



Kürbisspezialitäten

Gültig: 1. September bis 30. Dezember 2017



Der Herbst steht vor der Tür und es ist wieder soweit: Unsere köstlichen Kürbisspezialitäten begleiten Sie und Ihre Gäste durch diese Jahreszeit. Nicht nur gesund und lecker, sondern auch eine heilende Wirkung wird dem Kürbis nachgesagt. Machen Sie den Herbst mit unseren Kürbisspezialitäten zu einem Geschmackserlebnis für Ihre Kunden.

Als hätten Sie es selbst gemacht ...

Art.-Nr.
430

Ravioli gefüllt mit Kürbis und Walnüssen

Ravioli ripieni di zucca e noci

NEU

Saucenvorschläge:

- in Honig-Buttersauce
- in Kräutersauce mit frischem Parmesan
- in einer Weißwein-Salbeisauce



	200 g
	ca. 13 g
	1 kg/Schale
	4 min

Art.-Nr.
VEG001

Vegane Raviolacci gefüllt mit Kürbis, Kartoffeln und gerösteten Kürbiskernen

Raviolacci vegani ripieni di zucca, patate e semi di zucca tostati



Saucenvorschläge:

- in Salbei-Zitronensauce
- mit Kokosmilchschaum und Curry



	4 Stk.
	ca. 50 g
	3 kg/Kt
	5 min

Art.-Nr.
0047

Gnocchi gefüllt mit würzigem Kürbis

Gnocchi ripieni di zucca speziata



Saucenvorschläge:

- in einer Sahne-Limettsauce mit gebratenem Speck
- mit gebratenen Steinpilzen und frischen Kräutern
- mit Ricotta, Walnüssen und frischem Thymian



	200 g
	ca. 20 g
	3 kg/Kt
	4 min

Ihr Mondo-Pasta-Team



Kürbisspezialitäten

Gültig: 1. September bis 30. Dezember 2017



Der Herbst steht vor der Tür und es ist wieder soweit: Unsere köstlichen Kürbisspezialitäten begleiten Sie und Ihre Gäste durch diese Jahreszeit. Nicht nur gesund und lecker, sondern auch eine heilende Wirkung wird dem Kürbis nachgesagt. Machen Sie den Herbst mit unseren Kürbisspezialitäten zu einem Geschmackserlebnis für Ihre Kunden.

Als hätten Sie es selbst gemacht ...

Art.-Nr.
0615-14

Tortellacci gefüllt mit Kürbis und gerösteten Kürbiskernen

Tortellacci ripieni di zucca e semi di zucca tostati



Saucenvorschläge:

- auf Kürbisragout mit Zucchini
- in einer Weißwein-Salbeisauce
- in Kürbiscremesauce



	3 Stk.
	ca. 65 g
	2 kg/Kt
	7-8 min

Art.-Nr.
0073

Chicche Kürbis

Chicche di patate alla zucca



Saucenvorschläge:

- mit Ricotta, Walnuss und frischem Thymian
- in Honig-Butter-Zitronensauce
- mit gebratenen Steinpilzen und frischen Kräutern



	200 g
	ca. 3 g
	4 kg/Kt
	2 min

Nur solange der Vorrat reicht!

Art.-Nr.
V104

Lasagne mit Kürbis, Walnuss und Casera DOP

Lasagne con zucca, noci e Casera DOP



Zubereitungsempfehlung:

- im Ofen ca. 45 Min backen
- abkühlen lassen und in Portionen schneiden
- portionsweise in der Mikrowelle aufwärmen



	12 Portionen/Kt
	ca. 417 g/Portion
	2 x 2,5 kg/Kt
	ca. 45 min

Ihr Mondo-Pasta-Team