

# PASTAIO DORO

---

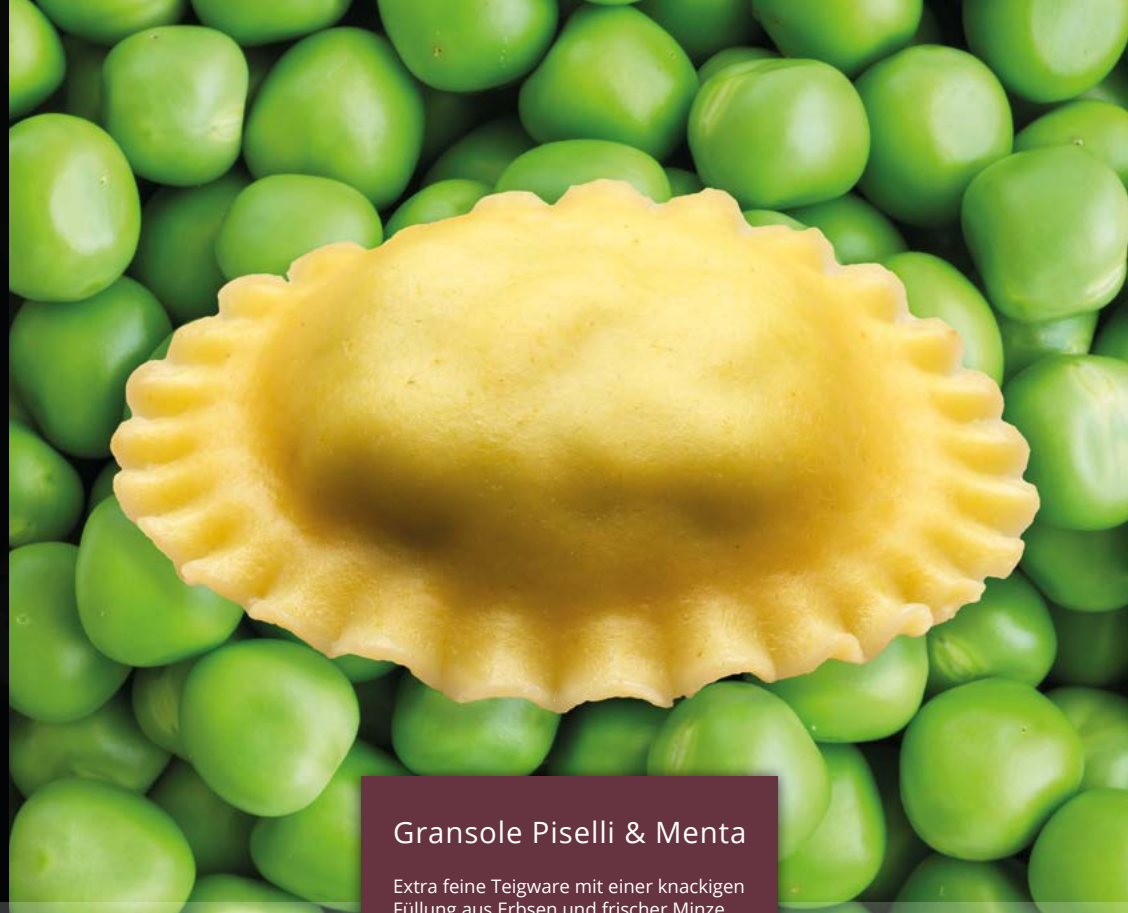
FINEST PASTA DINING

\*\*\*

... 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: 17 g  
Kartoninhalt: 2 kg



# GRANSOLE PROVOLONE & MELANZANE



## Gransole Provolone & Melanzane

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

Art.-Nr. 15476  
Stückgewicht: 17 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: 17 g  
Kartoninhalt: 2 kg



