

Sassella-Saisonspezialitäten

Die Saison-Angebote für November und Dezember 2020

Ravioli 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



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