

Unser Partner in der Region Nordbaden

Frische Bio-Pasta made in Germany

Pasta Nuova



Seit nunmehr 28 Jahren stellen wir bei Pasta Nuova frische Pasta nach original italienischen Familienrezepten her. 1990 gründete der gebürtige Sarde Leandro Mossa das Unternehmen unter dem Namen „LIHO“. – Er vermisste die gute Auswahl an frischer Pasta aus seiner Heimat und nahm deshalb die Herstellung selbst in die Hand. Heute wird unter der Leitung seines Sohnes Claudio Mossa ein umfangreiches Sortiment ausschließlich bio-zertifizierter Pasta produziert.

Vom Ein-Mann-Betrieb bis zu einem Familienunternehmen mit 30 Mitarbeitern hat sich die Pasta Nuova GmbH in den vergangenen Jahren stetig weiterentwickelt, wobei man dem Grundsatz, qualitativ hochwertige, frische Bio-Pasta in

Deutschland zu produzieren, stets treu geblieben ist. Mittlerweile ist mit Massimo und Nico Mossa bereits die dritte Generation im Betrieb tätig.

Die Pasta Nuova-Produkte sind heute in nahezu allen Naturkostläden und Biosupermärkten Deutschlands erhältlich. Inzwischen wissen sogar weltweit Kunden unsere frische Pasta zu schätzen.

Nachhaltigkeit und Regionalität hat sich Pasta Nuova groß auf die Fahnen geschrieben: Produziert wird direkt am Firmensitz in Graben-Neudorf – das fördert den Produktionsstandort Deutschland und vermeidet lange Transportwege. Der eingesetzte Ökostrom stammt überwiegend aus der eigenen Photovoltaikanlage. Regiona-

le Rohstofflieferanten werden bevorzugt. Hauptrohstoffe wie Hartweizengrieß und Kartoffeln stammen aus Italien und Deutschland.

Das Sortiment von Pasta Nuova umfasst derzeit rund 20 Produkte, darunter Tortelloni, Ravioli und Gnocchi, aber auch die süddeutschen Klassiker Maultaschen, Schupfnudeln und Spätzle. Dabei kommen alle Produkte ohne Fleisch aus, mehr als die Hälfte des Sortiments ist vegan und auch glutenfreie Gnocchi sind erhältlich. Auf Konservierungs- und Bindemittel verzichten wir, in unsere Produkte kommt nur das Nötigste. Dafür, dass der Geschmack dabei nicht auf der Strecke bleibt, sorgt Claudio Mossa persönlich, denn die Produktentwicklung ist im Hause Pasta Nuova nach wie vor Chefsache.

Wir sind immer auf der Suche nach neuen und verbesserten Produktionsverfahren. So entstanden unsere pfannenfertigen Gnocchi-Variationen, die zu Hause nur noch kurz erhitzt werden müssen, bevor sie mit einem Pesto oder einer Sauce nach Wahl serviert werden können. Eine weitere Innovation aus unserem Hause sind die ge-

füllten Gnocchi, die mittlerweile in drei verschiedenen Sorten erhältlich sind. Der intensive Geschmack der Füllung macht eine Sauce quasi überflüssig.

Klassische Pastasorten wie Tortelloni mit Ricotta und Spinat oder Gnocchi nach traditioneller Rezeptur, sind aus unserem Sortiment nicht wegzudenken, aber auch für neue Geschmacksrichtungen und Zutaten sind wir offen. 2018 steht bei Pasta Nuova die Süßkartoffel im Fokus: in unseren Neuprodukten „Gnocchi di patate dolci“ und „Mezzelune mit Süßkartoffeln und Chili“.

Kontakt

Pasta Nuova GmbH
Benzstraße 9
76676 Graben-Neudorf
Telefon 07255 76833-30
info@pasta-nuova.de
www.pasta-nuova.de