

NEU!



Glutenfreie Pasta

Jetzt neu von Pasta Sassella



Gluten ist ein „Kleber-Eiweiß“, das in verschiedenen Getreidearten wie Weizen, Roggen und Gerste vorkommt. Es sorgt zum Beispiel für die lockere Struktur eines Teigs und wird in der Lebensmittelproduktion häufig als Bindemittel eingesetzt. Dadurch steckt Gluten nicht nur in herkömmlichen Backwaren sondern zum Beispiel auch in Nudelteig.

Manche Menschen vertragen Gluten nicht. Bei ihnen entzündet sich durch die Aufnahme des Eiweißes die Darmschleimhaut. Dadurch nehmen sie zu wenige Nährstoffe auf. Von dieser Darmerkrankung – Zöliakie genannt – ist nach Einschätzung der Deutschen Zöliakie Gesellschaft jeder 250. Deutsche betroffen. Im Gegensatz zu anderen Unverträglichkeiten ist Zöliakie eine ernst zu nehmende Krankheit. Betroffene sollen also keinesfalls Gluten zu sich nehmen. (Quelle: www.test.de)

Damit all diese Menschen trotzdem die leckere Pasta von Sassella genießen können, sind jetzt neu die ersten beiden Sassella-Pastasorten **OHNE GLUTEN** auf dem Markt:

Ravioli ricotta e spinaci

Frische Eierteigware mit Ricotta-Spinat-Füllung,
glutenfrei und laktosefrei

Diese leckeren Teigtaschen lassen sich sehr vielfältig einsetzen, sowohl als Beilage als auch für die Tellermitte mit einer Sauce nach Wahl!



Artikel-Nr. 51350
Verpackungseinheit: 7 x 250 g
= 1,75 kg im Karton
Haltbarkeit: 5 Wochen

**Für Menschen mit
Allergien und Lebensmittel-
unverträglichkeiten
geeignet!**

Tagliatelle

Frische Eierbandnudeln, **glutenfrei**

Diese frischen Bandnudeln haben eine Breite von 6 mm.
Ein ideales Produkt für alle leckeren Pasta-Gerichte!



Artikel-Nr. 51310
Verpackungseinheit: 7 x 250 g
= 1,75 kg im Karton
Haltbarkeit: 5 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