

# PRESSEINFORMATION

## Unternehmensphilosophie von Pastyle

### **Beste italienische Pasta in Minutenschnelle**

**Pasta ist allgegenwärtig und ein Alltagsprodukt auf unseren Tellern geworden. Doch richtig gute Pasta, wie Italiener sie seit Generationen lieben, ist selten dabei. Das zu ändern und bester italienischer Pasta den Stellenwert zu verleihen, den sie verdient hat – das ist das Anliegen von Pastyle.**

Fastfood und gutes Essen sind kein Widerspruch. Das beweist das Pasta-Schnellrestaurant Pastyle, das seit April 2019 in der Münchner Innenstadt seine Gäste mit authentisch italienischer Pasta verwöhnt. Das Herz von Pastyle schlägt für erstklassige Pasta, die von Meisterhand hergestellt und mit einem speziellen Garverfahren in nur 4 Minuten punktgenau für jeden Gast al dente zubereitet wird. Diese Pasta-Liebe spiegelt sich auch im Credo wider, das fester Bestandteil der Unternehmensphilosophie und allen Handelns ist.

### **Credo von Pastyle**

Wir glauben fest daran, dass Pasta ein außergewöhnliches Essen ist. Dank ihrer ernährungsphysiologischen Eigenschaften und ihrer Verdaulichkeit ist Pasta auf den Tellern in der ganzen Welt präsent und ein wesentlicher Bestandteil vieler Ernährungsweisen.

Heute haben Pasta-Gerichte allerdings häufig die direkte Verbindung zu italienischen Traditionen verloren und lassen eine hohe Qualität der Rohstoffe vermissen. Dabei sind sie das Geheimnis einer guten Pasta.

Die Mission von Pastyle ist, zum geschmacklichen Ursprung guter Pasta zurückzukehren – mit einem einfachen und vor allem authentischen Angebot zum richtigen Preis: Wir servieren Liebhabern der italienischen Küche in wenigen Minuten ein Pasta-Gericht, das von den besten Pasta-Herstellern Italiens aus 100% italienischem Hartweizen hergestellt wird, garniert mit original italienischen Saucen, die ebenso in Italien nach traditionellen Rezepten hergestellt werden – ohne Konservierungsstoffe und frei von Gentechnik.

Unsere Garmethode beinhaltet die Rehydrierung der trockenen Pasta: Jeden Morgen wird sie in unserer Küche für mehrere Stunden in kaltem Wasser eingeweicht. Dies ist ein langwieriger, und doch extrem einfacher Prozess, um den wir uns jeden Tag sorgfältig kümmern. Er

verbessert die sensorischen Eigenschaften der Pasta und bewahrt ihre Nährwerte optimal. Gleichzeitig ist dieses simple Verfahren das Geheimnis dafür, dir in so kurzer Zeit ein authentisches italienisches Pasta-Gericht in gleichbleibend hoher Qualität zu servieren.

Unsere Liebe zur Authentizität durchdringt alles, was wir tun. Rund ums Jahr findest du bei uns neben den erstklassigen Pasta-Gerichten eine wechselnde Selektion traditioneller italienischer Produkte, die Sinnbild für italienischen Hochgenuss sind und die du mit deinem Lieblings-Pasta-Gericht kombinieren oder abwechseln kannst.

Enjoy Pastyle!

Weitere Informationen finden Sie auf [www.pastyle.com](http://www.pastyle.com) sowie auf Facebook und Instagram unter @pastyle.germany #pastyle.

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

zweiblick // kommunikation, alexandra herr

wilhelm-hale-straße 50, 80639 münchen

fon 089.21668112, fax 089.21668115, a.herr@zweiblick.com

# PRESSEINFORMATION

**Pastyle steht für authentisch italienische Pasta**

## **Pasta-Schnellrestaurant mit höchstem Anspruch**

**Pastyle konzentriert sich bei seinem Speisenangebot auf die kulinarische Tradition Italiens. Erstklassige Pasta von den besten Pasta-Produzenten Italiens aus 100 % italienischem Hartweizen und dazu Saucen nach italienischen Originalrezepten sind das Herzstück von Pastyle.**

Erstklassige Pasta fängt bei den Rohstoffen an, die eine hohe Qualität aufweisen müssen. Dieser Leitgedanke ist fest im Credo von Pastyle verankert und so arbeitet das Unternehmen nur mit den besten Pasta-Herstellern Italiens zusammen. Ein einfaches und vor allem authentisches Angebot zum richtigen Preis – das ist die Philosophie von Pastyle, die sich durch das gesamte Angebot zieht.

### **Italienische Pasta in Höchstform**

Ob Fusilli, Spaghetti, Penne, Farfalle oder Rigatoni – die bei Pastyle servierte Pasta stammt von den besten Pasta-Produzenten Italiens. Sie wird aus 100 % italienischem Hartweizen hergestellt und nach alter Tradition mit Bronzewalzen gefertigt. Ihre raue Oberfläche bringt den Geschmack der Saucen perfekt zur Geltung.

