Ideen • Informationen • Spezialitäten • Angebote

INNSTOLZ Frischdienst

Inn-stolz 1898

Täglich Molkereifrisch

SURGITAL

Laboratorio Tortellini®

Primi per la Ristorazione

Der Katalog

der Tiefgekühlten frischen Teigwaren

(Die Kälte ist die älteste, natürlichste und echteste Art der Konservierung)

Kurze Nudeln >

64332

Garganelli romagnoli

Zutaten: Hartweizengrieß, Weizenmehl, Eier, Wasser, Salz. | Einzelstück Gewicht g: 1,5 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 100 g | Ertrag nach dem Kochen %: +50%| Empfohlene Kochzeit (Minuten): 4/5 | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 10 | **Portionsanzahl pro Karton: 30**

64319

Orecchiette

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. | Einzelstück Gewicht g: 1,4| Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 100 g | Ertrag nach dem Kochen %: +50% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 4/5 | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 10 | **Portionsanzahl pro Karton: 30**

64348

Strozzapreti

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Salz. | Einzelstück Gewicht g: 1,7 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 100 g | Ertrag nach dem Kochen %: +50%| Empfohlene Kochzeit (Minuten): 2/3 | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 10 | **Portionsanzahl pro Karton: 30**

64350

Paccheri
Spezialität aus Neapel

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. | Einzelstück Gewicht g: 14| Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 110 g | Ertrag nach dem Kochen %: +50% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 4/5 | Nettogewicht pro Karton kg: 1,5 | Anzahl Portionen pro kg: 9 | **Portionsanzahl pro Karton: 14**

64426

Strigoloni

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser, salz. | Einzelstück Gewicht g: 3,6 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 100 g | Ertrag nach dem Kochen %: +50%| Empfohlene Kochzeit (Minuten): 4/5 | Nettogewicht pro Karton kg: 1,5 | Anzahl Portionen pro kg: 10 | **Portionsanzahl pro Karton: 15**

Lange Nudeln >

64330

Taglioline gialle (gelb)

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Salz.| Nest Gewicht g: 25 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 100 g | Ertrag nach dem Kochen %: +70% |Empfohlene Kochzeit (Minuten): 2/3 | Nettogewicht pro Karton kg: 1,5 | Anzahl Portionen pro kg: 10 | **Portionsanzahl pro Karton: 15**

64335

Taglioline verdi (grün)

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, getrockneter Spinat, Wasser, Salz.| Nest Gewicht g: 25 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 100 g | Ertrag nach dem Kochen %: +70%| Empfohlene Kochzeit (Minuten): 2/3 | Nettogewicht pro Karton kg: 1,5 | Anzahl Portionen pro kg: 10 | **Portionsanzahl pro Karton: 15**

64423

Specialità al nero di seppia (Taglioline mit Sepia)

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Sepia, Wasser, Salz. | Nest Gewicht g: 25 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 100 g | Ertrag nach dem Kochen %: +90% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 2/3 | Nettogewicht pro Karton kg: 1,5 | Anzahl Portionen pro kg: 10 | **Portionsanzahl pro Karton: 15**

64351

Pappardelle

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Salt. | Nest Gewichtg: 25 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 100 g | Ertrag nach dem Kochen %: +60%| Empfohlene Kochzeit (Minuten): 3 | Nettogewicht pro Karton kg: 1,5 | Anzahl Portionen pro kg: 10 | **Portionsanzahl pro Karton: 15**

64331

Tagliatelle

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Salz.| Nest Gewicht g: 25 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 100 g | Ertrag nach dem Kochen %: +70%| Empfohlene Kochzeit (Minuten): 3 | Nettogewicht pro Karton kg: 1,5 | Anzahl Portionen pro kg: 10 | **Portionsanzahl pro Karton: 15**

64512

Taglierini rustici all'uovo

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Salt. | Nest Gewicht g: 35 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 100 g | Ertrag nach dem Kochen %: +70% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 3/4 | Nettogewicht pro Karton kg: 2 | Anzahl Portionen pro kg: 10 | **Portionsanzahl pro Karton: 20**

64346

Tagliatelle rustiche all'uovo

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Salt. | Nest Gewicht g: 35 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 105 g | Ertrag nach dem Kochen %: +65% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 2/3 | Nettogewicht pro Karton kg: 2 | Anzahl Portionen pro kg: 8 | **Portionsanzahl pro Karton: 19**

Gefüllte Teigwaren >

64327

Tortellini bolognesi (mit Fleisch)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 32%:** Mortadella, Parmesankäse D.O.P., geschmortes Schweinefleisch, Semmelmehl, Salz, Gewürze.| Einzelstück Gewicht g: 3,2 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 120 g | Ertrag nach dem Kochen %: +40% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 3/4 | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 8 | **Portionsanzahl pro Karton: 25**

64341

Grantortellone® verde ricotta e spinaci (grün mit Ricotta und Spinat)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, getrockneter Spinat, Wasser. **Zutaten Füllung 56%:** Ricotta (67%), Blattspinat (22%), Granakäse D.O.P., Semmelmehl, Salz. Einzelstück Gewicht g: 14 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 135 g | Ertrag nach dem Kochen %: +25% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 4/5 | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 7 | **Portionsanzahl pro Karton: 22**

