

Sassella-Saisonspezialitäten

Die Saison-Angebote für März und April 2018.

Bärlauch – ein wahrer Frühlingsbote! Je nach Wetter und Lage kann es sein, dass man das köstliche Kraut schon ab Anfang März ernten kann. Bärlauch (*Allium ursinum*) wächst in feuchten und schattigen Laubwäldern, er ist verwandt mit Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch. In Geruch und Geschmack sind die Blätter dem Knoblauch sehr ähnlich, erzeugen aber in der Küche einen wesentlich feineren Geschmack. Darüber hinaus enthält Bärlauch wertvolle ätherische Öle, Fructosane und viel Vitamin C. In der Heilkunde werden ihm wahre Wunder zugeordnet: er regt den Stoffwechsel an, wirkt cholesterinsenkend, blutreinigend und gefäßerweiternd – insgesamt hat er einen positiven Einfluss auf die Hirnleistung und Konzentration.

Rechtzeitig zum Start in den Frühling bietet Pasta Sassella diese zwei Pasta-Sorten mit dem schmackhaften Kraut an:

Tagliarini all'orsino

Frische Eierbandnudeln mit Bärlauch



Artikel-Nr. 20234
Verpackungseinheit
10 x 500 g = 5 kg im Karton
Haltbarkeit: 6 Wochen

Agnolotti all'orsino

Frische Eierteigware mit Bärlauch-Füllung



Artikel-Nr. 22134
Verpackungseinheit
10 x 500 g = 5 kg im Karton
Haltbarkeit: 6 Wochen



Artikel-Nr. 23016
Verpackungseinheit
10 x 500 g = 5 kg im Karton
Haltbarkeit: 6 Wochen

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!

Jetzt bestellen unter Telefon: 02226 9293-0