

Die Sassella-Winterspezialitäten

Die Saison-Angebote für November und Dezember 2018.

Ravioloni alla selvaggina

FrISCHE Eierteigware mit Wildfleisch-Füllung

Wild wird besonders gerne im Herbst und Winter gegessen. Wildbret – das Fleisch des Wildes – gehört heute noch zu den wenigen naturbelassenen Nahrungsmitteln. Sein Geschmack ist durch die natürliche Lebensweise des Wildes unverwechselbar. Diese feinen Ravioli servieren Sie am besten mit einer Wacholder-Pinienkern-Sauce oder als Beilage zu einem Wild-Ragout, dazu eine Birne mit Preiselbeerfüllung oder vielleicht ein rezentes Chutney?

Artikel-Nr. 23054

Verpackungseinheit: 10 x 500 g = 5 kg im Karton

Haltbarkeit: 6 Wochen



Tagliarini all'arancia

FrISCHE Eierbandnudeln mit Orange

In der Vorweihnachtszeit duftet es nach Orangen, Zimt und anderen Leckereien. Hier kommen die Orangentagliarini genau richtig! Sie sind die perfekte Beilage zu gebratenen Entenbrustscheiben oder Wild für einen raffinierten vorweihnachtlichen Speiseplan.



Artikel-Nr. 20215

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 sind ideal für den winterlichen Speiseplan, am besten mit gebratenen oder geschmorten Kürbistücken 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 Telefon: 02226 9293-0