

BONPASTAIODORO

FINEST PASTA DINING

... HAUCHDÜNNER TEIG
... NOCH MEHR FÜLLUNG
... WIE HANDGESTANZT

GRANSOLE AMARENA



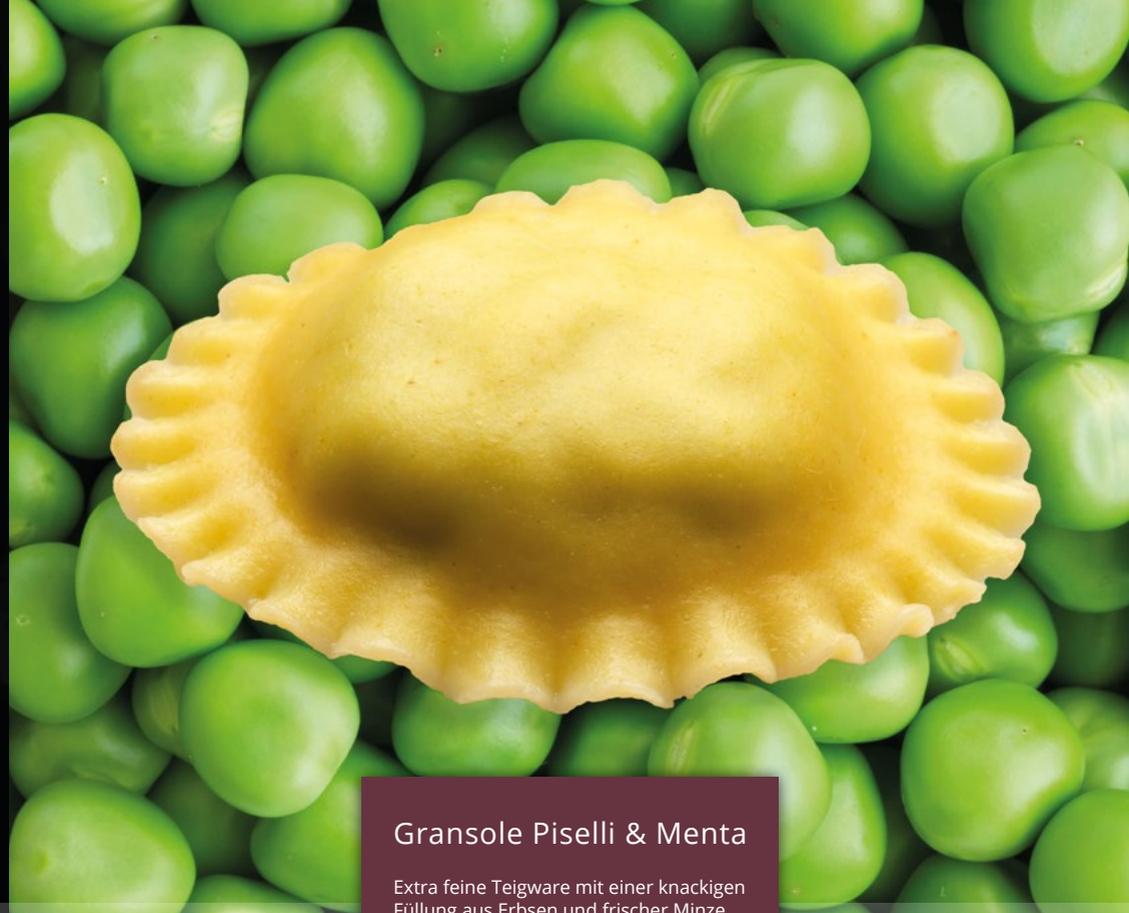
Gransole Amarena

Extra feine Teigware mit einer
Füllung aus Amarena Kirschen
und Pecorino

Art.-Nr. 15474
Stückgewicht: 16 g
Kartoninhalt: 2 kg



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 MELANZANE



Gransole Melanzane

Extra feine Teigware mit gegrillter
Aubergine, Tomate, Mozzarella & 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



GRANSOLE TARTUFO & PORTOBELLO



Gransole Tartufo & Portobello

Extra feine Teigware mit einer
aromatisch-cremigen Trüffel- &
Portobello-Pilz-Füllung

