BON PASTAIO®

Pasta aus Leidenschaft

HERZLICH WILLKOMMEN

bei BON PASTAIO, Ihrem Partner für tiefkühlfrische Pasta-Spezialitäten

Pasta aus Leidenschaft – das bestimmt unser Denken, unser Handeln, unseren Alltag. Ihre Gäste und Kunden mit stets köstlichen, einzigartigen und gesunden Produkten zu begeistern – das ist unser Ziel.

Unter dem Leitmotiv „Convenience wie handgemacht“ haben wir mit viel Liebe und Know-how ein großes Sortiment an tiefkühlfrischer Profi- und Premium-Pasta entwickelt. Feinste Zutaten und erstklassige Qualität sind das Fundament unserer Kreationen – ganz ohne Zusatzstoffe.

Ob Pasta-Klassiker, saisonale, mediterrane Pasta-Highlights oder individuelle Kreationen auf Anfrage – wir bieten Pasta-Köstlichkeiten für jegliche Bedürfnisse der gehobenen Gastronomie, für Betriebs- und Sozialverpflegungen, Großverbraucher, Cateringbetriebe und auch C&C-Märkte. Alle Produkte sind, ausschließlich nur für professionelle Anwender, bundesweit über den gut sortierten Tiefkühlfachgroßhandel erhältlich.

Mit über vierzigjähriger Erfahrung in der Herstellung von Teigwaren führen wir in 2. Generation die gastronomische Leidenschaft des Firmengründers und Sternekochs Fritz Brunsbach fort und sorgen mit neuen Trends, vor allem in der vegetarischen Küche, für Abwechslung auf jeder Speisenkarte.

Eine permanente Reflektion von Prozessen und Erkenntnissen im Sinne einer nachhaltigen Produktion und eines nachhaltigen Einsatzes von Rohstoffen ist die Basis aller unserer Entwicklungen. Der Betrieb nutzt, neben der betriebseigenen Solarenergie, reinen Ökostrom.

Lassen Sie sich inspirieren – wir freuen uns über Ihr Interesse!

IFS Food

DAS GOLDENE EI

PASTA - SORTIMENT

PastaioDoro	4-7
Rustico & Rustico Triangolo	8-15
Pasta Grande	15
Rustico Tortelli & Rustico Ravioloni	16
Rustico Cappelletti	17
BIO	18-19
Tortelloni & Cappelletti	20-21
Tortellini	22
Ravioli, Fagottini & Bandnudelnester	23
Gnocchi	24-25
Cannellotti, Cannelloni & Lasagne	26
Zubereitung	27