64342

Grantortellone® con funghi porcini (mit Steinpilzen)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 56%:** Ricotta, Steinpilze, Pilze (Champignon, Shiitake, Austernpilze, gelber Hallimasch), Granakäse D.O.P., Semmelmehl, Salz, Petersilie, Knoblauch. | Einzelstück Gewicht g: 15 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 135 g | Ertrag nach dem Kochen %: +25% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 4/5 | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 7 | **Portionsanzahl pro Karton: 22**

64469

Grantortellone® ricotta e spinaci (mit Ricotta und Spinat)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 56%:** Ricotta, (67%), Blattspinat (22%), Granakäse D.O.P., Semmelmehl, Salz. | Einzelstück Gewicht g: 14 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 135 g | Ertrag nach dem Kochen %: +25% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 4/5 | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 7 | **Portionsanzahl pro Karton: 22**

64336

Tortelli alla rucola (mit Rucola)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 57%:** Ricotta, Rucola (17%), Granakäse D.O.P., Semmelmehl, Salz, Gewürze. | Einzelstück Gewicht g: 17,5 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 140 g | Ertrag nach dem Kochen %: +25% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 4/5 | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 7 | **Portionsanzahl pro Karton: 21**

64337

Tortelli alla zucca (mit Kürbis)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 57%:** gebackener Kürbis (70%), Parmesankäse D.O.P., Semmelmehl, Zucker, Amaretti, Salz, Gewürze.| Einzelstück Gewicht g: 17,5 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 140 g | Ertrag nach dem Kochen %: +25% | Empfohlene Kochzeit (Minuten):4/5 | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 7 | **Portionsanzahl pro Karton: 21**

64408

Tortelli mezzaluna verdi ricotta e spinaci (grün mit Ricotta und Spinat)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, getrockneter Spinat, Wasser. **Zutaten Füllung 50%:** Ricotta (73%), Blattspinat (10%), Granakäse D.O.P., Semmelmehl, Petersilie, Salz..| Einzelstück Gewicht g: 7,1 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 110 g | Ertrag nach dem Kochen %: +30%| Empfohlene Kochzeit (Minuten): 4/5 | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 9 | **Portionsanzahl pro Karton: 27**

64339

Panzerotti con funghi porcini (mit Steinpilzen)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 60%:** Ricotta, Pilze 34% (Steinpilze, Champignon, Shiitake, Austernpilze, gelber Hallimasch), Granakäse D.O.P., Semmelmehl, getrocknete Steinpilze (1%), Salz. | Einzelstück Gewicht g: 22 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 115 g | Ertrag nach dem Kochen %: +15% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 5/6 | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 9 | **Portionsanzahl pro Karton: 26**

64340

Panzerotti ricotta e spinaci (mit Ricotta und Spinat)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 60%:** Ricotta (63%), Blattspinat (21%), Granakäse D.O.P., Semmelmehl, Salz. | Einzelstück Gewicht g: 22 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 115 g | Ertrag nach dem Kochen %: +15%| Empfohlene Kochzeit (Minuten): 5/6| Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 9 | **Portionsanzahl pro Karton: 26**

64452

Panzerotti con ricotta e agrumi (mit Ricotta und Zitrusfrüchten)

Zutaten Pasta: Hartweizengriess, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 60%:** Ricotta, Zitronensaft, Zitronenschale, Orangenschale, Salz. | Einzelstück Gewicht g: 22 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 115 g | Ertrag nach dem Kochen %: +15%| Empfohlene Kochzeit (Minuten): 5/6| Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 9 | **Portionsanzahl pro Karton: 26**

64326

Rettangoli con salmone e aneto (mit Lachs und Dill)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, getrocknete Tomaten, Wasser. **Zutaten Füllung 52%:** Lachs (14%), Ricotta, geräucherter Lachs 8%, Mascarpone, Semmelmehl, Salz, Dill, Schalotte, Petersilie, Pfeffer. | Einzelstück Gewicht g: 11| Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 110 g | Ertrag nach dem Kochen %: +20%| Empfohlene Kochzeit (Minuten): 4/5 | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 9 | **Portionsanzahl pro Karton: 27**

64354

Raviolacci ai funghi porcini (mit Steinpilzen)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Vollkorn Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung:** Ricotta, gemischte Pilze 21% (Agaricus Bisporus, Pleurotus Ostreatus, Lentinus Edodes, Pholiota Nameko), Steinpilze 8%, comw Semmelmehl, Grana Padano Käse DOP, Sonnenblumenöl, Salz, Knoblauch. | Einzelstück Gewicht g: 18,3 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 140 g | Ertrag nach dem Kochen %: +20% | Empfohlene Kochzeit(Minuten): 4/5 | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 7 | **Portionsanzahl pro Karton: 21**

64440

Margherite al sapore di mare (mit Meeresfrüchten)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 57%:** Fisch (Mostellafilet, Garnelen, Venusmuscheln), Ricotta, Semmelmehl, Zitronensaft, Petersilie, Salz, Gewürze. | Einzelstück Gewicht g: 13,5| Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 120 g | Ertrag nach dem Kochen %: +30%| Empfohlene Kochzeit (Minuten): 5/6 | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 8 | **Portionsanzahl pro Karton: 25**

64344

Cuori rossi con mozzarella di bufala campana, pomodoro e basilico (rot mit Büffelmozzarella aus Kampanien, Tomaten und Basilikum)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, getrocknete Tomaten, Wasser. **Zutaten Füllung 54%:** Büffelmozzarella (24%), Ricotta aus Büffelmilch, Tomaten in Scheiben (20%), Basilikum (1%), Olivenöl Extra Vergine, Semmelmehl, Salz, Pfeffer.| Einzelstück Gewicht g: 17 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 135 g | Ertrag nach dem Kochen %: +20% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 4/5 | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 7| **Portionsanzahl pro Karton: 22**