Art.-Nr. 15483
Stückgewicht: 16 g
Kartoninhalt: 2 kg



AGNOLOTTI BUFALA SOVRANO



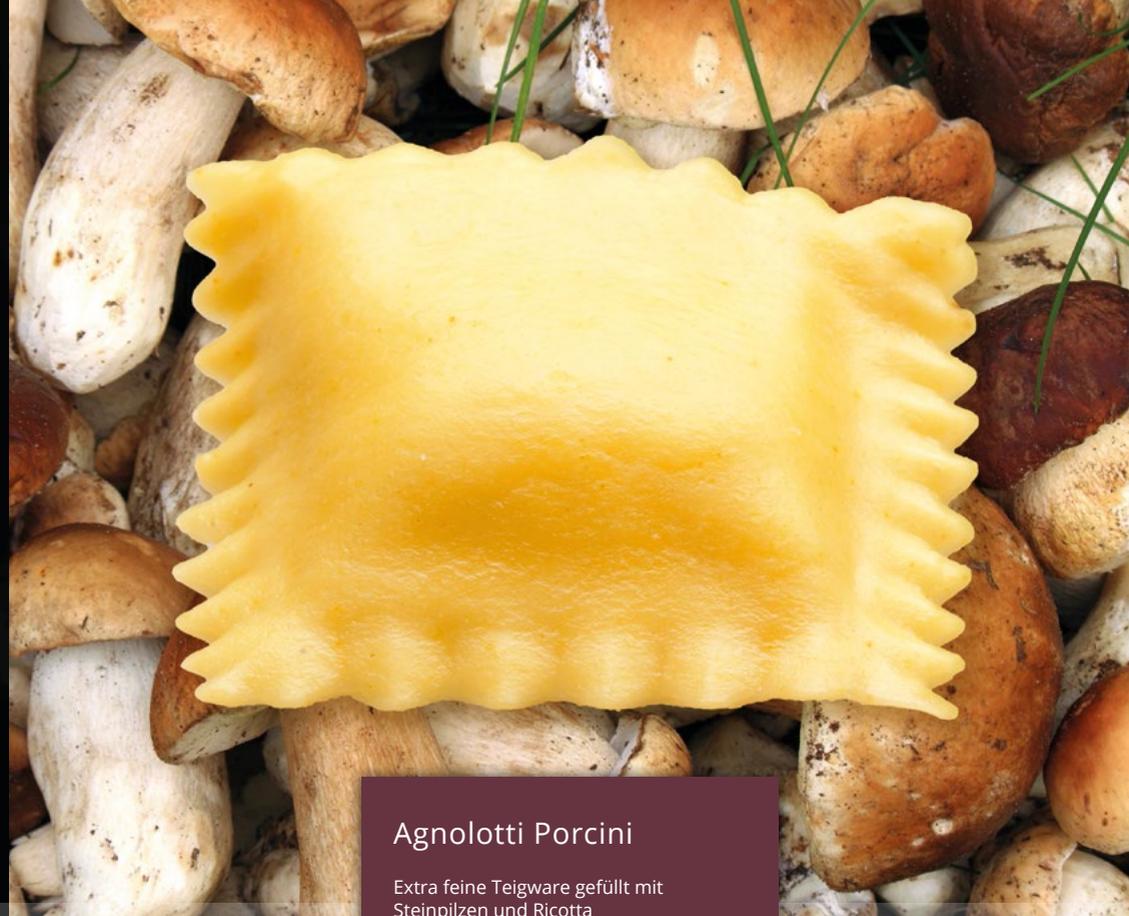
Agnolotti Bufala Sovrano

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



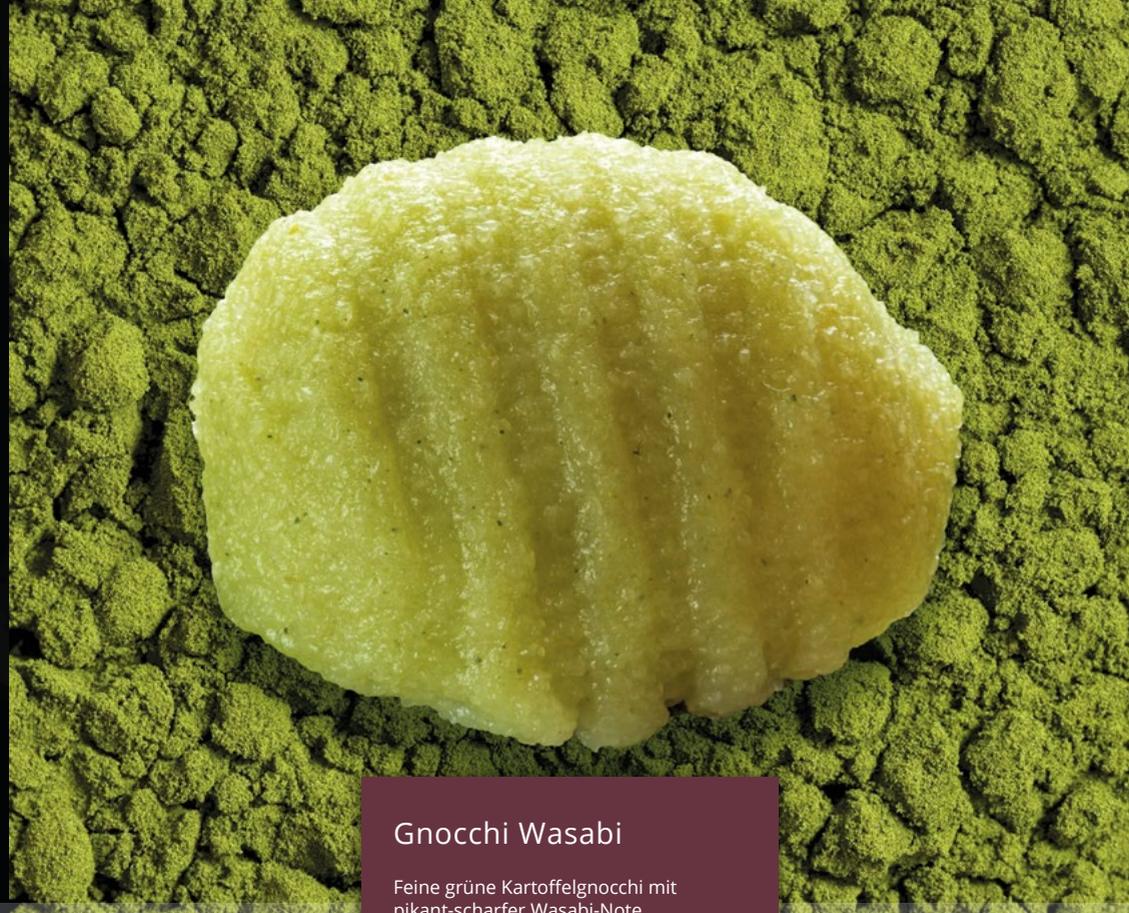
Agnolotti Carciofi

Extra feine, grün-gelbe Teigware mit einer Artischockenfüllung

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



GNOCCHI WASABI



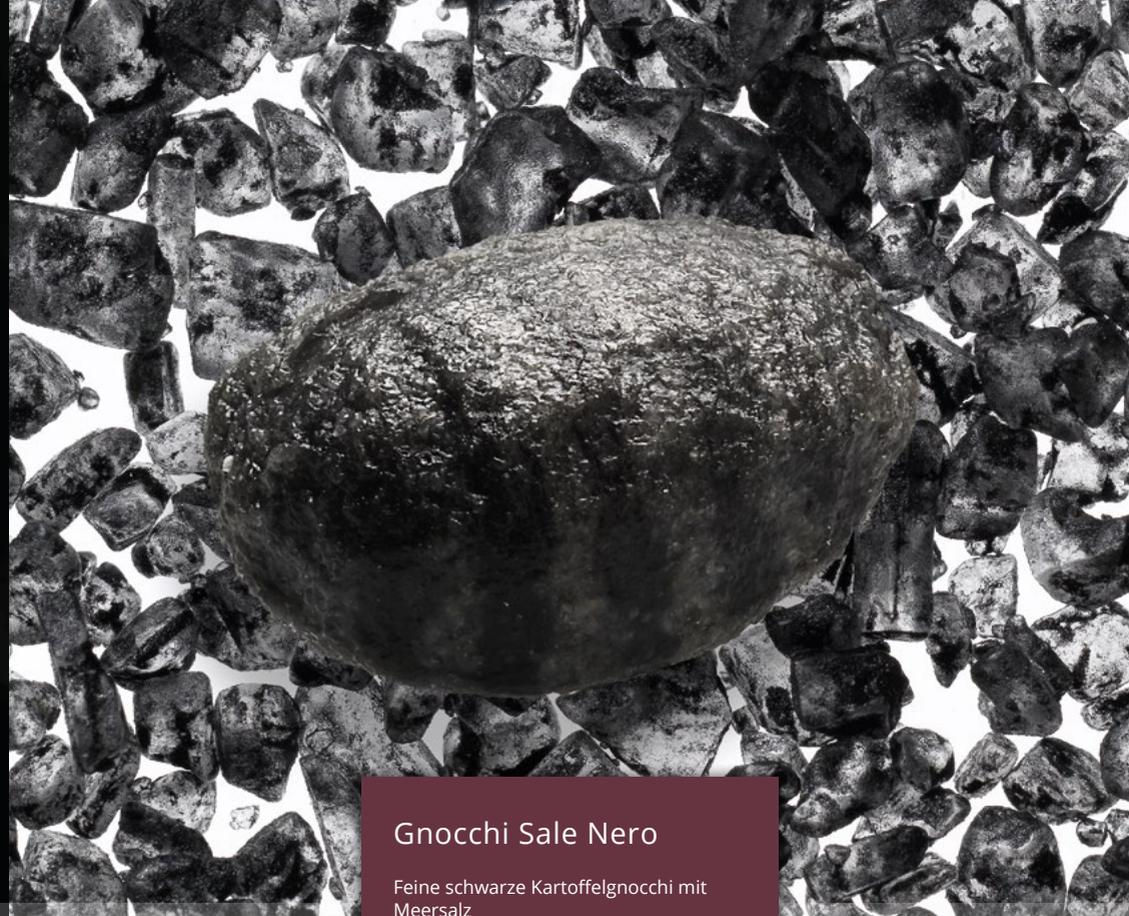
Gnocchi Wasabi

Feine grüne Kartoffelgnocchi mit
pikant-scharfer Wasabi-Note

Art.-Nr. 15113
Stückgewicht: 6-8 g
Kartoninhalt: 3 kg



GNOCCHI SALE NERO



Gnocchi Sale Nero

Feine schwarze Kartoffelgnocchi mit
Meersalz

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



IMPRESSIONEN



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



BON PASTAIO Schweiz AG
Wolleraustrasse 15n
CH - 8807 Freienbach

Telefon: +41(0) 44 545 61 61
sales@bonpastaio.ch
www.bonpastaio.ch