PASTAIODORO

FINEST PASTA DINING

HAUCHDÜNNER TEIG
NOCH MEHR FÜLLUNG
WIE HANDGESTANZT

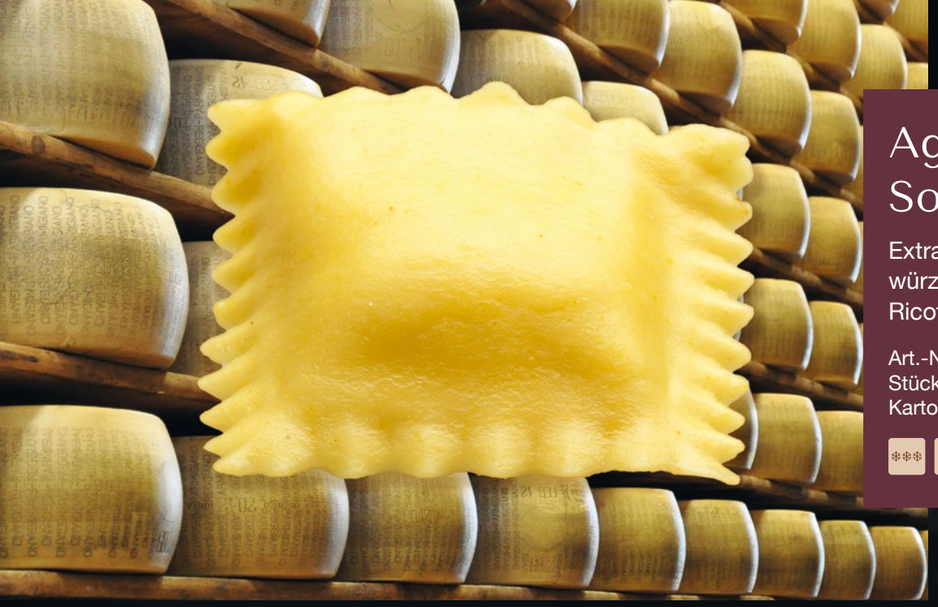
Agnolotti Carciofi

VEGAN

Extra feine, grün-gelbe Teigware mit einer Artischockenfüllung

Art.-Nr. 15481
Stückgewicht: 16 g
Kartoninhalt: 2 kg

Vn ❄❄❄



Agnolotti Sovrano

Extra feine Teigware mit fein-würzigem Büffel-Parmesan und Ricotta gefüllt

Art.-Nr. 15480
Stückgewicht: 16 g
Kartoninhalt: 2 kg

❄❄❄

Gransole Piselli & Menta

Extra feine Teigware mit einer knackigen Füllung aus Erbsen und frischer Minze

Art.-Nr. 15475
Stückgewicht: 16 g
Kartoninhalt: 2 kg

❄❄❄

Agnolotti Porcini

Extra feine Teigware gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta.

Art.-Nr. 15482
Stückgewicht: 16 g
Kartoninhalt: 2 kg

❄❄❄

Gransole Provolone & Melanzane

Extra feine Teigware mit gegrillter Aubergine, Frischkäse, Provolone & feinen Gewürzen

Art.-Nr. 15476
Stückgewicht: 16 g
Kartoninhalt: 2 kg

❄❄❄

VEGAN

Gnocchi Sale Nero

Feine schwarze Kartoffelgnocchi mit Meersalz

Art.-Nr. 15710
Stückgewicht: 6-8 g
Kartoninhalt: 3 kg

Vn ❄❄❄

Gransole Limone & Basilico

Extra feine Teigware mit einer frischen Füllung aus Ricotta, Zitrusfrucht und Basilikum

Art.-Nr. 15477
Stückgewicht: 16 g
Kartoninhalt: 2 kg

❄❄❄

Rustico & Rustico Triangolo

Wie handgemacht – das ist unsere Rustico-Pasta. Mit einem Anteil von mindestens 50% setzen außergewöhnliche, besonders cremige und stückige Füllungen neue Maßstäbe in Sachen Qualität und Genuss. Die Auswahl feinster Zutaten ermöglicht einzigartig schmackhafte und mediterrane Rustico-Kreationen, die sowohl in der Form als Halbmond oder auch als Dreieck überzeugen.

Die gefüllten Teigtaschen bieten Kreativitätsspielräume für jeglichen Bedarf und sind in nur 3-5 Minuten schnell und gelingsicher zubereitet (in Wasser und Dampf). Genuss auf höchster Ebene – der in dieser Füllungs- und Frische-Qualität nur tiefgekühlt möglich ist. Frischer als frisch - ein Erlebnis für die Gastronomie. Wir verwenden für unsere Rusticos ausschließlich Eier aus Bodenhaltung.

Rustico Olive & Pomodori

VEGAN

Mit einer stückigen Füllung aus Tomaten, Oliven, Zwiebeln und feinen Gewürzen

Art.-Nr. 15420
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg

Rustico Triangolo Provolone & Pomodori

Mit einer kräftigen Füllung aus Provolone-Käse und getrockneten Tomatenstücken

Art.-Nr. 15424
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg

Rustico Triangolo Portobello Funghi

VEGAN

Mit einer cremig-stückigen Füllung aus Champignons, gebratenen Portobello-Pilzen und grobem Pfeffer im Teigmantel

Art.-Nr. 15412
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg

Schlutzer

Teigtaschen Südtiroler Art in einem zarten Roggen- & Kartoffelteigmantel mit einer würzigen Füllung aus Blattspinat & Hartkäse

Art.-Nr. 15451
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg

Rustico Porcini

Mit einer stückig-cremigen Füllung aus Steinpilzen, Ricotta, frischen Kräutern und schwarzem Pfeffer im Teigmantel

Art.-Nr. 15402
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg

Rustico Finferli

Feine Eierteigware mit einer mild-würzigen Füllung aus Pfifferlingen, Ricotta, Crème fraîche und Lauch