64349

Fiocchetti al Gorgonzola (mit Käse)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 40%:** Gorgonzola D.O.P. (48%), Ricotta, Granakäse D.O.P., Semmelmehl, Petersilie, Salz. | Einzelstück Gewicht g: 5,3 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 110 g | Ertrag nach dem Kochen %: +25%| Empfohlene Kochzeit (Minuten): 4/5| Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 9 | **Portionsanzahl pro Karton: 27**

64323

Lunette al tartufo (mit Trüffel)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 48%:** Ricotta, schwarze Trüffel 7% (Tuber aestivum Vittad), Parmesankäse D.O.P., Vollmilch, Semmelmehl, Salz, natürliches Aroma. | Einzelstück Gewicht g: 8,3 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 120 g | Ertrag nach dem Kochen %: +20% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 4/5 | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 8 | **Portionsanzahl pro Karton: 25**

64438

Girasoli formaggio e noci (mit Käse und Nüssen)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 56%:** Ricotta, Käse 20% (Granakäse D.O.P., Casatella Frischkäse), Nüsse (16%), Semmelmehl, Petersilie, Salz, Gewürze. | Einzelstück Gewicht g: 28,5| Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 125 g | Ertrag nach dem Kochen %: +20%| Empfohlene Kochzeit (Minuten): 5/6 | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 8 | **Portionsanzahl pro Karton: 24**

64451

Fiocchi® formaggio e pere (mit Käse und Birne)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 38%:** Käse 36% (Robiola Frischkäse, Granakäse D.O.P., Taleggio D.O.P), Ricotta, Birnen (42%), Semmelmehl. | Einzelstück Gewicht g: 11 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 100 g | Ertrag nach dem Kochen %: +35% | Empfohlene Kochzeit(Minuten): 4/5 | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 9 | **Portionsanzahl pro Karton: 30**

64455

Tortelli al cinghiale (mit Wildschweinfüllung)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Weizenmehl, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung** 48%: geschmortes Wildschweinfleisch 82% (Wildschweinfleisch 60%, Tomatenfruchtfleisch, Sonnenblumenöl, Wein, Zwiebel, Sellerie, Karotten, Knoblauch, Salbei, Lorbeer, Rosmarin, Wacholder), Kartoffeln, Parmigiano Reggiano mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Paniermehl, Salz, Pfeffer.| Einzelstück Gewicht g: 14 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 125 g | Ertrag nach dem Kochen %: +25%| Empfohlene Kochzeit (Minuten): 4/5 | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 8 | **Portionsanzahl pro Karton: 24**

64439

Lunette mandorle e broccoli (mit Mandeln und Brokkoli)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 48%:** Ricotta, Brokkoli (40%), Mandeln (5%), Granakäse D.O.P., Kartoffeln, Semmelmehl, Salz, Knoblauch, Paprika. | Einzelstück Gewicht g: 8,3 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 140 g | Ertrag nach dem Kochen %: +20% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 4/5 | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 7 | **Portionsanzahl pro Karton: 21**

64414

Giganti ricotta e asparagi (mit Ricotta und Spargel)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 47%:** Ricotta (56%), Spargel (28%), Granakäse D.O.P., Semmelmehl, natürliches Aroma, Salz, Zwiebeln, Knoblauch. | Einzelstück Gewicht g: 26 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 130 g | Ertrag nach dem Kochen %: +40% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 6/7| Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 8 | **Portionsanzahl pro Karton: 23**

64343

Giganti ricotta ed erbette (mit Ricotta und Mangold)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 47%:** Ricotta (60%), Mangold (17%), Granakäse D.O.P., Semmelmehl, Salz.| Einzelstück Gewicht g: 26 Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 130 g | Ertrag nach dem Kochen %: +40% Empfohlene Kochzeit (Minuten): 6/7 | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 8 | **Portionsanzahl pro Karton: 23**

64334

Gnocchi con spinaci (mit Spinat)

Zutaten: Kartoffelbrei (68%), Kartoffelmehl, Weizenmehl, Hartweizengrieß, Maisstärke, Blattspinat, Reismehl, Salz. | Einzelstück Gewicht g: 5,5 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 180 g | Ertrag nach dem Kochen %: +20% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 1/2 | Nettogewicht pro Karton Kg: 10 (10 Verpackung zu 1 kg) | Anzahl Portionen pro kg: 6 | **Portionsanzahl pro Karton: 55**

Ofen – Teigwaren >

64325

Cannelloni ricotta e spinaci (mit Ricotta und Spinat)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 63%:** Ricotta (66%), Blattspinat (22%), Semmelmehl, Granakäse D.O.P, Salz. | Einzelstück Gewicht g: 60 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 120 g | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 8| **Portionsanzahl pro Karton: 25**

64321

Giganti con funghi porcini (mit Steinpilzen)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 47%:** Ricotta, Pilze 28% (Steinpilze, Champignon, Shiitake, Austernpilze, gelber Hallimasch), Granakäse D.O.P., Semmelmehl, getrocknete Steinpilze, Salz, Petersilie, Knoblauch. | Einzelstück Gewicht g: 26 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 130 g | Ertrag nach dem Kochen %: +40% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 6/7| Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 8 | **Portionsanzahl pro Karton: 23**

