



Tradizioni Padane

Der Schritt war sicher nicht einfach für Tradizioni Padane. Als Teigwarenfabrikant, der die ganze Ära der Industrialisierung auf dem Sektor mitgemacht hat, eine Rolle rückwärts zu machen und allein auf das Handwerk zu setzen. Aber es war genau die richtige Entscheidung für den Pastahersteller, der heute in Italien, vor allem aber auch im Ausland als herausragender Lieferant für handgemachte Teigwaren gilt. Der Sitz der Firma ist in der Po-Ebene, genauer gesagt in Gottolengo, einer hübschen Kleinstadt in der Provinz Brescia.

Seit ungefähr zwanzig Jahren widmet sich der Betrieb mit großem Einsatz und viel Leidenschaft der Herstellung von frischer Pasta, gefüllter und nicht gefüllter, und bietet dem modernen Gaumen einen klassischen Genuss aus der gastronomischen Tradition seiner Heimat an.

Bei der Firmengründung 1991 gab es für die Kultur und die Wertschätzung handgefertigter Pasta so gut wie keinen Markt. Tradizioni Padane hat sich dem Trend entgegengestellt und das eigene Potential voll ausgenutzt. Mit dem Erfolg, dass die Firma schon früh über nationale Grenzen hinweg expandieren konnte.

Seit jeher verfolgt das Unternehmen sehr genau die Erneuerungen auf dem Sektor und das sich verändernde Genuß- und Konsumverhalten der Kunden. Hohe qualitative Standards sind im Hinblick auf konstantes Wachstum und kontinuierliche Verbesserungen dabei unentbehrlich. Diese Unternehmensphilosophie wurde durch die maximale Punktevergabe bei der Zertifizierung für internationale Standards bei der Qualität und Lebensmittelsicherheit BRC-IFS nochmals bestätigt. Tradizioni Padane ist darüber hinaus einzigartig in Italien für seine Produktion von Einkorn-Nudeln.

Die Stärke des Unternehmens besteht in der Verbindung streng ausgewählter Rohstoffe mit lokalen, gastronomischen Rezepten. Der durch langjährige Erfahrung optimierte Herstellungsprozess basiert auf traditionellen Techniken. Man musste erst den Wert von handgemachter Pasta und die besondere und unnachahmliche Handfertigkeit bei ihrer Herstellung wiederentdecken, um den authentischen Genuss früherer Zeiten auf die Spur zu kommen.

Die aus der Region stammenden, sorgfältig ausgewählten Zutaten und eine zu hundert Prozent handwerkliche Verarbeitung garantieren einen einzigartigen Genuss bei allen Pastaprodukten. Tradizioni Padane stellt die Kultur der gesunden Küche, die für unser Wohlbefinden sorgt, ins Zentrum seiner Unternehmensziele. Um im täglichen Engagement dem Kunden das Beste zu bieten, ist dessen Zufriedenheit das oberste Gebot.



Pasta al bronzo



Sottilissimi
Corte di Gottolengo
Linea eccellenza



"Fojadine" BIO



Monococco Shebar® Bio
Dal "Padre dei Cereali", la vera innovazione cerealicola ed alimentare.