Art.-Nr. 15453
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg

Rustico Pecorino & Fico

Mit einer cremig-stückigen Füllung aus würzigem Schafskäse und lieblich-süßer Feige im Blaumohnteig

Art.-Nr. 15425
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg

Rustico Triangolo Tartufo

Mit einer fein-cremigen, aromatischen Ricotta-Trüffel-Füllung

Art.-Nr. 15466
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg

Rustico Zucca

Mit einer stückig-cremigen Kürbis-Frischkäsefüllung und gerösteten Kürbiskernen

Art.-Nr. 15428
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg

Rustico Triangolo Asparagi
(SAISON Frühjahr)

Mit einer zart-cremigen Fülle aus grünem und weißem Spargel und Ricotta

Art.-Nr. 15426
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg

Rustico Triangolo Spinaci

Mit einer cremigen Füllung aus Blattspinat, Ricotta und Crème fraîche

Art.-Nr. 15411
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg

Rustico Pesto & Pinoli

Mit einer besonders cremigen Pestofüllung aus Basilikum, Ricotta, Provolone und Pinienkernen

Art.-Nr. 15418
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg

Rustico di Farro Verdura

Mit einer bunten Gemüsefüllung aus Broccoli-, Karotten- und Zucchinistücken, verfeinert mit Tomate & Provolone im Dinkelvollkornteigmantel

Art.-Nr. 15415
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg

Rustico Zucchina & Sesamo

Mit einer cremigen Füllung aus Zucchini, Ricotta, geröstetem Sesam und feinen Gewürzen

Art.-Nr. 15414
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg

Rustico Aglio Orsino

Mit einer besonders cremigen Füllung aus frischem Bärlauch und Pilzen

Art.-Nr. 15413
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg

Rustico Peperonata

Mit einer pikanten Füllung aus Ricotta, gegrillter roter Paprika und feinen Gewürzen

Art.-Nr. 15416
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg

Rustico Ragu di Melanzane

VEGAN

Gefüllt mit einem feinwürzigen Ragout aus gegrillten Auberginen als perfekte Fleischalternative

Art.-Nr. 15419
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg

Rustico Salmone & Spinaci

Mit einer cremig-feinen Lachsfarce und Blattspinat gefüllt

Art.-Nr. 15468
Stückgewicht: 12g
Kartoninhalt: 3kg

Rustico Triangolo Salmone

Mit einer cremig-feinen Lachsfarce und Gemüsebrunoise gefüllt

Art.-Nr. 15417
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg

Rustico Triangolo Vitello & Salvia

BIO-Kalbfleisch

Mit einer feinen Füllung aus Kalbfleisch und Salbei im grünen Teigmantel

Art.-Nr. 15423
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg

Pasta Grande

Pasta Grande - ein erfolgreicher Pasta-Klassiker im Großformat. Ob als optisches Highlight für die Tellermitte, als Vorspeise oder Amuse Gueule, unsere XL-Triangolo bereitet maximale Geschmackserlebnisse.

Rustico Sanguinaccio

Gefüllt mit einer Blutwurst Hausmacher Art

Art.-Nr. 15429
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg

Triangolo Grande Ricotta-Bufala & Spinaci

Große Teigtasche im Dreiecksformat mit feinwürzigem Büffel-Ricotta und Blattspinat

