

Produktion und Vertrieb von frisch und tiefgekühlt verpackten frischen Nudeln.

Als hätten Sie es selbst gemacht...



I "Fattiamano" Die Handgemachten

Artikel-Nr. und Beschreibung

V-Einheit



Tortellacci

Ca. 70 x 100 mm. 65 g/Stk.

Empfohlene Portion: 3 Stück

Die Kochzeit beträgt ca. 7 Minuten



**104000 mit getr. Tomaten, Mozzarella
u. Basilikum**

3 kg/Karton

104020 mit Ricotta u. Spinatblättern

3 kg/Karton

104010 mit Steinpilzen

3 kg/Karton



Cappellacci

Ca. 60 x 50 mm. 50 g/Stk.

Empfohlene Portion: 3 Stück

Die Kochzeit beträgt ca. 7 Minuten



105000 mit Ossobuco (Kalbshinterhaxe)

3 kg/Karton



Triangoloni

Ca. 140 x 80 mm. 50 g/Stk.

Empfohlene Portion: 3 Stück

Die Kochzeit beträgt ca. 6 Minuten



**105010 rote Beete Teig mit Ziegenkäse u.
Honig**

3 kg/Karton



Cappelli di Prete

Ca. Ø 80 mm 36 g/Stk

Empfohlene Portion: 4 Stück

Die Kochzeit beträgt ca. 4 Minuten



105006 mit Cacio e Pepe



3 kg/Karton



Rettangoloni

Ca. 110 x 65 mm. 55 g/Stk.

Empfohlene Portion: 3 Stück

Die Kochzeit beträgt ca. 6 Minuten



105030 Sepiateig mit Krustentieren

3 kg/Karton



Tortelli delizia

Ca. 55 x 45 mm. 25 g/Stk.

Empfohlene Portion: 7 Stück

Die Kochzeit beträgt ca. 7 Minuten



105090 mit Burrata

3 kg/Karton



Caramelle

Länge ca. 120 mm. Durchmesser ca. 25 mm. 19 g/Stk.

Empfohlene Portion: 10 Stück bzw. 200 g

Die Kochzeit beträgt ca. 6 Minuten



105061 mit Pistazie

u. Abrieb von Sorrent-Zitronen IGP



3 kg/Karton

105050 mit Walnüssen u. Mascarpone

3 kg/Karton



I "Tradizionali" Die Klassiker

Artikel-Nr. und Beschreibung

V-Einheit



Ravioli

gefüllte Rechtecke, ca. 50 x 50 mm. 13 g/Stk.

Empfohlene Portion: 200 g bzw. 15 Stück

Die Kochzeit beträgt ca. 5 Minuten



103010 mit Ziegenfrischkäse

3 kg/Karton

103005 mit Steinpilzen

3 kg/Karton

103012 mit Ricotta und Spinatblättern

3 kg/Karton



Ravioloni

gefüllte Rechtecke, ca. 80 x 60 mm. 30 g/Stk.

Empfohlene Portion: 6 Stück

Die Kochzeit beträgt ca. 6 Minuten



103110 mit Ricotta u. Spinatblättern

3 kg/Karton

103112 mit Steinpilzen

3 kg/Karton

**103115 Tomatenteig mit geräuchertem
Wildlachs**

3 kg/Karton

103117 Steinpilzteig mit Trüffel

3 kg/Karton



Raviolacci

gefüllte Rechtecke, ca. 90 x 70 mm. 50 g/Stk.

Empfohlene Portion: 3 Stück

Die Kochzeit beträgt ca. 6 Minuten



103211 mit Büffelricotta u. Spinatblättern

3 kg/Karton

103210 mit Rohschinken u. Feigen

3 kg/Karton

103212 mit Waldpilzen u. Trüffel

3 kg/Karton



Mezzelune

gefüllte Halbmonde, 100 x 50 mm. 20 g/Stk.

Empfohlene Portion: 200 g bzw. 10 Stück

Die Kochzeit beträgt ca. 5 Minuten



102520 mit Steinpilzen

3 kg/Karton

102510 mit Ricotta u. Spinatblättern

3 kg/Karton



Panzerotti

gefüllte Halbmonde, 95 x 55 mm. 33 g/Stk.

Empfohlene Portion: 5 Stück

Die Kochzeit beträgt ca. 5 Minuten



102710 mit Schwertfisch

u. Abrieb von Sorrent-Zitronen IGP



3 kg/Karton



Tortelloni

Ca. 70 x 50 mm. 30 g/Stk.

