

Sassella-Saisonspezialitäten

Die Saison-Angebote für Mai und Juni 2019

Ravioli agli asparagi

Frische Eierteigware mit
Spargel-Füllung

Alle Jahre wieder läutet die Spargelsaison das Frühjahr ein! Inzwischen hat sich das zarte Frühlingsgemüse eine große und treue Fangemeinde erobert – da darf eine Pasta-Spezialität mit Spargel-Füllung nicht fehlen! Besonders lecker schmecken die Ravioli agli asparagi mit grünen und weißen Spargelspitzen und einer feinen Zitronenbutter oder mit einer Sahne-Schinken-Sauce. Überraschen Sie Ihre Gäste jetzt mit dieser Saison-Spezialität von Sassella!



Artikel-Nr. 23016

Verpackungseinheit: 10 x 500 g

= 5 kg im Karton

Haltbarkeit: 6 Wochen



Panzerotti al limone

Frische Eierteigware mit Ricotta-Zitronen-Füllung

Diese gefüllten Teigtaschen passen mit ihrer Ricotta-Zitronen-Füllung perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten. Zudem ergeben Sie ein sommerlich leichtes Dessert, das Ihre Gäste begeistern wird. Legen Sie die warmen Panzerotti auf ein Erdbeer-Carpaccio und geben Sie eine fruchtige Kiwi-Sauce oder eine Weißwein-Sauce mit Holunderblüten darüber. Mit Mandelplättchen und Minze dekorieren. Buon appetito!

Artikel-Nr. 22974

Verpackungseinheit: 10 x 500 g

= 5 kg im Karton

Haltbarkeit: 6 Wochen

**Jetzt bestellen unter
Tel.: 02226 9293-0**

Pasta Sassella Tartero GmbH

Heerstraßenbenden 2 · 53359 Rheinbach · Tel.: 02226 9293-0 · Fax: 02226 9293-11

E-Mail: info@pasta-sassella.de · www.pasta-sassella.de