Art.-Nr. 15459
Stückgewicht: 35 g
Kartoninhalt: 3 kg

Rustico Tortelli & Rustico Ravioloni

Rustico Tortelli Formaggio di Capra

Feine Ziegenfrischkäsefüllung mit Rosmarin, Honig & Crème fraîche

Art.-Nr. 15473
Stückgewicht: 15 g
Kartoninhalt: 3 kg

❄❄❄ V ✓

Rustico Tortelli Cremoso

Mit einer Füllung aus cremigem Frischkäse, Provolone und frischen Kräutern

Art.-Nr. 15479
Stückgewicht: 15 g
Kartoninhalt: 3 kg

❄❄❄ V ✓

Rustico Tortelli Pomodori & Mozzarella

Mit Tomate, Mozzarella und Basilikum gefüllt

Art.-Nr. 15478
Stückgewicht: 15 g
Kartoninhalt: 3 kg

❄❄❄ V ✓

Rustico Ravioloni Rucola

Mit frischem Rucola, feinem Ricotta und würzigem Hartkäse gefüllt

Art.-Nr. 15471
Stückgewicht: 15 g
Kartoninhalt: 3 kg

❄❄❄ V ✓

Rustico Cappelletti

Der zarte Eierteigmantel der Rustico Cappelletti vereint perfekten Biss mit außergewöhnlicher Füllungsqualität zu einem ganz besonderen Genuss! In ansprechender „Made by hand“-Anmutung sind unsere Rustico Cappelletti ein vegetarisches Pasta-Vergnügen mit zahlreichen Einsatz- und Kombinationsmöglichkeiten und passen als Pasta-Allrounder im attraktiven Preissegment ideal in die klassische und moderne Küche. In Wasser oder Dampf in nur 3-5 Minuten schnell und gelingsicher zubereitet. Natürlich ohne Zusatzstoffe (CLEAN LABEL). Wir verwenden nur Eier aus Bodenhaltung.

Rustico Cappelletti Taleggio

Feine Eierteigware in Halbmondform gefüllt mit dem leicht nussig-würzigen, italienischen Weichkäse „Taleggio“ und acht Kräutern

Art.-Nr. 15437
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg

❄❄❄ ✓

Rustico Cappelletti Rape Rosse

Eierteigware mit einer erdig-leichten Füllung aus Roter Beete, Ricotta und feinen Gewürzen

Art.-Nr. 15407
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 4 kg

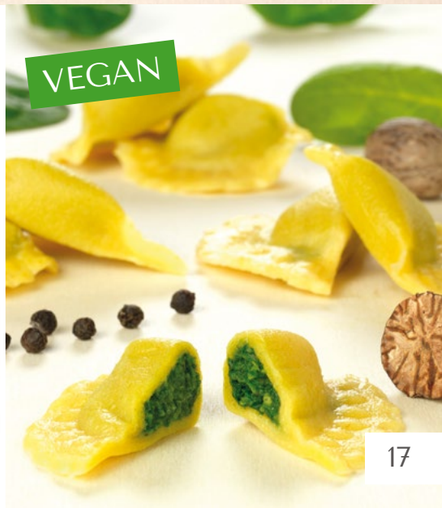
❄❄❄ V ✓

Rustico Cappelleti Spinaci

Mit einer feinwürzigen Blattspinatfüllung

Art.-Nr. 15111
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 4 kg

Vn ❄❄❄ ✓



Bio

DE-ÖKO-001

Für einen unbeschwert natürlichen Genuss steht unsere kleine Auswahl an feiner Bio-Pasta, die den Speisenplan im Bio-Segment ideal erweitert und allen Ansprüchen an eine gesunde, hochwertige Ernährung gerecht wird. Unsere Kreationen werden mit besten Rohstoffen aus kontrolliert ökologischem Anbau hergestellt, ohne Einsatz anorganischer Dünger und Pestizide und natürlich frei von Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern.

Bio Fusilli

VEGAN

Aus Bio-Hartweizengrieß, al dente gegart und beölt

Art.-Nr. 15597
Stückgewicht: 2-2,5 g
Kartoninhalt: 5 kg

Vn

Bio Penne

VEGAN

Aus Bio-Hartweizengrieß, al dente gegart und beölt

Art.-Nr. 15598
Stückgewicht: 2 g
Kartoninhalt: 7 kg

Vn

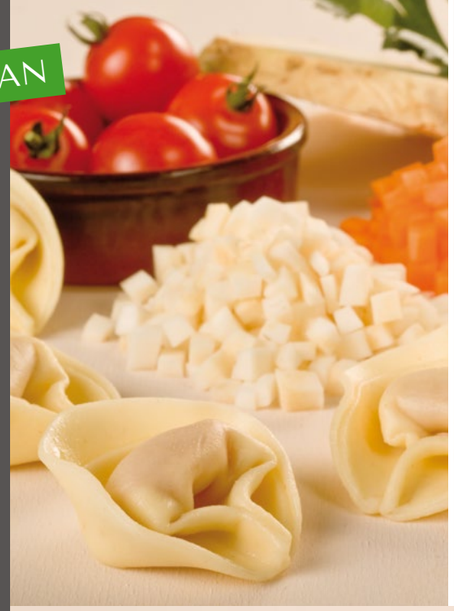
Bio Tortelloni Verdura

VEGAN

Mit einer natürlich feinen Bio-Gemüsefüllung aus Tomaten, Karotten, Zwiebeln und Sellerie