Kartoffel-Gnocchi >

64333

Gnocchi linea azzurra (Blaue Linie)

Zutaten: Kartoffelbrei (68%), Kartoffelmehl, Weizenmehl, Hartweizengrieß, Maisstärke, Salz, Reismehl. | Einzelstück Gewicht g: 5,5 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 180 g | Ertrag nach dem Kochen %: +16% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 1/2 | Nettogewicht pro Karton kg: 10 (10 Verpackung zu 1 kg) | Anzahl Portionen pro kg: 6 | **Portionsanzahl pro Karton: 55**

64385

Gnocchetti all'ortica (kleine Gnocchi mit Brennnessel)

Zutaten: Kartoffelbrei (91%), Weizenmehl, Eier, getrocknete Brennnessel, Salz, Reismehl. | Einzelstück Gewicht g: 2,3 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 135 g | Ertrag nach dem Kochen %: +20% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 1 | Nettogewicht pro Karton Kg: 10 (10 Verpackung zu 1 kg) | Anzahl Portionen pro kg: 7 | **Portionsanzahl pro Karton: 74**

64324

Cannelloni alla carne (mit Fleisch)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 63%:** geschmortes Rind- und Schweinefleisch (28%), Gemüse in veränderlichen Anteilen (Spinat, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch), Parmesankäse D.O.P., Mortadella, Eier, Ricotta, Semmelmehl, Gemüsebrühe, Salz, Gewürze.| Einzelstück Gewicht g: 60 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 120 g | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 8 | **Portionsanzahl pro Karton: 25**

64417

Ricciole ricotta e spinaci (mit Ricotta und Spinat)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 60%:** Ricotta (84%), Blattspinat (7%), Granakäse D.O.P., Semmelmehl, Salz.| Einzelstück Gewicht g: 60/65 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 120 g | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | Anzahl Portionen pro kg: 8 | **Portionsanzahl pro Karton: 25**

DIVINE CREAZIONI

PASTA, DIE IHRESGLEICHEN SUCHT.

Divine Creazioni besitzt alle Merkmale des hausgemachten Produkts. Jedes Teil unterscheidet sich sichtlich vom anderen und verdankt seinen ausgezeichneten Geschmack und sein einzigartiges Aroma der sorgfältigen Auswahl ausgesuchter Zutaten unter den besten DOP-Produkten Italiens, eine wahre Entdeckungsreise in die Welt der herrlichsten Köstlichkeiten der italienischen Küche.

Laboratorio Tortellini KIDS

Die biologischen Frischteigwaren mit Füllung - eine neue und spielerische Alternative zu den traditionellen gastronomischen Angeboten für die Allerkleinsten.

64859

Amichetti ai formaggi (mit Käse)

Zutaten Pasta: Hartweizengriess*, Eier*, Wasser. **Zutaten Füllung 48%:** Ricotta*, Robiola Käse*, Parmigiano Reggiano DOP Käse*, Paniermehl*, Salz. * *Bioprodukt.* | Einzelstück Gewicht g: 4,1 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 80 g | Ertrag nach dem Kochen %: +18% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 2/3 | Nettogewicht pro Karton Kg: 3 kg | Anzahl Portionen pro kg: 12 | **Portionsanzahl pro Karton: 37**

64338

Le Violette (mit Lila Kartoffeln)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier. **Zutaten Füllung 60%:** Püree aus Lila Kartoffeln 60% (Vitelotte), Stracchino Käse, durchwachsener Speck, Pecorino Romano DOP Käse, Salz, Schnittlauch. | Einzelstück Gewicht g: 14/16 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 120 g | Ertrag nach dem Kochen %: +20% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 6/7 | Verpackung: 8 Platten zu je 16 Stück | Nettogewicht pro Karton kg: 2 | **Portionsanzahl pro Karton: 16**

64322

Quadrelli di cacao con scorza d'arancia (Pasta aus Kakao mit Orangenschale)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, bitteres Kakaopulver. **Zutaten Füllung 55 %:** Ricotta, Orangensaft 20 %, getrocknete Orangenschale 13%. | Einzelstück Gewicht g: 10/14 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 120 g | Ertrag nach dem Kochen %: +18% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 2/3 | Verpackung: 9 Platten zu je 16 Stück | Nettogewicht pro Karton kg: 2 | **Portionsanzahl pro Karton: 16**

64388

Ravioloni con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci (mit Büffelricotta-Creme und Spinatsprossen)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier. **Zutaten Füllung** 67%: Büffelricotta (66 %), Spinatsprossen (23 %), Paniermehl, Salz, Pfeffer. | Einzelstück Gewicht g: 40/52 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 150 g | Ertrag nach dem Kochen %: +15% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 7 | Verpackung: 7 Platten zu je 9 Stück | Nettogewicht pro Karton kg: 2 | **Portionsanzahl pro Karton: 15**

64372

Bauletti® alla mediterranea

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier. **Zutaten Füllung 62 %:** salzige Schafsricotta, Kuhmilchricotta, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, Paniermehl, Salz, Petersilie. | Einzelstück Gewicht g: 18/23 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 130 g | Ertrag nach dem Kochen %: +20% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 5 | Verpackung: 8 Platten zu je 12 Stück | Nettogewicht pro Karton kg: 2 | **Portionsanzahl pro Karton: 16**

