

# Biofarm-Teigwaren

Produktion, Philosophie und die Biofarm-Vielfalt



Biofarm Genossenschaft  
Ziegelbachstrasse 4  
CH-4950 Huttwil

+41 62 957 80 50  
info@biofarm.ch  
www.biofarm.ch



Biofarm ist Gründungs-  
mitglied der Bio Suisse,  
Bio-Zertifizierung  
CH-Bio-006

# Biofarm-Teigwaren

## Biofarm Genossenschaft

Die Rohstoffe für Teigwaren sind zwar vorhanden aber...

..das Knowhow und die Logistik für eine eigene Pasta-Produktion fehlt !



Biofarm Genossenschaft  
Ziegelbachstrasse 4  
CH-4950 Huttwil

+41 62 957 80 50  
info@biofarm.ch  
www.biofarm.ch



Biofarm ist Gründungs-  
mitglied der Bio Suisse,  
Bio-Zertifizierung  
CH-Bio-006

# Gesucht und gefunden! **Pasta Bonetti GmbH**

- Familie Bonetti bewirtete als **Bio-Pioniere** bereits seit 1979 in Pfäfers SG bei Bad Ragaz einen Bergbauernhof
- Sie gründeten 1987 den ersten Bio- und Reformfachladen in Bad Ragaz.
- Mangels guter Bio-Teigwaren auf dem Markt:
  - **Produktion von Bio-Pasta seit 1992 !**
- Bis heute: Fokus auf eine mehrheitlich **biologische** Produktion nach **traditionell italienischer Art.**



# Pasta Bonetti & Biofarm Partnerschaft

Stolz dürfen wir Bio-Pasta Bonetti zu unseren Partnern zählen. Seit 2016.

Dieses familiengeführte Unternehmen verkörpert die traditionelle Handwerkskunst. In ihrer eher kleinen, aber feinen Produktion widmen sie sich mit Hingabe der Herstellung von Pasta, die nicht nur durch **Qualität**, sondern auch durch ihre tiefe Verbundenheit zu ihrer **Philosophie** besticht. Somit haben sie auch schon mehrere **Auszeichnungen** gewonnen.

**Handwerk und Innovation gehen bei Bio Pasta Bonetti Hand in Hand.**

Mit ihrer jahrzehntelangen Erfahrung kombinieren sie traditionelle Herstellungsmethoden mit **innovativem** Denken, um Pasta zu schaffen, die höchsten Ansprüchen gerecht wird. Ihre Liebe zum Detail und ihr Streben nach Perfektion spiegeln sich in jedem einzelnen Produkt wider.





# Pasta Bonetti

## Pasta-Produktion

Bio Pasta Bonetti setzen auf moderne und traditionelle Werte im Herstellungsprozess. Es wird vorwiegend von Hand gearbeitet. Kleine Maschinen, die mit **traditionellen Bronzematrizen** bestückt sind, verleihen der Pasta eine **raue Struktur**. Dadurch haftet die Sauce noch besser auf der Pasta. Bei der Pressung wird auf wenig Druck und Hitze geachtet, damit die Rohstoffe ihre hohe Qualität nicht verlieren.



## Pasta Bonetti Pasta-Produktion

Während die Hörnli und Spiralen **von Hand** auf die Trocknungsgitter gelegt werden, ist der Aufwand für die Tagliatelle sogar noch höher. Die langen Teigwaren werden nicht etwa maschinell, sondern gleich von Hand auf die richtige Länge geschnitten.

Anschliessend werden die Teigwaren bei niedrigen Temperaturen für 16 bis 24 Stunden schonend **luftgetrocknet**. Durch dieses rücksichtsvolle Verfahren bleiben die Rohstoffe in ihrer natürlichen Form erhalten.

Die fertige Pasta wird nach dem Trocknen mit viel Liebe und Präzision von Hand abgepackt. Dies ist in unserer schnelllebigen Industriezeit gewiss nicht alltäglich, entspricht aber Bonettis Philosophie als **qualitätsbewusster** Teigwaren-Hersteller aus der Schweiz.