Art.-Nr. 15500
Stückgewicht: 11 g
Kartoninhalt: 8 kg

Vn

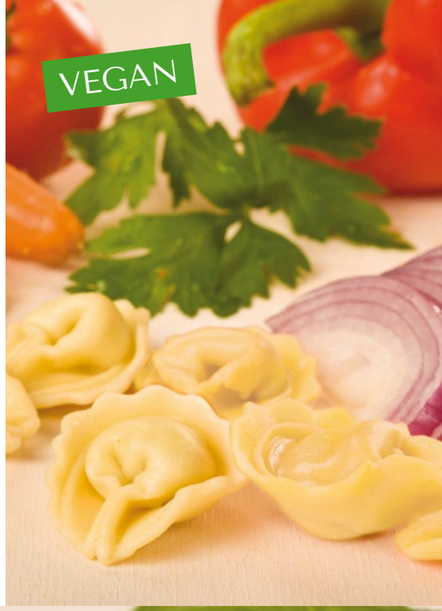


Bio Tortellini Verdura „For Kids“

Mit einer milden Bio-Gemüsefüllung aus Tomaten und Karotten

Art.-Nr. 15511
Stückgewicht: 6-7 g
Kartoninhalt: 5 kg

Vn



Bio Tortelloni Verdi

Grüne Teigware mit einer cremig-feinen Ricottafüllung

Art.-Nr. 15506
Stückgewicht: 11 g
Kartoninhalt: 7,5 kg

Bio Ravioli Verdura

VEGAN

Mit einer natürlich feinen Bio-Gemüsefüllung aus Tomaten, Karotten, Zwiebeln und Sellerie

Art.-Nr. 15510
Stückgewicht: 6 g
Kartoninhalt: 8 kg

Vn

Bio Gnocchi

Aus feinen Bio-Kartoffeln und -Hartweizengrieß

Art.-Nr. 15501	15521
Stückgewicht: 5-7 g	5-7 g
Kartoninhalt: 10 x 1 kg	12,5 kg

Vn

Tortelloni & Cappelletti

Mit unseren gefüllten Tortelloni & Cappelletti offerieren wir klassische und moderne Pasta-Varianten für jegliche Ansprüche eines Großverbrauchers. Hochwertige Teigvariationen aus reinem Hartweizengrieß mit einem hohen Füllungsanteil und hoher Standstabilität garantieren höchsten Genuss. In Wasser oder Dampf in nur 4-6 Minuten schnell und gelingsicher zubereitet.

