

NEU!

**Pasta
Sassella®**
DIE GOURMET PASTA

Reginette



Frische Eierteigware aus Hartweizengrieß

Diese neuen Bandnudeln sind ca. 10 mm breit und haben – für eine besonders interessante Optik – einen gezackten Rand. Wie bei allen anderen Sassella-Sorten handelt es sich um frische Pasta, welche durch die Verarbeitung in der Bronzepresse eine besonders raue Oberfläche hat und damit Sauce sehr gut aufnehmen und transportieren kann.

Für einen frischen Look probieren Sie die neuen Reginette – ideal für alle schmackhaften Pasta-Gerichte!

Artikel-Nr. 20701

Verpackungseinheit: 10 x 500 g
= 5 kg im Karton

Haltbarkeit: 6 Wochen



PASTA SASSELLA – Die Gourmet Pasta

Einige Vorteile und Informationen zu unseren Produkten:

- frische Pasta mit Ei in drei bis vier Minuten gegart
- 100 % Hartweizengrieß
- reine Naturprodukte in höchster Qualität wie Spinat, Tomate, Paprika oder Sepientinte, ohne Konservierungsstoffe
- nach italienischen Traditionsrezepten
- durch die Bronzepresse entsteht eine raue Oberflächenstruktur und die Pasta kann die Sauce besser aufnehmen sowie mehr Geschmack transportieren
- vielfältige Einsatzmöglichkeiten
- besonders ergiebig

**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