PARMA DORO

Pasta ripiena

LAVORAZIONE ARTIGIANALE

Hero GASTRONOMIQUE

Des délices qui unissent.
Depuis 1886.

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

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

FSC www.fsc.org MIXTE Papier issu de sources responsables FSC® C008110

imprimé en suisse

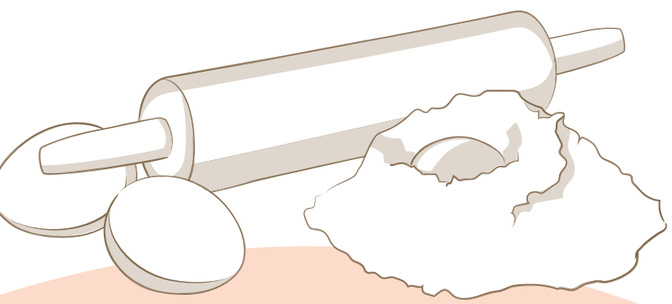
79732.001_202506

buon appetito

Toutes fraîches dans votre assiette

Les pâtes sont synonymes de bonne humeur! Tout le monde en raffole – de préférence fraîches et faites maison. Le summum? Les pâtes farcies! Choyez sans plus tarder vos hôtes en leur proposant les pasta ripiena signées Parmadoro, déclinées en variantes raffinées, notamment les Tortelli Fromage/poire, les Tortelli Brasato ou, en fonction de la saison, avec des asperges ou de la courge. Mmmh… on dirait du fait maison!
Rien d'étonnant, puisque nous produisons nos pâtes aux oeufs 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 4 minutes seulement. De quoi gagner du temps et varier vos menus. Buon appetito!



Des pâtes comme faites maison!

- **Les pâtes – un plaisir inimitable**
  Pâtes aux formes généreuses avec 50% de farce
- **Fabrication en Suisse**
  Avec des oeufs d'élevage en plein air suisse
- **Pâtes al dente**
  Grâce à une teneur élevée la pâte conserve tout son mordant
- **Surgélation**
  Surgelées en vrac pour une fraîcheur ultime et donc faciles à doser

Le saviez-vous?

Une fois préparées, les pâtes fraîches aux oeufs sont immédiatement blanchies, soumises à une congélation choc et congelées sans tarder, la garantie d'une fraîcheur optimale. Le goût et la texture des ingrédients de qualité sont entièrement préservés. Même après un séjour prolongé au bain-marie, les pâtes restent al dente, de quoi toujours faire profiter vos hôtes d'une qualité irréprochable.

Parmadoro Pasta ripiena – au coeur de la saveur

Cuits, nos Tortelli ont un diamètre compris entre 6 et 6,5 cm et chaque pièce pèse entre 22 et 26 g. Un sachet contient de 80 à 90 pièces.

Tortelli Ricotta et épinards
2 sachet à 2 kg
No d'art. 2649.341

Tortelli Fromage et poires
2 sachet à 2 kg
No d'art. 2648.341

Tortelli Brasato
2 sachet à 2 kg
No d'art. 2647.341

Tortelli Funghi
2 sachet à 2 kg
No d'art. 2646.341

Tortelli Limone
2 sachet à 2 kg
No d'art. 2650.341

Tortelli Asperges
2 sachet à 2 kg
No d'art. 2651.341

à partir de mars

Tortelli Courge
2 sachet à 2 kg
No d'art. 2632.341

à partir de août

Disponibilité saisonnière

Préparation

À la casserole: verser les tortelli congelés dans de l'eau bouillante légèrement salée et laisser cuire en douceur. Goûter, à partir de 4 minutes, si la cuisson est al dente selon vos préférences.

Au steamer: cuire pendant environ 4 minutes au cuiseur-vapeur à 90°C avec 100% de vapeur.