64320

Panciotti® con melanzana e scamorza (mit Auberginen und Scamorza-Käse)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier. **Zutaten Füllung 65%:** Auberginen (61 %), Scamorza-Käse (12 %), Kuhmilchricotta, Grana Padano Käse D.O.P., Pecorino Romano-Käse D.O.P., Petersilie, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine, Sonnenblumenöl, Salz, Knoblauch, Schalotten, Pfeffer. | Einzelstück Gewicht g: 32/33 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 130 g | Ertrag nach dem Kochen %: +15% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 7 | Verpackung: 7 Platten zu je 9 Stück | Nettogewicht pro Karton kg: 2 | **Portionsanzahl pro Karton: 15**

64373

Bauletti® con ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia (mit Schafsricotta und Pistazien aus Sizilien)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier. **Zutaten Füllung 62 %:** Schafsricotta 86 %, geschälte Pistazien aus Sizilien 9%, Paniermehl, Salz, weißer Pfeffer. | Einzelstück Gewicht g: 18/23 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 130 g | Ertrag nach dem Kochen %: +20% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 5 | Verpackung: 8 Platten zu je 12 Stück | Nettogewicht pro Karton kg: 2 | **Portionsanzahl pro Karton: 16**

64378

Agnoli con tartufo e Stracchino all'Antica (mit Trüffeln und Stracchino all'Antica)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier. **Zutaten Füllung 55%:** Ricotta, "Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche" Käse 21%, schwarze Trüffel "Scorzone" 5%, Paniermehl, Salz. | Einzelstück Gewicht g: 10/14 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 120 g | Ertrag nach dem Kochen %: +20% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 6/7 | Verpackung: 10 Platten zu je 16 Stück | Nettogewicht pro Karton kg: 2 | **Portionsanzahl pro Karton: 16**

64374

Quadrelli con chianina cardoncelli (mit Chianina-Fleisch und Austernseitlingen)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier. **Zutaten Füllung 55%:** geschmortes ChianinaRindfleisch 55%, geschmorte Austernseitlingen 4 %, Chianina-Rinderfleischbrühe, Ricotta, Parmigiano Reggiano Käse D.O.P., Paniermehl, Sonnenblumenöl, Petersilie, Salz, Knoblauch, Eier. | Einzelstück Gewicht g: 10/14 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 120 g | Ertrag nach dem Kochen %: +20% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 6/7 | Verpackung: 9 Platten zu je 16 Stück | Nettogewicht pro Karton kg: 2 | **Portionsanzahl pro Karton: 16**

64358

Panciotti® con cappesante e gamberi dei mari del Nord (mit Jakobsmuscheln und Nordsee Garnelen)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier. **Zutaten Füllung** 60%: Geschmorte Jakobsmuscheln 24% (Jakobsmuscheln 85%, Olivenöl Extra Vergine, Sonnenblumenöl, Koriander, Knoblauch), Nordsee Garnelen (23,5%), Kuhmilchricotta, Mascarpone, Paniermehl, Salz. | Einzelstück Gewicht g: 32/33 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 130 g | Ertrag nach dem Kochen %: +15% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 7 | Verpackung: 7 Platten zu je 9 Stück | Nettogewicht pro Karton kg: 2 | **Portionsanzahl pro Karton: 15**

64513

Panciotti con finferli e Fontina DOP (mit Pfifferlingen und Fontina Käse DOP)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier. **Zutaten Füllung 66%:** Ricotta, Fontina DOP Käse 18,5%, polenta aus weissem Maismehl, Pfifferling 18,5%, Petersilie, Extra Vergine Olivenöl, Salz, Knoblauch, Pfeffer. | Einzelstück Gewicht g: 32/33 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 130 g | Ertrag nach dem Kochen %: +15% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 7 | Verpackung: 7 Platten zu je 9 Stück | Nettogewicht pro Karton kg: 2 | **Portionsanzahl pro Karton: 15**

64379

I Mammoli di patata viola (aus Lila Kartoffel)

Zutaten: Püree aus lila Kartoffeln 68% (Vitelotte), Weichweizenmeh, Wasser, Kartoffelstärke, Salz. | Einzelstück Gewicht g: 4,3 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 150 g | Ertrag nach dem Kochen %: +5% | Empfohlene Kochzeit (Minuten): 3 | Verpackung: Lose in lebensmittelechten Beuteln verpacktes Produkt | Nettogewicht pro Karton kg: 3 | **Portionsanzahl pro Karton: 20**

Bei der Prontosfoglia- Pasta handelt es sich um einen tiefgefrorenen, vorgekochten Eiernudelteig die Platten sind durch Folien abgetrennt. Durch die praktische und einfache Anwendung bietet er die ideale Grundlage für alle Köche, deren Vorliebe der Zubereitung von Lasagne, Pasteten und gratinierten Gerichten im allgemeinen gilt.