Tortelloni Ricotta & Spinaci

Mit einer herzhaft-cremigen Ricotta- & Spinatfüllung

Art.-Nr. 15431
Stückgewicht: 11 g
Kartoninhalt: 8 kg

Tortelloni Carne

Mit einer würzigen Rindfleischfüllung

Art.-Nr. 15444
Stückgewicht: 11 g
Kartoninhalt: 8 kg

Tortelloni CarNO

NEU!
VEGAN

Mit einer würzigen Auberginenfüllung als Fleischalternative

Art.-Nr. 15644
Stückgewicht: 11g
Kartoninhalt: 8kg

Tortelloni Tricolore Carne

Bunte Teigware mit einer würzigen Rindfleischfüllung

Art.-Nr. 15447
Stückgewicht: 11 g
Kartoninhalt: 4 kg

Cappelletti Rossi

Rote Halbmondteigware mit einer feinen Tomaten-Ricotta-Basilikumfüllung

Art.-Nr. 15490
Stückgewicht: 6-7 g
Kartoninhalt: 8 kg

Cappelletti Verdi Formaggio

Grüne Halbmondteigware mit einer herzhaften Käsefüllung

Art.-Nr. 15043
Stückgewicht: 6-7 g
Kartoninhalt: 8 kg

Cappelletti Funghi

Feine Halbmondteigware mit einer aromatischen Champignon-Füllung

Art.-Nr. 15434
Stückgewicht: 6-7 g
Kartoninhalt: 8 kg

Tortellini

Tortellini Verdi Verdura

VEGAN

Grüne Teigware mit einer herzhaften Gemüsefüllung

Art.-Nr.	15421	15121
Stückgewicht:	6-7 g	6-7 g
Kartoninhalt:	9 kg	4 kg

Vn ⊘ *** ✓

Tortellini Ricotta & Spinaci

Mit einer herzhaft-cremigen Ricotta- & Spinatfüllung

Art.-Nr. 15439
Stückgewicht: 6-7 g
Kartoninhalt: 9 kg

*** V ✓

Tortellini Carne

Mit einer feinwürzigen Rindfleischfüllung

Art.-Nr. 15489
Stückgewicht: 6-7 g
Kartoninhalt: 9 kg

⊘ *** ✓

Tortellini Formaggio

Mit einer herzhaften Käsefüllung

Art.-Nr. 15422
Stückgewicht: 6-7 g
Kartoninhalt: 9 kg

*** V ✓

Tortellini Tricolore Formaggio

Bunte Teigware mit einer feinen Käsefüllung

Art.-Nr. 15405
Stückgewicht: 6-7 g
Kartoninhalt: 9 kg

*** V ✓

Tortellini CarNO

Mit einer würzigen Auberginenfüllung als Fleisch-alternative

Art.-Nr. 15689
Stückgewicht: 6-7 g
Kartoninhalt: 9 kg

Vn ⊘ *** ✓

NEU!

VEGAN

Ravioli, Fagottini & Bandnudelnester

Ravioli Carne

Gefüllte Nudeltasche mit einer würzigen Rindfleischfüllung

Art.-Nr. 15432
Stückgewicht: 5-6 g
Kartoninhalt: 8 kg

⊘ *** ✓

Ravioli Formaggio & Spinaci

Gefüllte Nudeltasche mit einer feinen Käse-Spinatfüllung

Art.-Nr. 15409
Stückgewicht: 5-6 g
Kartoninhalt: 8 kg

*** V ✓

Ravioli Grano Duro Pomodoro

VEGAN

Gefüllte Nudeltasche mit einer würzigen Tomatenfüllung

Art.-Nr. 15433
Stückgewicht: 5-6 g
Kartoninhalt: 8 kg

Vn ⊘ *** ✓

Tagliatelle Gialle

Gelbe, breit gewalzte Eierteigware in Nesterform

Art.-Nr. 15805
Stückgewicht: 50 g
Kartoninhalt: 2,5 kg

⊘ *** V ✓

Fagottini Pomodoro & Basilico

VEGAN

Nudelteigblüte mit einer feinen Tomaten-Basilikumfüllung

Art.-Nr. 15430
Stückgewicht: 10 g
Kartoninhalt: 8 kg

Vn ⊘ *** ✓

Gnocchi

Unsere Gnocchi zeichnen sich durch die besondere italienische Original-Rezeptur aus Kartoffeln und bestem Hartweizengrieß aus. Ein feines Mundgefühl und die sichere Handhabung machen unsere Gnocchi zum Erlebnis. Ob als Beilage, Hauptgericht, frisch aus dem Topf, überbacken oder als Pfannengericht zubereitet – zahlreiche gefüllte und ungefüllte Gnocchi-Varianten bieten höchsten Genuss für jeden Bedarf und Geschmack.

Gnocchi Rape Rosse

Zarte Kartoffelteigklößchen mit stückiger Rote Beete

Art.-Nr. 15127
Stückgewicht: 6-8 g
Kartoninhalt: 5 kg

Vn

Gnocchi Erbe

Zarte Kartoffelteigklößchen aus besten Kartoffeln und frischen Kräutern

Art.-Nr. 15112
Stückgewicht: 6-8 g
Kartoninhalt: 5 kg

Vn

Gnocchi Catering

Italienische Kartoffelteigklößchen, besonders stabil in der Zubereitung, auch für lange Standzeiten

Art.-Nr. 15102
Stückgewicht: 5-7 g
Kartoninhalt: 10 kg

Vn

Gnocchi di Patate

Zarte Kartoffelteigklößchen nach traditionell italienischem Rezept aus Kartoffeln und Hartweizengrieß hergestellt

