PastaioDoro
FINEST PASTA DINING

* * *

… HAUCHDÜNNER TEIG
… NOCH MEHR FÜLLUNG
… WIE HANDGESTANZT

* * *

GRANSOLE PISELLI & MENTA

Gransole Piselli & Menta

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

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

GRANSOLE PROVOLONE & MELANZANE

Gransole Provolone & Melanzane

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

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

GRANSOLE LIMONE & BASILICO

Gransole Limone & Basilico

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

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

AGNOLOTTI SOVRANO

Agnolotti Sovrano

Extra feine Teigware mit feinwürzigem Büffel-Parmesan und Ricotta gefüllt

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

AGNOLOTTI PORCINI

Agnolotti Porcini

Extra feine Teigware gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta

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

AGNOLOTTI CARCIOFI

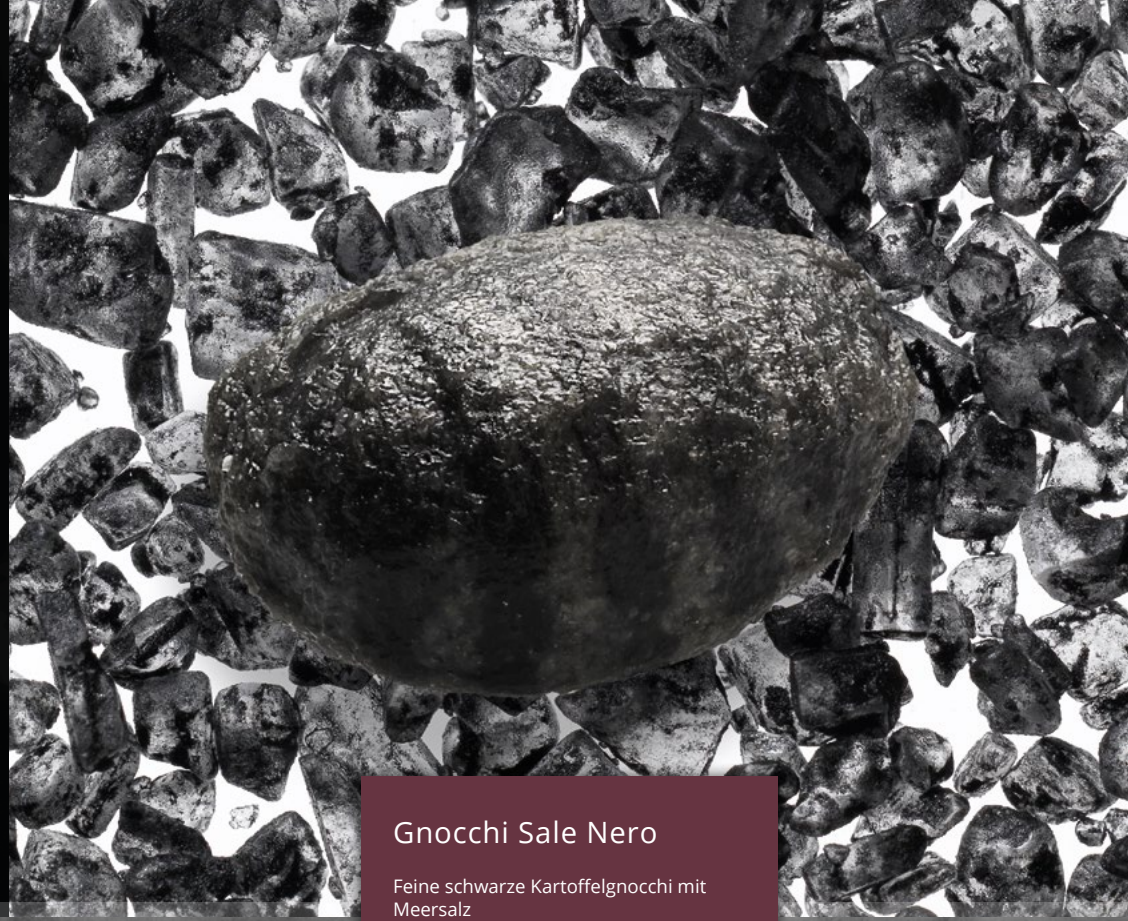
Agnolotti Carciofi

VEGAN

Extra feine, grün-gelbe Teigware mit einer Artischockenfüllung

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

GNOCCHI SALE NERO



Gnocchi Sale Nero

Feine schwarze Kartoffelgnocchi mit Meersalz

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

Vn

ZUBEREITUNG

Allgemeine Legende:

Tiefgekühlt
Deklarationsfrei
Vegan
Kochtopf
Vegetarisch
Laktosefrei
Kombidämpfer

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:

tiefgekühlt im:

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

– AGNOLOTTI CARCIOFI –

BON PASTAIO
Pasta aus Leidenschaft

BON PASTAIO GmbH
Lindenstr. 51
04895 Falkenberg
info@bonpastaio.de
www.bonpastaio.de