64328

Prontosfoglia® (Lasagneplatten gelb)

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. | Blatt Dimension cm 48x25x0,12 | Blätter pro Verpackung: 12 | Nettogewicht pro Verpackung kg: 2 | Verpackung pro Karton: 5 | **Nettogewicht pro Karton kg: 10**

64449

Prontosfoglia® (Lasagneplatten grün)

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, getrockneter Spinat, Wasser. | Blatt Dimension cm 48x25x0,12 | Blätter pro Verpackung: 12 | Nettogewicht pro Verpackung kg: 2 | Verpackung pro Karton: 5 | **Nettogewicht pro Karton kg: 10**

64365

Penne rigate

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Salz. | Einzelstück Gewicht g: 2,6 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 200 g | **Nettogewicht pro Karton kg: 4 (4 Verpackungen mit je 1 kg)**

Die vorgekochte Pasta Pastasì Soluzioni Express, in den Sorten frische Eiernudeln und gefüllte frische Eiernudeln, bietet dank des ***gemischten Wasser-Dampf-Vorgarprozesses*** *einen großen Unterschied zu ähnlichen Produkten auf dem Markt. Die Pasta Pastasì Soluzioni Express kann in kochendem Wasser, in der Pfanne, in der Mikrowelle und im Dampfofen zubereitet werden und eignet sich auch für die Nutzung im automatischen Nudelgarer.*

64368

Fusilli

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Salz. | Einzelstück Gewicht g: 1,9 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 200 g | **Nettogewicht pro Karton kg: 4 (4 Verpackungen mit je 1 kg)**

64403

Eier-Tagliatelle

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Salz.| Nest Gewicht g: 30 | Empfohlenes Gewicht pro Portion g: 200 g | **Nettogewicht pro Karton kg: 3 (3 Verpackungen mit je 1 kg)**

Fiordiprimi® ist die Linie der Einzelportionen-Fertiggerichte für den Bar-Kanal. Über 40 verschiedene Vorspeisen und Hauptgerichte für ein zeitsparendes Produkt, das nur 4/5 Minuten in der Mikrowelle erhitzt zu werden braucht.

64370 fiordiprimi

Lasagne alle verdure (mit Gemüse)

Zutaten Pasta: Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Wasser, Eier, Salz. **Zutaten Soße: Gemüse (53%):** (Tomaten, Spargel, Auberginen, Karotten, Zucchini, Kartoffeln, Sellerie, Zwiebel, Basilikum), Gemischte Pilze (3%) (Steinpilze, Champignons, Shiitake, Austernseitlinge, Stockschwämmchen), Béchamelsoße (Vollmilch, Weizenmehl, Pflanzenmargarine, Salz), Grana Padano Käse DOP, Edamer-Käse, Extra Vergine Olivenöl, Kartoffelstärke, Salz. Geriebener Grana Padano Käse DOP zum Garnieren. | Gewicht pro Portion 330 g | Auftauenzeit in der Mikrowelle 750 W (Minuten): 6 | Nettogewicht pro Karton Kg: 1,320 | **Gerichte pro Karton: 4**

64375 fiordiprimi

Ravioli pomodoro e basilico (mit Tomaten und Basilikum)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 46%:** Ricotta (66%), Mangold (22%), Grana Padano Käse D.O.P, Paniermehl, Salz. **Zutaten Soße:** Tomatenfruchtfleisch (88%), Karotte, Sellerie, Zwiebel, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Basilikum (1,2%), Salz, Zucker, Gewürze. Geriebener Grana Padano Käse D.O.P zum Garnieren. | Gewicht pro Portion 300 g | Auftauenzeit in der Mikrowelle 750 W (Minuten): 4/5 | Nettogewicht pro Karton Kg: 1,2 | **Gerichte pro Karton: 4**

64404 fiordiprimi

Risotto con funghi porcini (mit Steinpilzen)

Zutaten: Reis, Gemischte Pilze (Steinpilze 3,4%, Champignons, Shiitake, Austernseitlinge, Stockschwämmchen), Vollmilch, Sahne, Grana Padano Käse DOP, Pflanzenmargarine, Zwiebel, Weizenmehl, Wein, Petersilie, Salz, Gemüsebrühe. Geriebener Grana Padano Käse DOP zum Garnieren. | Gewicht pro Portion 300 g | Auftauenzeit in der Mikrowelle 750 W (Minuten): 4 | Nettogewicht pro Karton Kg: 1,2 | **Gerichte pro Karton: 4**

64316 fiordiprimi

Lasagne alla bolognese (nach Bologneser Art)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Salz. **Zutaten Béchamelsoße:** Vollmilch, Weizenmehl, Margarine, Salz. **Zutaten Fleischsoße 32%:** gebratenes Rindfleisch mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen, Tomatenfruchtfleisch, Rotwein, Extra Vergine Olivenöl, Butter, Salz. Geriebener Parmigiano Reggiano DOP zum Garnieren. | Gewicht pro Portion 330 g | Auftauenzeit in der Mikrowelle 750 W (Minuten): 6 | Nettogewicht pro Karton Kg: 1,320 | **Gerichte pro Karton: 4**

64468 fiordiprimi

Spaghetti classici al pomodoro (mit Tomatensosse)

Pasta Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Salz. **Zutaten Soße:** Tomatenfruchtfleisch 85%, Extra Vergine Olivenöl, Sellerie, Karotte, Zwiebel, Sonneblumenöl, Salz, Basilikum, Zucker. | Gewicht pro Portion 350 g | Auftauenzeit in der Mikrowelle 750 W (Minuten): 5 | Nettogewicht pro Karton Kg: 1,4 | **Gerichte pro Karton: 4**

