



la cremeria

KATALOG 2026

Pasta und Gnocchi

Handgemachte gefüllte Frischpasta, Gnocchi und Lasagne für Restaurants, Pizzerien und Hotels.

Telefon 02043 4836961 · WhatsApp 01577 3412071 · info@lacremeria.de · lacremeria.de

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
mit Bärlauch		●	●	●								
mit grünem Spargel			●	●	●							
mit Kürbis								●	●	●	●	
mit Wildfleisch										●	●	●
mit Artischocken	●	●										●

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
- Einzeln verpackt, 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	11
Gli Gnocchi	15
Le Lunghe	17
I Vegani	19
Da Forno	21
Le Lasagne	21
Über uns	24

	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

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)



	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



105006 mit Cacio e Pepe (cremige Füllung aus Pecorino Romano DOP und frisch gemahlenem, geröstetem schwarzen Pfeffer) **NEU!**



	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 (Oktober bis Dezember) 



	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.



„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
- 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



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

Ravioloni



- 103110 mit Ricotta und Spinatblättern
- 103112 mit Steinpilzen
- 103118 mit Reh und Trüffel (Oktober bis Dezember) 

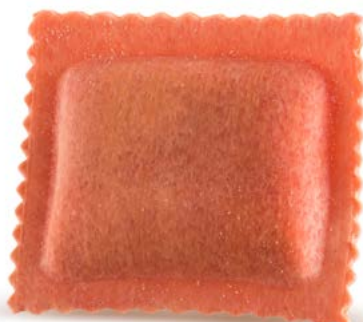


-  ca. 30 g
-  ca. 80 × 60 mm
-  55 %
-  ca. 6 Min.
-  + 30 %
-  6 Stck.
-  3 kg / Kt.

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.

Saccottini



105070 mit Käse und Birnen

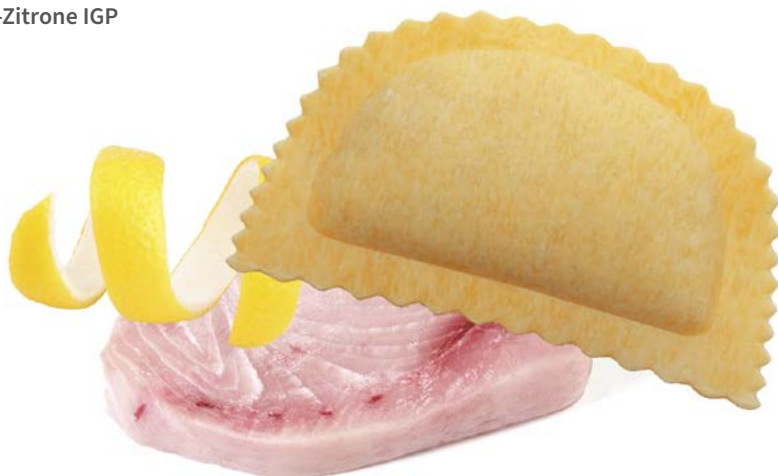


-  ca. 13 g
-  ca. 40 mm, Ø 30 mm
-  45 %
-  ca. 6 Min.
-  + 30 %
-  200 g
-  3 kg/Kt.

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



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

Spinat-Tortelloni



102013 Spinatteil 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

200030 mit Ziegenkäse und Trüffel



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

Gefüllte Kartoffelgnocchi „a pallina“



200050 mit getrockneten Tomaten und Mozzarella

200065 mit grünem Spargel (März bis Mai)



	ca. 18 g
	ca. Ø 33 mm
	20 %
	ca. 4 Min.
	+ 15 %
	200 g
	3 kg / Kt. (3 × 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 × 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 × 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.



Bigoli tiefgekühlt



350090 Bigoli

 ca. 160 g / Bund

 ca. Ø 3 mm

 ca. 5 Min.

 + 60 %

 120 g

 2 kg / Kt.



„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)

Ravioli vegan



103007 mit grünem Spargel und Tempeh
(März bis Mai)



103008 mit Steinpilzen (Dezember bis Februar)



- ca. 13 g
- ca. 50 × 50 mm
- 50 %
- ca. 4 Min.
- + 23 %
- 200 g
- 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



370010 Lasagne alla Bolognese

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 x 265 mm / ½ GN
	70 %
	ca. 45–50 Min. backen
	416 g
	5 kg / Kt. (2 x 2,5 kg)

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

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.







Jetzt bestellen

Telefon **02043 4836961** · WhatsApp **01577 3412071**

info@lacremeria.de · shop.lacremeria.de

Lieferung mit eigenen Kühlfahrzeugen innerhalb von 48 Stunden in ganz NRW.



Alle Kataloge: lacremeria.de/kataloge

La Cremeria Eisvertrieb GmbH · Karl-Schneider-Straße 10 · 45966 Gladbeck