# Pasta-Rohstoffe

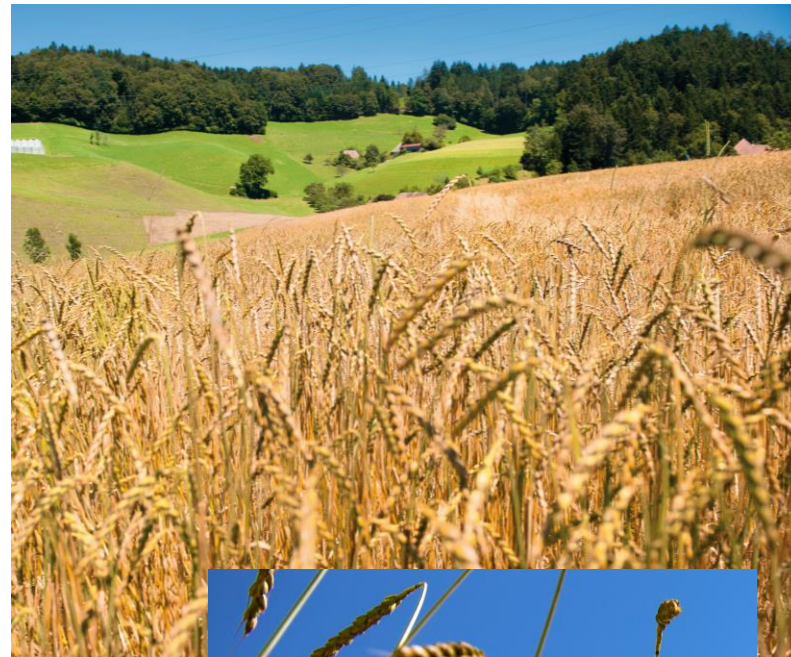
## Dinkel

Ein Hauptbestandteil von Teigwaren: Getreide ! Zum Glück, eine unserer Biofarm-Kernkompetenzen. Für unsere Teigwaren verwenden wir Dinkel und Hartweizen. Selbstverständlich aus **Schweizer Knospe Qualität**.

Dinkel ist im Vergleich zum Weizen eine genügsame Getreidepflanze im Anbau. Er ist anspruchsloser, standfester und wetterhärter als andere Getreide.

Doch auch ernährungstechnisch ist der Dinkel spannend. Eine gute **Bekömmlichkeit** und einen höheren Protein- und Zinkgehalt unterstreichen das Korn.

Bei der Teigwarenherstellung wir auf **Dinkeldunst** gesetzt. Der Dunst ist ein Mahlungsgrad feiner als der Griess und eignet sich bestens für die Dinkel Teigwarenherstellung.





# Pasta-Rohstoffe Hartweizen

Ein weiterer wichtiger Rohstoff für Teigwaren:  
der Hartweizen.

Hartweizen eine leicht körnige Struktur, näher verwandt mit Emmer als mit unserem Weichweizen. Aus Hartweizen Körner entsteht mittels spezieller Mahltechnik ein feines, goldig schimmerndes **Hartweizenmehl**, mit erhöhtem Gehalt an Carotinoiden. Hartweizenmehl hat auch eine leicht körnige Struktur, weshalb es eigentlich auch als Griess bezeichnet werden kann.

*Eignet sich für die Zubereitung von Pasta, Pizza und typisch italienischen Broten, wie zum Beispiel Foccacia, Ciabatta.*





# Das Biofarm-Sortiment Dinkel-Teigwaren

Rezept-Ideen  
online !



Tagliatelle mit Kichererbsen  
und roten Bohnen



Tagliatelle Aglio e Olio



Pflaumenbraten



Tagliatelle mit Krautstiel-  
Tomatensauce



Tagliatelle mit Kürbiskernpesto

# Das Biofarm-Sortiment Dinkel-Teigwaren



# Das Biofarm-Sortiment Dinkel-Teigwaren

Rezept-Ideen  
online !



Maccheroni mit Birne



Pasta mit Baumnüssen





# Das Biofarm-Sortiment Hartweizen-Teigwaren

Rezept-Ideen  
online !



Hanf-Ghackets mit Hörnli



Minestrone



# Das Biofarm-Sortiment ...-Teigwaren ?

- **Laufend Neues entdecken:**  
Wir testen kontinuierlich Ideen für neue Produkte und arbeiten daran, innovative Ideen in unser Sortiment aufzunehmen.
- **Flexibilität und Anpassung:**  
Unser Ziel ist es, unser Angebot stets an die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kundschaft anzupassen.
- **Herkunft und Qualität:**  
Wir behalten die Wertschöpfungskette in der Schweiz und unterstützen regionale Familienbetriebe wie die Pasta Bonetti GmbH.
- **Gemeinsam wachsen:**  
In enger Zusammenarbeit mit unseren Partnern wie Pasta Bonetti möchten wir weiterhin Qualität, Nachhaltigkeit und Vielfalt bieten.

Vielen Dank !