

**PARMA
DORO**

Pasta ripiena

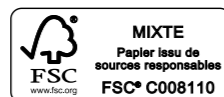
LAVORAZIONE ARTIGIANALE



**Pour la cuisine moderne.
Depuis 1886.**

Pour tout complément d'information et pour toute commande, contactez votre conseiller de vente Hero ou consultez notre site Internet.

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



printed in
switzerland



Toutes fraîches dans votre assiette: Parmadoro Pasta ripiena

Les pâtes sont synonymes de bonne humeur! Tout le monde en raffole – de préférence fraîches et faites maison. Le summum? Les pâtes farcies! Choyez dès maintenant vos hôtes en leur proposant les pasta ripiena signées Parmadoro, déclinées en cinq variantes raffinées: ravioli ricotta/épinards ou fromage/poire ainsi que les medaglioni créatifs farcis au brasato, aux bolets ou au citron. Mmmh... on dirait du fait maison! Rien d'étonnant, puisque nous produisons nos pâtes fraîches en Suisse, selon des recettes traditionnelles.



La gourmandise servie en un tournemain
Saveur maximale pour un minimum de travail: Les pasta ripiena surgelées sont rapidement dosées et prêtes à servir en 10 minutes seulement. De quoi gagner du temps et varier vos menus grâce à cinq variétés exquises. Buon appetito!

Des pâtes comme faites main!

- ✓ **Le goût irrésistible du fait maison**
Une pâte fine avec plus de 50% de farce et des formes généreuses
- ✓ **🇨🇭 Fabrication en Suisse**
Avec des œufs d'élevage en plein air suisse
- ✓ **Cinq variétés appréciées**
En barquette pratique pour une protection optimale du produit
- ✓ **Surgelées**
Congelées en vrac pour une fraîcheur ultime et donc faciles à doser

Saviez-vous que ...

... une installation industrielle produit 1200 kg de pâtes par heure? Notre manufacture Parmadoro a besoin de 15 heures pour produire la même quantité! Après tout, l'excellence prend du temps!



Parmadoro Pasta ripiena - le goût prime

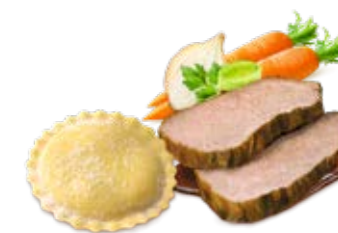
Les pâtes exigent une bonne dose de passion ainsi que des ingrédients frais et de premier choix. Voilà pourquoi nous utilisons exclusivement des œufs d'élevage en plein air suisse et transformons la pâte fine avec plus de 50% de farce, ce qui rend les pâtes aux formes généreuses particulièrement gourmandes.



Ravioli Ricotta et épinards
2 barquettes de 1kg
N° d'art. 2687.561



Ravioli Fromage et poires
2 barquettes de 1kg
N° d'art. 2688.561



Medaglioni Brasato
2 barquettes de 1kg
N° d'art. 2686.561



Medaglioni aux Bolets
2 barquettes de 1kg
N° d'art. 2685.561



Medaglioni Limone
2 barquettes de 1kg
N° d'art. 2684.561

Conseil

Verser les pâtes dans de l'eau bouillante légèrement salée et laisser infuser. Servir ensuite avec votre sauce préférée.
Ravioli: de 7 à 9 minutes
Medaglioni: de 5 à 6 minutes