64478 fiordiprimi

Tortellini al ragù (mit Fleischsoße nach Bologneser Art)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung** 32%: Mortadella, Parmigiano Reggiano GU, gebratenes, Schweinefleisch, Paniermehl, Salz, Gewürze. **Zutaten Fleischsoße 32%:** Tomatenfruchtfleisch, gebratenes Rindfleisch und Schweinefleisch mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Zwiebel), Rotwein, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer. Geriebener Grana Padano Käse GU zum Garnieren. | **Gerichte pro Karton: 4**

64376 fiordiprimi

Tagliatelle al ragù Bolognese (mit Fleischsoße nach Bologneser Art)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Salz. **Zutaten Fleischsoße**: Tomatenfruchtfleisch, gebratenes Rindfleisch und Schweinefleisch mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Zwiebel), Rotwein, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer. Geriebener Grana Padano Käse GU zum Garnieren. | Gewicht pro Portion 300 g | Auftauenzeit in der Mikrowelle 750 W (Minuten): 4 | Nettogewicht pro Karton Kg: 1,2 | **Gerichte pro Karton: 4**

64317

Tortellini bolognesi con panna e prosciutto (mit Sahne und Schinken)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 32%:** Mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, gebratenes Schweinefleisch, Paniermehl, Sonnenblumenöl, Wein, Rosmarin, Knoblauch, Gewürze, Salz. **Zutaten Soße:** Sahne, gekochter Schinken (12,5%), Frischvollmilch, Weizenmehl, Butter, Salz. Geriebener Grana Padano Käse DOP zum Garnieren. | Gewicht pro Portion 300 g | Auftauenzeit in der Mikrowelle 750 W (Minuten): 4 | Nettogewicht pro Karton Kg: 1,2 | **Gerichte pro Karton: 4**

64318

Penne all'arrabbiata (mit scharfer Tomatensoße)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Wasser. **Zutaten Soße:** Tomatenfruchtfleisch, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Petersilie, Salz, Zucker, Gewürze. | Gewicht pro Portion 300 g | Auftauenzeit in der Mikrowelle 750 W (Minuten): 4/5 | Nettogewicht pro Karton Kg: 1,2 | **Gerichte pro Karton: 4**

64467

Garganelli al salmone (mit Lachs)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Weizenmehl, Eier, Wasser, Salz. **Zutaten Soße:** Räucherlachs (22%), Vollmilch, Sahne, Weizenmehl, Pflanzenmargarine, dehydrierte Tomaten, Zwiebel, Petersilie, Salz. | Gewicht pro Portion 300 g | Auftauenzeit in der Mikrowelle 750 W (Minuten): 4/5 | Nettogewicht pro Karton Kg: 1,2 | **Gerichte pro Karton: 4**

64377

Gnocchi pomodoro e mozzarella (mit Tomaten und Mozzarella)

Zutaten gnocchi: Kartoffelpüree (68%), Weizenmehl, Hartweizengrieß, Maisstärke, Magermilchpulver, Salz, Reismehl. **Zutaten Soße 43%:** Tomatenfruchtfleisch, Tomatenwürfel (20%), Mozzarella (9%), Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Knoblauch, Basilikum, Zucker, Chilischote, Salz. | Gewicht pro Portion 300 g | Auftauenzeit in der Mikrowelle 750 W (Minuten): 4 | Nettogewicht pro Karton Kg: 1,2 | **Gerichte pro Karton: 4**

64357

Garganelli gamberi e zucchine (mit Garnelen und Zucchini)

Zutaten Pasta: Hartweizengrieß, Weizenmehl, Eier, Wasser, Salz. **Zutaten Soße:** Garnelen (41%), Zucchini (30%), Tomatenfruchtfleisch, Sahne, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Weizenmehl, Knoblauch, Fischfond, Salz, Gewürze. | Gewicht pro Portion 300 g | Auftauenzeit in der Mikrowelle 750 W (Minuten): 4,5 | Nettogewicht pro Karton Kg: 1,2 | **Gerichte pro Karton: 4**

Filloidea ist ein tiefgefrorener Filo-Teig, der als gebrauchsfertig ausgerollte Teigblätter hergestellt ist.
Der Filo-Teig eignet sich für die Zubereitung aller möglichen Gerichte, von der Vorspeise bis zur Nachspeise, vor allem aber für Strudel. Der Teig ist hauchdünn, fast durchsichtig und sehr elastisch. Eine ideale Grundzutat, um der Kreativität in der Küche freien Lauf zu lassen.

64371

Filloidea®

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Glukosesirup, Sonnenblumenöl, Stärke, Salz. | Größe eines Teigblatts in cm 48x80 | Anzahl Blätter in einer Tüte: 2 (125 g x 2) | Anzahl Tüten in einer Packung: 4 (250 g x 4) | Verpackung pro Karton: 5 (1 x 5 kg) | **Nettogewicht pro Karton kg: 5**

DIE SEELE DER SAUCE

Die Referenzen Sugosi, eine Auswahl der besten Soßen der italienischen Küche, tiefgefroren in 6-8 Gramm schweren Würfeln, haben viele innovative Eigenschaften und können als echte Revolution des Soßenkonzepts angesehen werden.
Die Einsatzmöglichkeiten von Soßen werden erweitert und bieten Vorteile für den Nutzer, die bisher undenkbar waren.

64441

Cacio e Pepe

Zutaten: Pecorino Romano D.O.P. 23%, Milch, Sahne, Butter, Weizenmehl, Pfeffer, Salz.

