

# Monatsangebot November - Dezember



Der Herbst ist eine schöne Jahreszeit, in der es viel zu ernten gibt. Für die kalte Jahreszeit haben wir für Sie eine Vielfalt an köstlichen Pastakreationen mit Pilzen, Trüffel, Maronen und Birne, Cime di Rapa, Artischocken oder Edelkakao. Treffen Sie Ihre Auswahl und bieten Sie Ihren Gästen etwas ganz Besonderes an.

**Gültig vom 3.11.2017 bis 31.12.2017**

*Als hätten Sie es  
selbst gemacht ...*

Art.-Nr.  
0619

## Raviolacci gefüllt mit Cime di rapa (Stängelkohl) und Pecorino Romano DOP

Raviolacci ripieni di cime di rapa e Pecorino Romano DOP

NEU



### Saucenvorschläge:

- mit gebratener Salsiccia in weißer Balsamicosauce
- mit Tomatenragout
- mit brauner Butter und geriebenem Parmesan

|  |          |
|--|----------|
|  | 4 Stück  |
|  | ca. 50 g |
|  | 3 kg/Kt  |
|  | 6 min    |

**Ab dem 10.11.17 erhältlich!**

Art.-Nr.  
P011

## Kakao-Tagliatelle (aus 100% herbem Kakao, ungesüßt)

Tagliatelle al cacao

NEU



### Saucenvorschläge:

- zu Wildgerichten
- mit Gorgonzolasauce, Nüssen und Speck
- mit Pilzen
- oder auch kreativ als Süßspeise verwendbar

|  |               |
|--|---------------|
|  | 120 g         |
|  | ca. 40 g/Nest |
|  | 1 kg/Schale   |
|  | 2 min         |

Art.-Nr.  
470

## Ravioloni gefüllt mit Artischocken und pikantem Provolone-Käse

Ravioloni ripieni di carciofi e provolone piccante

NEU



### Saucenvorschläge:

- in Kräuter-Zitronenbutter
- in Weißweinsauce mit gekochtem Schinken und frischen Kräutern
- mit gebratenen Steinpilzen und frischen Kräutern

|  |          |
|--|----------|
|  | 6 Stück  |
|  | ca. 30 g |
|  | 1 kg/Sch |
|  | 4 min    |

*Ihr Mondo-Pasta-Team*

# Monatsangebot November - Dezember



Der Herbst ist eine schöne Jahreszeit, in der es viel zu ernten gibt. Für die kalte Jahreszeit haben wir für Sie eine Vielfalt an köstlichen Pastakreationen mit Pilzen, Trüffel, Maronen und Birne, Cime di Rapa, Artischocken oder Edelkakao. Treffen Sie Ihre Auswahl und bieten Sie Ihren Gästen etwas ganz Besonderes an.

**Gültig vom 3.11.2017 bis 31.12.2017**

*Als hätten Sie es  
selbst gemacht ...*

Art.-Nr.  
0114

## Rotondi gefüllt mit Maronen und Birne

Rotondi ripieni di castagne e pere



### Saucenvorschläge:

- mit gebratenen Steinpilzen in Kräutersauce
- mit karamellisierten Rotwein-Birnen und Mangold  
**oder auch als Nachtisch:**
- mit brauner Butter, warmen Birnenspalten und Vanilleschaum



8 Stück

Stck.

ca. 24 g

Verp.

3 kg/Kt



5 min

Art.-Nr.  
280

## Saccottini gefüllt mit Waldpilzen und Trüffel

Saccottini ripieni di funghi di bosco e tartufo



### Saucenvorschläge:

- in Butter geschwenkt mit Parmesan und frischem Thymian
- in Sahnesauce mit Erbsen und Speck
- in Buttersauce mit frischen Kräutern auf Rucolabett



200 g

Stck.

ca. 12 g

Verp.

1 kg/Schale



6 min

Art.-Nr.  
0108

## Maultaschen gefüllt mit Steinpilzen

Ravioli "maultasche" ripieni di funghi porcini



### Saucenvorschläge:

- in einer feinen Pilzrahmsauce
- mit gebratenen Pilzen, Kräutern und Weißwein
- in brauner Butter mit gebratenen Steinpilzen



4 Stück

Stck.

ca. 40 g

Verp.

3 kg/Kt



7 min

*Ihr Mondo-Pasta-Team*