

**PARMA
DORO**

Pasta ripiena

LAVORAZIONE ARTIGIANALE



Hero
GASTRONOMIQUE

Für die moderne Küche.
Seit 1886.

Für weitere Auskünfte und Bestellungen
rufen Sie Ihren Hero Verkaufsberater an oder
informieren Sie sich auf unserer Website.

Hero Gastronomie | 5600 Lenzburg | Tel. 062 885 54 50
gastro@hero.ch | www.gastro.hero.ch



printed in
switzerland



Frisch auf den Teller: Parmadoro Pasta ripiena

Pasta macht richtig Laune! Wir alle lieben sie, am besten frisch und selbstgemacht – die Krönung? Gefüllte Pasta! Verwöhnen Sie jetzt Ihre Gäste mit Parmadoro Pasta ripiena in 5 raffinierten Varianten: Ravioli mit Ricotta-Spinat oder Käse-Birne und kreative Medaglioni mit Brasato-, Steinpilz- oder Limone-Füllung. Mmmh... schmeckt wie hausgemacht! Natürlich, denn wir produzieren unsere Frischteigwaren in der Schweiz nach traditionellen Rezepten.



Genuss im Nu serviert

Maximaler Geschmack bei minimalem Aufwand: Die tiefgefrorenen Pasta ripiena sind schnell portioniert und in 10 Minuten servierbereit. So sparen Sie Zeit und bringen mit 5 feinen Sorten viel Abwechslung auf Ihren Menüplan. Buon Appetito!

Pasta wie handgemacht!

- ✓ **Schmecken wie selbstgemacht**
Dünnere Teig mit über 50% Füllung und grosse Pastaformen
- ✓ **+** **Hergestellt in der Schweiz**
Mit Eiern aus Schweizer Freilandhaltung
- ✓ **5 beliebte Sorten**
In der praktischen Schale für einen optimalen Produktschutz
- ✓ **Tiefgekühlt**
Für die optimale Frische, lose gefroren und somit gut portionierbar

Wussten Sie ...

... dass eine industrielle Anlage pro Stunde 1200 kg Pasta produziert? Unsere Parmadoro-Manufaktur braucht für dieselbe Menge ganze 15 Stunden! Geschmack braucht eben Zeit!



Parmadoro Pasta ripiena – rundum Geschmack

Pasta braucht Passion und frische, hochwertige Zutaten. Deshalb verwenden wir nur Eier aus Schweizer Freilandhaltung und verarbeiten den dünnen Teig mit über 50% Füllung. Das macht die grossen Pastaformen besonders schmackhaft.



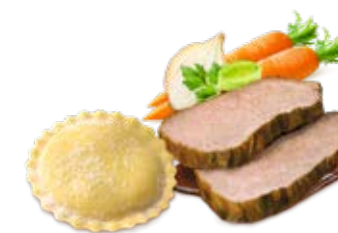
Ravioli Ricotta Spinat

2 Schalen à 1kg
Art.-Nr. 2687.561



Ravioli Käse Birnen

2 Schalen à 1kg
Art.-Nr. 2688.561



Medaglioni Brasato

2 Schalen à 1kg
Art.-Nr. 2686.561



Medaglioni Steinpilze

2 Schalen à 1kg
Art.-Nr. 2685.561



Medaglioni Limone

2 Schalen à 1kg
Art.-Nr. 2684.561



Tipp
Pasta in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und ziehen lassen. Anschliessend mit Ihrer Lieblingsauce servieren.

Ravioli: 7-9 Minuten
Medaglioni: 5-6 Minuten