

Sassella-Saisonspezialitäten

Die Saison-Angebote für Mai und Juni 2018.

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 Telefon: 02226 9293-0