

**Medienmitteilung**  
Schaan, 12.11.2025

## **Hilcona bringt LA PASTERIA® in die Schweiz**

**Mit LA PASTERIA lanciert Hilcona eine neue Premium-Pasta-Linie für die Gastronomie. Sie vereint höchste Manufakturqualität, kulinarische Raffinesse und Schweizer Terroir. Die Premiere findet an der IGEHO in Basel statt.**

LA PASTERIA steht für Pasta in ihrer edelsten Form: handwerklich gefertigt, mit hochwertigen Zutaten und viel Liebe zum Detail. Die Linie wurde speziell für die gehobene Gastronomie entwickelt und erfüllt die Ansprüche von Küchenchefs und kulinarischen Connaisseurs gleichermaßen. Nach erfolgreicher Einführung in Frankreich kommt LA PASTERIA nun auch in die Schweiz – mit angepasster Rezeptur, zugeschnitten auf den Schweizer Geschmack.

### **Vier Sorten – vier kulinarische Geschichten**

Das sorgfältig kuratierte Kleinsortiment umfasst vier Sorten, die jeweils eine eigene kulinarische Handschrift tragen:

- Büffel Ricotta & Spinat: Der Klassiker auf höchstem Niveau
- Steinpilz & Polenta: Kulinarische Grüsse von der Alpensüdseite
- Fondue & Chasselas Romand: Schmelzender Hochgenuss, tief verwurzelt im Schweizer Terroir
- Simmentaler Rind & Shoyu: Fusionsküche mit Umami-Profil

### **Gran Raviolo – Grossform mit Charakter**

Die Pasta wird in der exklusiven Grossform „Gran Raviolo“ angeboten. Mit einer Füllung von 60 % und einem fein gearbeiteten 8-Eierteig aus Hartweizengriess und flüssigem Freilandeier, überzeugt sie durch ihre warme Farbgebung, raue Oberfläche und al dente Textur. Jeder Biss vermittelt Authentizität und Qualität – ein Fundament für kreative Pasta-Kompositionen.

### **Emotionale Küche – auch tiefgekühlt**

LA PASTERIA wird tiefgekühlt geliefert und garantiert dennoch ein emotionales Kocherlebnis. Die exzellente Roh-Pasta lässt sich individuell verarbeiten und begeistert sowohl in der Zubereitung als auch in der Degustation. Die offizielle Markteinführung in der Schweiz erfolgt an der IGEHO in Basel, der führenden Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie. Hier haben Profis die Gelegenheit, die Pasta-Innovation des Jahres zu entdecken und direkt zu verkosten.

### **Kontakt**

Manuel Hug  
Manager Corporate Communications  
Bendererstrasse 21  
FL-9494 Schaan  
[manuel.hug@hilcona.com](mailto:manuel.hug@hilcona.com)  
T +41 79 466 78 48

---

## Über Hilcona

Hilcona, mit Hauptsitz in Schaan FL, ist ein führender Lebensmittelhersteller mit rund 2'000 Mitarbeitenden. Das Unternehmen wurde 1935 von Toni Hilti gegründet und produziert heute ein breites Sortiment an haltbaren, tiefgekühlten, frischen und ultrafrischen Nahrungsmitteln. Zum Portfolio gehören unter anderem Pasta, Mahlzeiten, Salate, Müesli, Suppen, Saucen sowie vegetarische und vegane Produkte. Die Produkte von Hilcona sind auf die Bedürfnisse von Detailhandel, Gastronomie und Convenience ausgerichtet. Seit 2017 ist Hilcona Teil der Bell Food Group.