Art.-Nr. 15107
Stückgewicht: 6-8 g
Kartoninhalt: 10 kg

Vn

Gnocchi di Patate Dolci

Zarte Kartoffelteigklößchen aus besten Kartoffeln und stückiger Süßkartoffel

Art.-Nr. 15125
Stückgewicht: 6-8 g
Kartoninhalt: 5 kg

Vn

Gnocchi Polenta

Feine Kartoffelteigklößchen mit Maisgrieß

Art.-Nr. 15711
Stückgewicht: 6-8 g
Kartoninhalt: 5 kg

Vn

Gnocchi Zucca

Zarte Kartoffelteigklößchen mit stückigem Kürbis

Art.-Nr. 15128
Stückgewicht: 6-8 g
Kartoninhalt: 5 kg

Vn

Gnocchi Spinaci "Pesto-Art"

Kartoffelteigklößchen mit einer feinen Spinat-Füllung nach Pesto-Art

Art.-Nr. 15013
Stückgewicht: 20 g
Kartoninhalt: 10 kg

Vn

Gnocchi Ricotta & Erbe

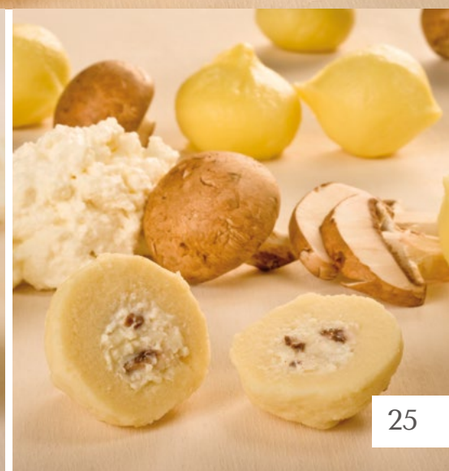
Mit Ricotta und feinen Kräutern

Art.-Nr. 15110
Stückgewicht: 20 g
Kartoninhalt: 10 kg

Gnocchi Porcini

Mit einer cremig-feinen Ricotta-Steinpilzfüllung

Art.-Nr. 15015
Stückgewicht: 20 g
Kartoninhalt: 5 kg



Cannellotti, Cannelloni & Lasagne

Herzhaft überbackenen Pasta-Genuss versprechen unsere Klassiker der italienischen Küche! Die Teigrollen und Lasagnen sind schnell und gelingsicher zubereitet und für die Anwendung in Gastronorm-Systemen geeignet. Zwölf gleichmäßige Lasagne-Portionsgrößen pro 1/1 GN ermöglichen eine freistehende Zubereitung ohne Randstücke für eine optimale Präsentation vor Ihren Gästen. Unsere Klassiker werden aus 100% Hartweizengrieß hergestellt.

Cannellotti Formaggio & Spinaci

Feine geschlossene Teigrolle mit einer Füllung aus cremigem Ricotta und Blattspinat

Art.-Nr. 15029
Stückgewicht: 50 g
Kartoninhalt: 10 kg

Cannellotti CarNO

Feine geschlossene Teigrolle mit einem würzigen Gemüse-Ragout als Fleischalternative

Art.-Nr. 15081
Stückgewicht: 50 g
Kartoninhalt: 10 kg

Cannellotti Verdi Ricotta & Spinaci

Grüne geschlossene Teigrolle mit einer Füllung aus cremigem Ricotta und Blattspinat

Art.-Nr. 15436
Stückgewicht: 50 g
Kartoninhalt: 10 kg

Lasagne Rustico Verdura Griglia

Mit einer herzhaften Grillgemüsefüllung aus Zucchini, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Tomaten und feinen Kräutern in Schnittlauch-Béchamèl; mit Käse überstreut

Art.-Nr. 15574
Stückgewicht: 300 g
Kartoninhalt: 24 Stück

Cannelloni Verdi „Gastro“

Grüne Teigrolle mit einer Füllung aus cremigem Ricotta und Blattspinat

Art.-Nr. 15438
Stückgewicht: 50 g
Kartoninhalt: 4 kg

Zubereitung

Alle BON PASTAIO-Produkte sind deklarationsfrei; ohne Geschmacksverstärker und Hefeextrakte, ohne Zusätze von Farb- und Konservierungsstoffen und frei von genveränderten Rohstoffen. Es werden nur Eier aus Bodenhaltung verwendet.