Empfohlene Portion: 6 Stück

Die Kochzeit beträgt ca. 6 Minuten



102010 mit Ricotta u. Spinatblättern	3 kg/Karton
102011 mit Steinpilzen	3 kg/Karton
102012 mit Trüffel	3 kg/Karton
102013 Spinatteig mit Ricotta u. Spinatblättern	3 kg/Karton
102015 Tomatenteig mit Schafskäse u. getr. Tomaten	3 kg/Karton
102014 Sepiateig mit geräuchertem Wildlachs	3 kg/Karton



Tortellini

Ca. 35 x 30 mm. 8 g/Stk.

Empfohlene Portion: 200 g

Die Kochzeit beträgt ca. 5 min



101010 mit Ricotta u. Spinatblättern	5 kg/Karton
101011 mit Fleisch	5 kg/Karton



Saccottini

Länge ca. 40 mm. Durchmesser ca. 30 mm. 13 g/Stk.

Empfohlene Portion: 200 g

Die Kochzeit beträgt ca. 5 Minuten



105070 mit Käse u. Birnen	3 kg/Karton
----------------------------------	-------------



"Gli Gnocchi" Unsere Kartoffel-Pasta

Artikel-Nr. und Beschreibung

V-Einheit



Gefüllte Kartoffelgnocchi

Ca. 40 x 30 mm. 18 g/Stk.

Empfohlene Portion: 200 g

Die Kochzeit beträgt ca. 4 Minuten



200010 mit Steinpilzen gefüllt

3 (3x1) Kg/Kt

200020 mit Ricotta u. Spinatblättern gefüllt

3 (3x1) Kg/Kt

200030 mit Ziegenkäse u. Trüffel gefüllt

3 (3x1) Kg/Kt

200040 mit Basilikum gefüllt

3 (3x1) Kg/Kt



Gefüllte Kartoffelgnocchi "a pallina"

Durchmesser ca. 33 mm. 18,5 g/Stk.

Empfohlene Portion: 200 g

Die Kochzeit beträgt ca. 4 Minuten



200050 mit getr. Tomaten u. Mozzarella

3 (3x1) Kg/Kt



Gefüllte Rote Beete Kartoffelgnocchi "a pallina"

Durchmesser ca. 33 mm. 18,5 g/Stk.

Empfohlene Portion: 200 g

Die Kochzeit beträgt ca. 4 Minuten



200060 mit Walnüssen u. Mascarpone

3 (3x1) Kg/Kt



Kartoffelgnocchi

Länge ca. 25 mm. Durchmesser ca. 20 mm. 7 g/Stk.

Empfohlene Portion: 200 g

Die Kochzeit beträgt ca. 3 Minuten



200005 Kartoffelgnocchi Natur

4 (4x1) kg/Kt

200080 Kartoffelgnocchi-Rote Beete

4 (4x1) kg/Kt

"Le Lunghe" Die langen Nudeln

Artikel-Nr. und Beschreibung

V-Einheit



Spaghetti alla chitarra Frisch

Ca. 55 g/Nest. Ca. 2 mm x 1,4 mm.
Empfohlene Portion: 120 g
Die Kochzeit beträgt ca. 4 Minuten



300000 Spaghetti alla chitarra (viereckig)

1 kg/Schale



Spaghetti Tiefgekühlt (handgeschnitten)

Ca. 125 g/Bund. Durchmesser ca. 1,5 mm
Empfohlene Portion: 125 g
Die Kochzeit beträgt ca. 3 Minuten



350050 Spaghetti

2,5 Kg/Karton



Bigoli Tiefgekühlt (handgeschnitten)

Ca. 160 g/Bund. Durchmesser ca. 3 mm
Empfohlene Portion: 120 g
Die Kochzeit beträgt ca. 5 Minuten



350090 Bigoli

2,5 Kg/Karton



Tagliolini Frisch

Ca. 40 g/Nest. Breite ca. 3 mm
Empfohlene Portion: 120 g
Die Kochzeit beträgt ca. 3 Minuten



300040 Tagliolini

1 kg/Schale

300030 Sepia-Tagliolini

1 kg/Schale



Tagliolini Tiefgekühlt

Ca. 100 g/Bund. Breite ca. 2 mm
Empfohlene Portion: 120 g.
Die Kochzeit beträgt ca. 2 Minuten



350000 Tagliolini

2,5 kg/Karton

350010 Sepia-Tagliolini

2,5 kg/Karton



Tagliatelle Frisch

Ca. 40 g/Nest. Breite 6 mm
Empfohlene Portion: 120 g
Die Kochzeit beträgt ca. 3 Minuten



300060 Tagliatelle

1 kg/Schale

300050 Sepia-Tagliatelle

1 kg/Schale



Tagliatelle Tiefgekühlt

Ca. 100 g/Bund. Breite 6 mm
Empfohlene Portion: 120 g.
Die Kochzeit beträgt ca. 3 Minuten



