





Die Portion Liebe aus der Zentralschweiz

Einmaliger Genuss dank besonders schonender Trocknung

Kernser Pastaprodukte enthalten 100% natürliche, auserlesene und hochwertige Rohstoffe wie bester Hartweizen, UrDinkel aus der Schweiz, Schweizer Freilandeier und Kernserwasser vom Arvigrat. Unser schonendes Produktions- und Trocknungsverfahren, welches wir über die Jahrzehnte weiterentwickelt und perfektioniert haben, bewahrt natürliche Geschmacksnoten der kostbaren Rohwaren.

Weitere Infos oder glustige Rezeptvorschläge finden Sie unter www.kernser-pasta.ch











Freilandeier





Kernser Rustico – die echte Schweizer Pasta

Wir lieben Pasta

Und wir lieben die Arbeit in unserem Unternehmen, das heute eines der wenigen verbliebenen Pasta-Produzenten in der Schweiz ist. 1999 waren wir mit Schweizer UrDinkel Teigwaren noch Pioniere. Doch das Urgetreide erlebt einen regelrechten Boom und heute stammen bereits die Hälfte der in Kerns produzierten Teigwaren aus Dinkel- und UrDinkelmehl.

Nun setzen wir uns neu dafür ein, dass in der Schweiz Hartweizen angebaut wird. Für die Schweizer Landwirtschaft, kurze Transportwege und für besten einheimischen Genuss. Denn warum muss man Pasta aus dem Ausland importieren, wenn wir so feine Teigwaren im eigenen Land herstellen können?

Kernser Rustico Hörnli mit Schweizer Hartweizen Napoli Kernser Rustico Spiralen mit Schweizer Hartweizen Napoli Kernser Spaghetti mit Schweizer Hartweizen Napoli 2.2 mm / 25 cm Art. Nr. 50924 / 8 x 400 g Art. Nr. 53124 / 8 x 400 g Art. Nr. 50124 / 12 x 400 g







Schweizer Produktion