Nr° Würfeln pro **Portion: 12***

*100 g. rohe Nudeln

64311

Arrabbiata

Zutaten: Tomatenfruchtfleisch (90%), Olivenöl Extra Vergine, Sonnenblumenöl, Salz, Knoblauch, Petersilie, Paprika, Pfeffer, Zucker. | Nettogewicht pro Karton kg:4 (4 Verpackungen mit je 1 kg) | Mittelgewicht von 1 Würfeln g: 6-8 |

Nr° Würfeln pro **Portion: 12***

64314

Pomodoro e basilico (Tomate und Basilikum)

Zutaten: Tomatenfruchtfleisch (90%), Gemüse in unterschiedlichen Gewichtsanteilen (Zwiebeln, Sellerie, Karotten), Olivenöl Extra Vergine, Sonnenblumenöl, Basilikum (1%), Salz, Zucker, Pfeffer. | Nettogewicht pro Karton kg:4 (4 Verpackungen mit je 1 kg) | Mittelgewicht von 1 Würfeln g: 6-8 |

Nr° Würfeln pro **Portion: 12***

64312

Ragù alla bolognese (Bolognese Soße)

Zutaten: Tomatenfruchtfleisch (55%), Rindfleisch (14%), Schweinefleisch (11%), Gemüse in unterschiedlichen Gewichtsanteilen (Zwiebeln, Sellerie, Karotten), Tomatenmark doppelt konzentriert, Schweinebratwurst (2%) Olivenöl Extra Vergine, Wein, Salz, Sonnenblumenöl, Pfeffer, Kräuter. Nettogewicht pro Karton kg:4 (4 Verpackungen mit je 1 kg) | Mittelgewicht von 1 Würfeln g: 6-8 |

Nr° Würfeln pro **Portion: 12***

64315

Carbonara

Zutaten: Béchamelsoße (Vollmilch, Wasser, Weizenmehl, Pflanzenmargarine), Vollmilch, geräucherter Bauchspeck (14%), Sahne, Eigelb (6%), Granakäse D.O.P., Olivenöl Extra Vergine, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer. |Nettogewicht pro Karton kg:4 (4 Verpackungen mit je 1 kg) | Mittelgewicht von 1 Würfeln g: 6-8 |

Nr° Würfeln pro **Portion: 12***

64313

Pesto alla Genovese

Zutaten: Ligurisches Basilikum in Öl (Ligurisches Basilikum 26%, Sonnenblumenöl, Salz), Olivenöl Extra Vergine, Sonnenblumenöl, Pecorino Romano D.O.P. Schafskäse, Walnüsse, Pinienkerne, Granakäse D.O.P., Knoblauch.|Nettogewicht pro Karton kg:4 (4 Verpackungen mit je 1 kg) | Mittelgewicht von 1 Würfeln g: 6-8 |

Nr° Würfeln pro **Portion: 9***

64367

Crema di formaggi (Käsecreme)

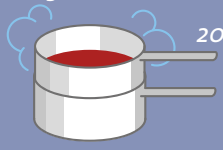
Zutaten: Käse 25% (Gorgonzola DOP, Taleggio DOP,, Grana Padano DOP, Edamer), Milch, Sahne, Sonnenblumenöl, Weizenmehl, Salz, Pfeffer. Nettogewicht pro Karton kg:4 (4 Verpackungen mit je 1 kg) | Mittelgewicht von 1 Würfeln g: 6-8 |

Nr° Würfeln pro **Portion: 12***

Zubereitung: Die Zubereitungarten gelten für das tiefgefrorene Produkt

Auftauen in der Pfanne.

Die tiefgekühlten Würfeln (außer Pesto alla Genovese und Basilikun-Pesto) in eine antihaftbeschichtete Pfanne geben, Öl oder Milch in auf der Packung angegebener Menge dazu geben und bei mittlerer Hitze auftauen (Zeit siehe Packung, 5 bis 6 Min.), ab und zu umrühren.



Im Wasserbad auftauen.

Die tiefgekühlten Würfeln in einen Behälter geben und im Wasserbad auftauen (Zeit siehe Packung, 20 bis 25 Min.), ab und zu umrühren.

Auftauen in der Mikrowelle.

Die tiefgekühlten Würfeln in einen Behälter geben und bei 750 Watt auftauen (Zeit siehe Packung, 6 bis 11 Min.).

Auftauen im Kühlschrank.

Bei einer Temperatur von +4C° taut die Soße in 12 Stunden auf.

Hergestellt und Verpackt von: SURGITAL S.p.A. - via Bastia, 16/1 - 48021 Lavezzola (RA) - Emilia Romagna - ITALY
Tel +39 0545 80328 - Fax +39 0545 80121 - www.surgital.com - surgital@surgital.it

Informationen und die Pflichtangaben lt. LMIV (z. B. Allergene, Zusatzstoffe) erhalten Sie von unseren Verkaufsmittarbeitern oder im Web-Portal/online: www.innstolz-frischdienst.de. Diese Angaben sind vorläufig, verbindlich ist die Kennzeichnung auf der Originalverpackung.

➤ **Servicetelefon** +49 (0) 991 - 37065 - 525
➤ **E-Mail:** bestell@innstolz.de
➤ **Bestellfax** +49 (0) 991 - 37065 - 530
➤ www.innstolz-frischdienst.de

Bio-Sortiment zertifiziert durch Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

SGS-NL-MSC-C-0909

Angebot freibleibend - Irrtum vorbehalten
Preise in Euro zzgl. MWSt
Lieferung zu unseren Geschäftsbedingungen