### **Rehydrierung: Das Geheimnis von Pastyle**

Bei der Zubereitung der Pasta greift Pastyle auf einen langwierigen und doch extrem einfachen Prozess zurück: Die trockene Pasta wird rehydriert. Durch das Einweichen in kaltem Wasser werden die sensorischen Eigenschaften der Pasta verbessert und ihre Nährwerte optimal bewahrt. Gleichzeitig ist dieses simple Verfahren das Geheimnis dafür, in nur 4 Minuten ein authentisches italienisches Pasta-Gericht in gleichbleibend hoher Qualität zu servieren.

### **Pastasaucen wie von Nonna gemacht**

Saftige, aromatische Tomaten, leuchtend grüner Basilikum und würziger Pecorino Romano – diese und noch weitere typisch italienische Zutaten sind Basis der Saucen, die nach authentischen italienischen Rezepten in Italien zubereitet werden. Selbstverständlich sind alle Saucen bei Pastyle frei von Gentechnik und Konservierungsstoffen.

Im Angebot bei Pastyle sind sechs Lieblinge der italienischen Pasta-Kultur:

- Penne all'arrabbiata

- Spaghetti pomodoro e basilico
- Farfalle al pesto alla genovese
- Rigatoni alla norma
- Penne alla puttanesca
- Fusilli alla bolognese

### **Suppen und Süßes runden Angebot ab**

Neben den Pasta-Gerichten gibt es bei Pastyle noch weitere typisch italienische Speisen zu entdecken: eine Auswahl an besonderen Suppen einer kleinen italienischen Manufaktur, hergestellt aus typisch italienischem Gemüse und weiteren italienischen Zutaten, sowie süße Snacks wie Amarettini, die ebenfalls von ausgewählten Produzenten in Italien bezogen werden.

Weitere Informationen finden Sie auf [www.pastyle.com](http://www.pastyle.com) sowie auf Facebook und Instagram unter @pastyle.germany #pastyle.

---

### **Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

zweiblick // kommunikation, alexandra herr

wilhelm-hale-straße 50, 80639 münchen

fon 089.21668112, fax 089.21668115, a.herr@zweiblick.com

# PRESSEINFORMATION

## Steckbrief

### Daten und Fakten zu Pastyle

<b>Unternehmensname</b>	Pastyle GmbH
<b>Country Manager</b>	Edith Gallon
<b>Anschrift</b>	Pastyle Viktualienmarkt Blumenstraße 1 (Eingang Frauenstraße), 80331 München
<b>Kontakt</b>	Telefon: 089 37411790 E-Mail: <a href="mailto:info@pastyle.com">info@pastyle.com</a> Web: <a href="https://www.pastyle.com">https://www.pastyle.com</a>
<b>Gründungsjahr</b>	2019
<b>Speisenangebot</b>	<b>Pasta (festes Angebot):</b> Penne all' arrabbiata Spaghetti pomodoro e basilico Farfalle al pesto alla genovese Rigatoni alla norma Penne alla puttanesca Fusilli alla bolognese <b>Suppen (wechselnd im Angebot):</b> Dinkel, Linsen, Hanfsamen Erbsen, Saragolla Hartweizen, Thymian Stängelkohl, Kichererbsen Kürbis, Kartoffeln, Ingwer
<b>Mitarbeiter</b>	8
<b>Kurzbeschreibung</b>	Die Mission von Pastyle ist, zum geschmacklichen Ursprung guter Pasta zurückzukehren – mit einem einfachen und vor allem authentischen Angebot zum richtigen Preis. Bei Pastyle erhalten Liebhaber der italienischen Küche in wenigen Minuten ein Gericht mit Pasta, die von den besten Pasta-Herstellern Italiens aus 100% italienischem Hartweizen hergestellt wird, garniert mit original italienischen Saucen, die ebenso in Italien nach traditionellen Rezepten hergestellt werden – ohne Konservierungsstoffe und frei von Gentechnik.

Stand: Mai 2019

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

zweiblick // kommunikation, alexandra herr

wilhelm-hale-straße 50, 80639 münchen

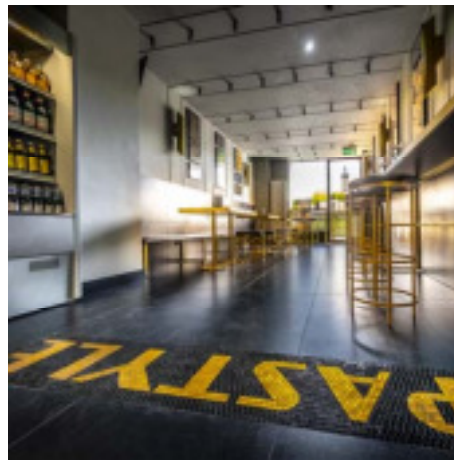
fon 089.21668112, fax 089.21668115, a.herr@zweiblick.com

# PASTYLE

AUTHENTIC ITALIAN PASTA

## PRESSEBILDER

### Auswahl an Pressebildern



---

**Das Bildmaterial in druckfähiger Auflösung können Sie gerne anfordern bei:**

zweiblick // kommunikation, alexandra herr

wilhelm-hale-straße 50, 80639 münchen

fon 089.21668112, fax 089.21668115, a.herr@zweiblick.com