

Sassella-Saisonspezialitäten

Die Saison-Angebote für September und Oktober 2019

laktosefrei

Soli caprino e menta

Frische Teigware aus Dinkel ohne Ei
mit Ziegenkäse-Minze-Füllung

**ohne
Ei**

Sie möchten Ihren Gästen einmal etwas Besonderes anbieten? Wir empfehlen diese neue Pasta aus Dinkel mit einer feinen Füllung aus Ziegenkäse und Minze, ohne Ei und laktosefrei! Im Restaurant „Sassella“ werden die „Soli caprino e menta“ zum Beispiel mit getrüffelnder Honigsauce serviert, oder mit mediterranem Gemüse, alternativ – passend zur Jahreszeit – auch mit Steinpilzen. Sie eignen sich auch wunderbar als Beilage zu Lamm oder Geflügel.



Artikel-Nr. 25101

Verpackungseinheit: 10 x 500 g

= 5 kg im Karton

Haltbarkeit: 6 Wochen



Agnolotti alla zucca

Frische Eierteigware mit Kürbis-Füllung

Die frischen Agnolotti mit leckerer Kürbisfüllung haben ein Stückgewicht von ca. 17 Gramm.

Sie passen ideal auf den herbstlichen Speiseplan, am besten mit gebratenen oder geschmorten Kürbisstücken und einer leichten Weißwein-Butter-Sauce. Oder versuchen Sie diese Agnolotti einmal als Beilage zu gebratener Leber mit Zwiebeln.

Artikel-Nr. 22159

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