bekannteste gefüllte Pasta und bedeutet so viel wie "Pasta mit einem Biss". Bei Altoni finden Sie diese quadratischen Teigblöcke in einer vegetarischen und einer mit Fleisch gefüllten Version.



RAVIOLI RICOTTA SPINAT



RAVIOLI PILZTRÜFFEL



RAVIOLI ZIEGENKÄSE UND HONIG



RAVIOLI GORGONZOLA-NÜSSE



RAVIOLI KÜRBIS



RAVIOLI CARNE



RAVIOLI GIGANTE SECRETO 07

### ABMESSUNG

Ravioloni	50 x 50 mm 15 g
Ravioli gigante	70 x 70 mm 30 g

### KOCHZEIT

Gefroren	4 à 5 min.
Aufgetaut	3 à 4 min.

## MEDAGLIONI

Die Form Medaglioni, oder Angelotti, präsentiert sich schön auf dem Teller. Seine runde Form, ohne gezackte Ränder, bietet noch mehr Füllung und Geschmack !



MEDAGLIONI SALSICCIA PATATE



MEDAGLIONI MUSCHELN SAINT-JACQUES



MEDAGLIONI RADICCHIO SCAMORZA

### ABMESSUNG

Medaglioni	70 x 70 mm 30 g
------------	--------------------

### KOCHZEIT

Gefroren	4 à 5 min.
Aufgetaut	3 à 4 min.

## CANNELLONI

Diese runden, gefüllten Röhren sind eine schöne Variante der Lasagne. Überziehen Sie die Cannelloni mit einer köstlichen Sauce Ihrer Wahl und lassen Sie sie im Ofen garen.



CANNELLONI RICOTTA SPINAT



CANNELLONI LACHS



CANNELLONI CARNE



CANNELLONI GRILLT GEMÜSE

### ABMESSUNG

Cannelloni	90 x 30 mm
	70g

### VORBEREITUNGSZEIT

20 min.



# ALTONI INSPIRED *by Peppe*

Gemeinsam mit Peppe Giacomazza hat Altoni ein Premium-Sortiment "Altoni inspired by Peppe" entwickelt. Der sizilianische Chefkoch ist das Aushängeschild der italienischen Küche. Er leitet das La Botte in Genk, eines der bekanntesten italienischen Restaurants in Belgien.

Bei der 'trafilata al bronzo' wird die Pasta durch eine Bronzeform gepresst, wodurch sie eine leicht raue Struktur erhält. Durch diese poröse Struktur kann die Sauce besser aufgenommen werden. Außerdem lässt sich diese Pasta viel leichter "al dente" kochen, auch wenn man sie anschließend mit der Sauce vermischt.

**BIGOLI ALL'UOVO**



**PACCHERI ALL'UOVO**



**MAFALDINE ALL'UOVO**



**RAVIOLI GIGANTE BURRATA E LIMONE**



**FUSILLONE ALL'UOVO**



**CARAMELLE OSSOBUCCO**



**KOCHZEIT**

Pasta fresca	2 à 3 min.
Pasta ripiena	
gefroren	4 à 5 min.
aufgetaut	3 à 4 min.

# PASTA PRECOTTA

Unser breites Sortiment an vorgekochter Pasta kombiniert die Qualität unserer frischen Pasta mit einfacher Handhabung. Nach nur 20 Sekunden in heißem Wasser ist die Pasta servierfertig. Neben der sehr kurzen Zubereitungszeit behält die Pasta auch ihre Konsistenz und ihren Geschmack. Die vorgekochte Pasta eignet sich sowohl für die warme als auch für die kalte Zubereitung.



PENNE GEKOCHT



SPAGHETTI GEKOCHT



CASARECCE GEKOCHT



LINGUINE GEKOCHT



FUSILLI GEKOCHT



TAGLIATELLE GEKOCHT



RAVIOLI RICOTTA SPINAT GEKOCHT



KOCHZEIT

20 sec.

PASTA PRECOTTA



# SUGO ARTIGIANALE *i pronti*

Diese schmackhaften Soßen werden mit Respekt vor der Tradition zubereitet. Die besten Tomaten aus dem "Food Valley" und frische Zutaten wie Pancetta Copata und frisch gegrilltes Gemüse machen daraus eine Pasta-Sauce, die den Ansprüchen des Küchenchefs gerecht wird. Köstlich und von gleichbleibender Qualität. Diese Soßen wurden speziell für die Kombination mit unseren frischen, gefüllten oder gekochten Pasta entwickelt. Wichtig ist auch, dass



Unsere köstliche "Butcher's Bolognaise"-Soße ist das Ergebnis einer wunderbaren Zusammenarbeit mit Luc De Laet von Butcher's Craft by De Laet & Van Haver. Für das gemischte Hackfleisch wurde belgischer Weißblau gewählt: zart, saftig und vor allem sehr schmackhaft. Ein lokales Spitzenprodukt aus den Wase-Poldern. Zweifellos eine erstklassige Sauce bolognaise !

38% MEAT



BUTCHER'S BOLOGNAISE



'POMODORE' SOSSE



BOLOGNAISE SOSSE 100% RINDFLEISCH



TOMATENSOSSE MIT GEMÜSE



ARRABIATA SOSSE



TOMATEN-MASCARPONE-SOSSE



WEISSE SAHNESOSSE



CARBONARA SOSSE



4 KÄSE-SOSSE



PILZ-STEINPILZ-SOSSE

# LASAGNE

## *al forno*

Alle unsere Lasagnen werden im Ofen gebacken, so dass die frischen Lasagneblätter zusammen mit der Sauce gekocht werden, was sie zu einer herrlich cremigen Lasagne macht. Sie können die Lasagne portionsweise oder im Ganzen im Ofen oder in der Mikrowelle aufwärmen. Serviertipp: mit unserer italienischen Pomodore-Soße und einem Schuss Sahne verfeinern !

*Köstlich und einfach.*



LASAGNA VEGETARISCH



LASAGNE BOLOGNAISE ALLA CREMA



LASAGNE BOLOGNAISE 100% RINDFLEISCH



LASAGNA LACHSEN SPINAT

#### VORBEREITUNGSZEIT

Portion 400 g

20 min.



---

# ALTONI

---

PER LO CHEF

Sluizenstraat 101  
2900 Schoten  
tel. +32 (0)3 685 24 52

[www.altoni.be](http://www.altoni.be)  
[info@altoni-kelderman.be](mailto:info@altoni-kelderman.be)

