

**SCHON
PROBIERT?**



Truffolini



Frische kurze Eierteigware
mit Trüffelaroma
aus Hartweizengrieß und
Buchweizenmehl mit Ei

Diese neuen, kurzen Röhrennudeln bestechen durch ihren feinen Trüffel-Geschmack, der mit einer frischen Sahnesauce – am besten mit Salsa tartufata (schwarze Trüffel-Paste) von Pasta Sassella zubereiten – noch verstärkt werden kann. Aber auch viele andere Zubereitungsmöglichkeiten sind denkbar. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und begeistern Sie Ihre Tischgäste mit dieser Pasta!

Artikel-Nr. 21601
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