

pastanova

Gefüllte Pasta in schmackhafter Vielfalt



Aus Freude an Genuss und Kulinarik

BELIEBTE PASTA, IN ÜBERZEUGENDER QUALITÄT

Pastanova macht alle glücklich. Sie lassen sich in der Gastroküche ideal zubereiten. Gefüllt mit Gemüse, Pilzen oder Fleisch, bezaubern sie die Liebhaberinnen und Feinschmecker der mediterranen Küche. Mit unseren schmackhaften Tortelli, Tortelloni, Ravioli und Cappelletti, läuft Ihren Gästen das Wasser im Munde zusammen. Guten Appetit!

- ◆ Bestes Preis-Leistungs-Verhältnis
- ◆ Eierteigwaren aus KAT-zertifizierten Freilandeier
- ◆ Fokus auf Leaderprodukte
- ◆ Ideale Grössen-Varietät für verschiedene Einsatzmöglichkeiten
- ◆ Eigene Rezepturen
- ◆ Alle Sorten ohne Fleisch sind ovo-lacto-vegetarisch zertifiziert
- ◆ Gelingsichere Zubereitung

Pastanova Cappelletti Caprese

Profi-Tipp: Unsere Cappelletti erfreuen Ihre Gäste mit der leicht pikanten Salsa all'arrabbiata. Einfach zubereitet.

Pastanova Ravioli Bärlauch

Profi-Tipp: Die prall gefüllten Ravioli bilden zusammen mit der Basis-Pastasauce und frischen Spargeln eine wundervolle Harmonie.

Pastanova Tortelloni Ricotta-Spinaci

Profi-Tipp: Servieren Sie den beliebten Klassiker mit Pesto Verde und gerösteten Pinienkernen – ein Traum.









































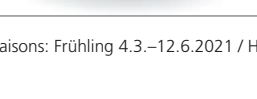


Pastanova Tortelli Steinpilz

Profi-Tipp: Unsere Tortelli an Salbeibutter sind eine Köstlichkeit, die rundum alle begeistert.

Unsere Pasta-Variationen – neu arrangiert

pastanova

Artikelübersicht – Gefüllte Teigwaren, tiefgekühlt, Beutel, 3 × 1.5 kg

				UVP*/kg	Umstellung ca.
	Tortelloni Ricotta-Spinaci 1724.445.000.00			CHF 9.50	eingeführt
	Tortelloni Funghi 1724.461.000.00			CHF 9.50	August
	Tortelloni Formaggio 1724.439.000.00			CHF 9.50	Mai
	Tortelloni Carne 1724.447.000.00			CHF 9.50	November
	Tortelloni Caprese 1724.446.000.00			CHF 9.50	Juli
	Tortelli Steinpilz 1724.437.000.00			CHF 10.50	eingeführt
	Tortelli Kürbis 1724.462.000.00	 		CHF 10.50	Saison Herbst
	Ravioli Verdura 1724.459.000.00			CHF 9.50	September
	Ravioli Limone 1724.457.000.00			CHF 9.50	April
	Ravioli cinque formaggi 1724.458.000.00			CHF 9.50	eingeführt
	Ravioli Carne 1724.453.000.00			CHF 9.50	Juni
	Ravioli Spargel 1724.434.000.00	 		CHF 9.50	eingeführt
	Ravioli Bärlauch 1724.435.000.00	 		CHF 9.50	eingeführt
	Cappelletti Caprese 1724.460.000.00			CHF 10.50	August

Saisons: Frühling 4.3.–12.6.2021 / Herbst 9.9.–11.12.2021

* Unverbindliche Preisempfehlung. Ihr Vertriebspartner ist in der Preisgestaltung vollkommen frei. Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. Preise sind teilweise gerundet. Preisänderungen vorbehalten. Abweichende Rechnungsstellung aufgrund von Rundungsdifferenzen ist möglich. culinarium-online.ch



Swiss Gastro Solutions

Tel. 058 570 92 92 | Fax 058 570 93 94 | info@swissgastro.com | swissgastro.com