# AGNOLOTTI SOVRANO



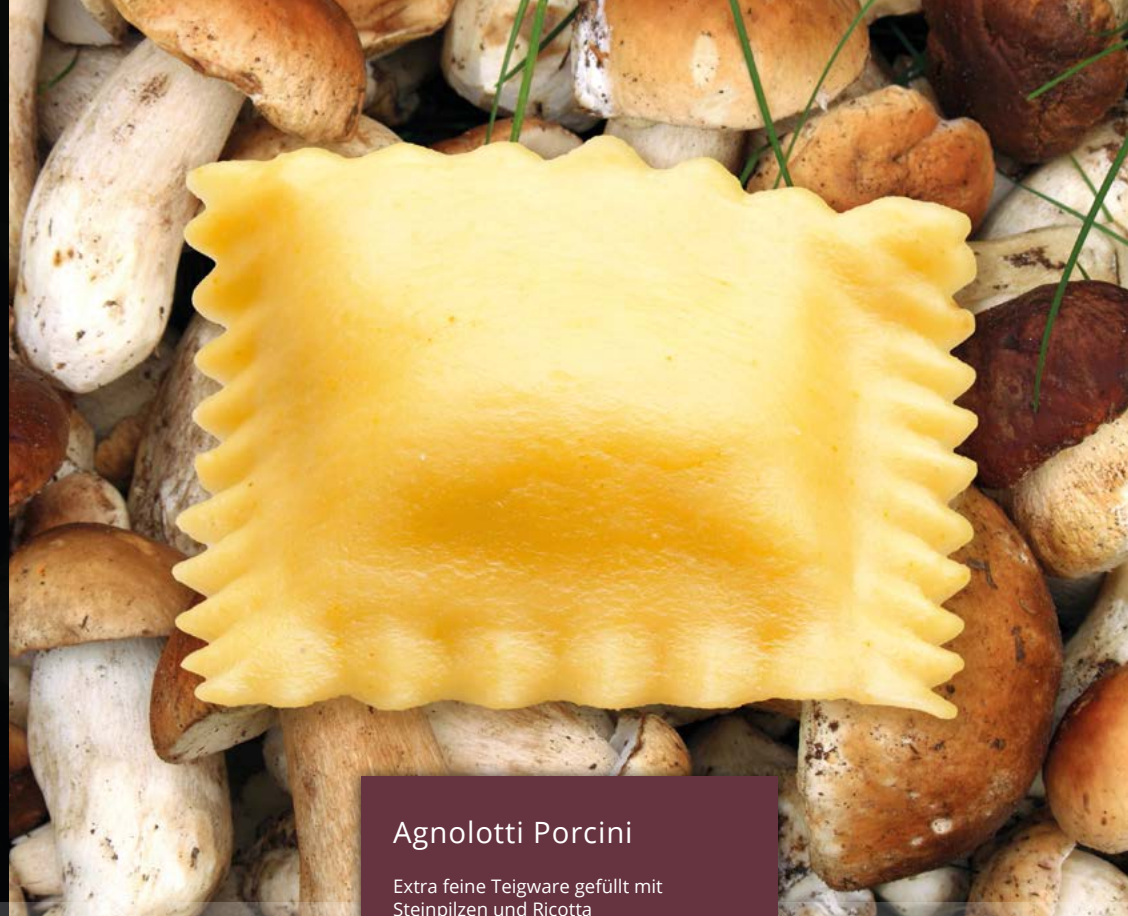
## Agnolotti Sovrano

Extra feine Teigware mit feinwürzigem  
Büffel-Parmesan und Ricotta gefüllt

Art.-Nr. 15480  
Stückgewicht: 17 g  
Kartoninhalt: 2 kg



# AGNOLOTTI PORCINI



## Agnolotti Porcini

Extra feine Teigware gefüllt mit  
Steinpilzen und Ricotta

Art.-Nr. 15482  
Stückgewicht: 17 g  
Kartoninhalt: 2 kg



# AGNOLOTTI CARCIOFI



## Agnolotti Carciofi

Extra feine Teigware mit einer  
Artischocken-Ricottafüllung

Art.-Nr. 15481  
Stückgewicht: 17 g  
Kartoninhalt: 2 kg





# GNOCCHI SALE NERO



## Gnocchi Sale Nero

Feine schwarze Kartoffelgnocchi mit Salz

Art.-Nr. 15710








Stückgewicht: 6-8 g

Kartoninhalt: 3 kg





# 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

# PASTAIO DORO

FINEST PASTA DINING



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

