



Barilla

# Italienischer Pasta-Genuss für eine breite Zielgruppe

**P**asta wie in Italien – dafür steht der italienische Teigwaren-Spezialist Barilla. Seit 1877 verbinden die Menschen Qualität, Leidenschaft und Know-how mit dem Traditionsunternehmen. „Wir bieten das perfekte Pasta-Produkt für jede Gelegenheit und jeden Anwender“, erklären die Foodservice-Profis aus der deutschen Barilla-Zentrale in Köln.

## Für alle Gästezahlen das Passende

Für den täglichen Einsatz in der Großküche eignen sich vor allem die Barilla Pasta-Sorten im 5-kg-Format. Mit diesen Gebinde-Einheiten können Großverbraucher in Kantine und Catering auch größeren Gästezahlen gerade zu Stoßzeiten den gewünschten Genuss und das Erlebnis italienischer Lebensart bieten, ohne Abstriche bei Geschmack und Qualität machen zu müssen.

## Vielfalt und Qualität überzeugen

Mehr als 20 Pasta-Sorten gibt es im praktischen 5-kg-Profi-Beutel. Dabei sorgen die vielfältigen Ausformungen für die wichtige Abwechslung auf dem Teller. Ob Klassiker – wie die Sorten Spaghetti n. 5, Penne Rigate n. 75 und Tortiglioni n. 83 – oder Spezialitäten wie die bunten Mezze Penne Tricolori n. 78 und die kleinen Mini Farfalle: Das 5-kg-Repertoire hält für jeden Anspruch und Geschmack eine Alternative bereit. „Die Gäste werden vom typisch italienischen Biss und der appetitlich-goldgelben Farbe begeistert sein“, verspricht der Pasta-Hersteller. Auch in großen Mengen zubereitet, überzeugen die Produkt-Eigenschaften der Pasta die Profiköche – sogar bei besonders langen Standzeiten: „Es gibt wenig Bruch, das Produkt behält seine einwandfreie Formstabilität und bleibt ausgesprochen locker beim Portionieren“, das sind umfangreiche Erfahrungswerte, mit denen Barilla punkten kann. Heißt auch in Zeiten höchster Gäste-Frequenz: Schnelles Arbeiten in der Ausgabe ist kein Problem.



Fon 0221.84618-339  
[katherina.reich@barilla.com](mailto:katherina.reich@barilla.com)  
[www.barillafoodservice.de](http://www.barillafoodservice.de)  
 Internorga: Halle A1, Stand 503