Allgemeine Legende:

Tiefgekühlt · Vegetarisch · Deklarationsfrei · Laktosefrei · Vegan · Cook & Chill · Kochtopf · Kombidämpfer · Pfanne · Backofen

(Bio-)Rustico, Rustico Triangolo, Rustico Tortelli, Rustico Ravioloni & Rustico Cappelletti:

tiefgekühlt im:

- ca. 3-4 Minuten in kochendem Salzwasser gar ziehen lassen
- ca. 3-5 Minuten bei 100°C Dampf garen, vorher leicht beölen und etwas salzen

Pasta Grande:

tiefgekühlt im:

- ca. 4-5 Min in kochendem Salzwasser gar ziehen lassen
- ca. 4-5 Min bei 100°C Dampf garen, vorher leicht beölen und etwas salzen

Bio Tortelloni, Tortelloni, Tortellini & Fagottini:

tiefgekühlt im:

- In kochendem Salzwasser 4-6 Minuten leicht köcheln lassen
- ca. 4-7 Minuten bei 100°C Dampf garen, vorher leicht beölen und etwas salzen

Ravioli & Cappelletti:

tiefgekühlt im:

- In kochendem Salzwasser 4-6 Minuten leicht köcheln lassen
- ca. 3-5 Minuten bei 100°C Dampf garen, vorher leicht beölen und etwas salzen

Lasagne:

tiefgekühlt im:

- (nicht vorgeheizt): ca. 40-50 Minuten, 170-180°C, goldbraun überbacken
- (vorgeheizt): ca. 40 Minuten, 170-180°C, goldbraun überbacken

Nach Erreichen der Kerntemperatur (ca. 65-70°C) Lasagne ca. 3 Minuten ruhen lassen, dann Portionen verteilen

Cook & Chill:

- Unsere (Bio-) Tortelloni, Tortellini, Fagottini, Ravioli & Cappelletti sind Cook & Chill geeignet

Gransole / Agnolotti:

tiefgekühlt im:

- ca. 2-3 Minuten in kochendes Salzwasser geben und gar ziehen lassen
- ca. 3 Minuten bei 95-100°C Dampf garen, vorher leicht beölen und etwas salzen

Gnocchi di Patate:

tiefgekühlt im:

- In kochendes Salzwasser geben und ziehen lassen, bis sie oben aufschwimmen (nicht nochmals aufkochen)
- ca. 4-5 Minuten bei 100°C Dampf garen, vorher leicht beölen und etwas salzen
- ca. 5-6 Minuten in Fett/Öl goldgelb anbraten

Gnocchi gefüllt:

tiefgekühlt im:

- ca. 7-9 Minuten in kochendem Salzwasser gar ziehen lassen (nicht nochmals aufkochen)
- ca. 4-6 Minuten bei 100°C Dampf garen, vorher leicht beölen und etwas salzen

Cannellotti, Cannelloni:

tiefgefrorene Cannelloni mit Sauce (Tomaten-/Béchamèl-) bedecken, nach Belieben mit Käse bestreuen und goldbraun überbacken

- In kochendem Salzwasser 10-15 Minuten ziehen lassen
- ca. 15-20 Minuten, 180°C
- ca. 17-25 Minuten, 160-180°C

Bandnudelnester:

tiefgekühlt im:

- In kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten köcheln lassen
- Blech zur Hälfte mit Wasser füllen, Nester salzen und ca. 5 Min. bei 100°C Dampf garen, anschließend Wasser abschütten, gut durchmischen und ggf. ölen

BON PASTAIO Garantie

Wir verzichten auf den Zusatz von geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen, Konservierungsstoffen, künstlichen Farbstoffen und gehärteten Fetten.

Pasta aus Leidenschaft

BON PASTAIO GmbH
Lindenstrasse 51
D - 04895 Falkenberg

Tel.: 02267 / 87 11 - 0
Fax: 02267 / 87 11 - 99
info@bonpastaio.de

BON PASTAIO SCHWEIZ AG
Kirchplatz 3
CH - 8953 Dietikon

BON PASTAIO AUSTRIA
Eschenbachgasse 9
A - 5020 Salzburg

www.bonpastaio.de

VERSION 2.3