350020 Tagliatelle

2,5 kg/Karton

350030 Spinat-Tagliatelle

2,5 kg/Karton

350040 Dinkel-Tagliatelle

2,5 kg/Karton



Pappardelle Frisch

Ca. 40 g/Nest. 18 mm breit
Empfohlene Portion: 120 g
Die Kochzeit beträgt ca. 3 Minuten



300070 Pappardelle

1 kg/Schale



"Le Corte" Die kurzen Nudeln

Artikel-Nr. und Beschreibung

V-Einheit



Maccheroncini Frisch

Länge ca. 40 mm. Durchmesser ca. 7 mm. 1,5 g/Stk.

Empfohlene Portion: 120 g

Die Kochzeit beträgt ca. 3 Minuten



300090 Maccheroncini

1 kg/Schale



Paccheri Frisch

Länge ca. 55 mm. Durchmesser ca. 30 mm. 10 g/Stk.

Empfohlene Portion: 120 g

Die Kochzeit beträgt ca. 4 Minuten



300110 Paccheri napoletani

1 kg/Schale



Casarecce Frisch

Länge ca. 65 mm. 2,5 g/Stk.

Empfohlene Portion: 120 g

Die Kochzeit beträgt ca. 5 Minuten



300080 Casarecce

1 kg/Schale



Fusilloni Frisch

Länge ca. 50 mm. 4,5 g/Stk.

Empfohlene Portion: 120 g

Die Kochzeit beträgt ca. 3 Minuten



300130 Fusilloni

1 kg/Schale

"I Vegani" Vegane Pasta



Vegane Ravioli

gefüllte Rechtecke, ca. 50 x 50 mm. 13 g/Stk.

Empfohlene Portion: 200 g bzw. 15 Stück

Die Kochzeit beträgt ca. 5 Minuten



**103013 mit Kartoffeln, getr.
Tomaten, schw. Oliven u. Kräutern**

3 kg/Karton



Kartoffelgnocchi

Länge ca. 25 mm. Durchmesser ca. 20 mm. 7 g/Stk.

Empfohlene Portion: 200 g

Die Kochzeit beträgt ca. 3 Minuten



200005 Kartoffelgnocchi Natur

4 (4x1) kg/Kt

200080 Kartoffelgnocchi-Rote Beete

4 (4x1) kg/Kt



"Da Forno" Unsere Ofengerichte

Artikel-Nr. und Beschreibung

V-Einheit



Lasagne Teigplatten

Ca. 450 x 240 x 1,5 mm. / für GN1/1
167g/Platte / 60 Teigplatten/Karton



370003 Lasagne-Teigplatten

10 (4x2,5) kg/Kt



Cannelloni

Ca. 100 mm lang. Durchmesser ca. 30 mm. 50 g/Stk.
Empfohlene Portion: 150 g bzw. 3 Stück
Ca. 18 Minuten backen



380020 mit Ricotta u. Spinatblättern

3 kg/Karton

380010 mit Fleisch

3 kg/Karton

380030 Spinatteig

mit Ricotta u. Spinatblättern

3 kg/Karton



"Le Lasagne" Fertige Lasagne



Fertige Lasagne

Empfohlene Portion: 416 g.
Entspricht 12 Portionen pro Karton



370010 Lasagne alla Bolognese

5 (2x2,5) kg/Kt

370050 Lasagne mit Gemüse

5 (2x2,5) kg/Kt

NEU!

Weitere verschiedene vegetarische Lasagne nach Saison erhältlich

"I Pesti" Frisches Pesto

Artikel-Nr. und Beschreibung

V-Einheit



Pesto alla genovese (Basilikumpesto)

aus frischem Basilikum, Olivenöl Extra Vergine,
Grana Padano DOP und Pinienkernen.

4 Schalen a 500 g - wiederverschließbar

Empfohlene Portion: 60 g pro 100 g Pasta



390010 Pesto alla genovese (Basilikumpesto) 2 (4x0,5) kg/Kt



Pesto rosso alla siciliana

aus getrockneten Tomaten, Mandeln, Grana Padano DOP,
Olivenöl Extra Vergine und Basilikum.

4 Schalen a 500 g - wiederverschließbar

Empfohlene Portion: 80 g im Mischverhältnis zu 70 g Wasser pro 100 g Pasta



390020 Pesto rosso alla siciliana 2 (4x0,5) kg/Kt

Legende:

Tiefgekühlte frische Pasta: Blaue Schrift

Frisch verpackte Pasta: Grüne Schrift

Handgemachte Pasta:

Vegane Pasta:

