

pastanova

Pâtes farcies aux saveurs variées



La passion du goût et de l'art culinaire

DES PÂTES APPRÉCIÉES D'UNE GRANDE QUALITÉ

Les Pastanova rendent tout le monde heureux. Elles se laissent idéalement préparer dans une cuisine gastronomique. Farcies aux légumes, aux champignons ou à la viande, les amateurs et gourmets de la cuisine méditerranéenne les adorent. Avec nos savoureux tortellis, tortellonis, raviolis et cappellettis, vous allez mettre l'eau à la bouche de vos hôtes. Bon appétit !

- ◆ Meilleur rapport qualité-prix
- ◆ Pâtes aux œufs d'élevage en liberté certifiés KAT
- ◆ Le focus sur les produits phares
- ◆ Variété de tailles idéale pour différentes utilisations
- ◆ Recettes de création
- ◆ Toutes les types de pâtes sans viande sont certifiées ovo-lacto-végétariens
- ◆ Préparation qui réussit à coup sûr

Pastanova Cappelletti Caprese

Conseil de pro: Nos cappellettis font la joie de vos hôtes avec la sauce all'arrabbiata légèrement piquante. Préparation facile.



Pastanova Ravioli à l'ail des ours

Conseil de pro: Avec une sauce pour pâtes et des asperges fraîches, les raviolis bien farcis offrent une merveilleuse harmonie de saveurs.



Pastanova Tortelloni Ricotta-Spinaci

Conseil de pro: Servez les classiques appréciés à la sauce pesto et aux pignons dorés – c'est un rêve.



Pastanova Tortelli aux cèpes









































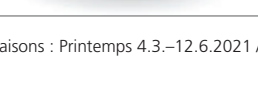


Conseil de pro: Nos tortellis au beurre de sauge sont un délice qui passionne tout le monde.



Nos variantes de pâtes – une nouvelle combinaison

pastanova

Vue d'ensemble des articles – pâtes farcies, surgelées, sachets, 3 × 1.5 kg

				PDV*/kg	changement de gamme env.
	Tortelloni Ricotta-Spinaci 1724.445.000.00			CHF 9.50	introduit
	Tortelloni Funghi 1724.461.000.00			CHF 9.50	août
	Tortelloni Formaggio 1724.439.000.00			CHF 9.50	mai
	Tortelloni Carne 1724.447.000.00			CHF 9.50	novembre
	Tortelloni Caprese 1724.446.000.00			CHF 9.50	juillet
	Tortelli aux cèpes 1724.437.000.00			CHF 10.50	introduit
	Tortelli à la courge 1724.462.000.00	 		CHF 10.50	saison d'automne
	Ravioli Verdura 1724.459.000.00			CHF 9.50	septembre
	Ravioli Limone 1724.457.000.00			CHF 9.50	avril
	Ravioli cinque formaggi 1724.458.000.00			CHF 9.50	introduit
	Ravioli Carne 1724.453.000.00			CHF 9.50	juin
	Ravioli aux asperges 1724.434.000.00	 		CHF 9.50	introduit
	Ravioli à l'ail des ours 1724.435.000.00	 		CHF 9.50	introduit
	Cappelletti Caprese 1724.460.000.00			CHF 10.50	août

Saisons : Printemps 4.3.–12.6.2021 / Automne 9.9.–11.12.2021

* Prix de vente conseillé. Votre partenaire commercial est complètement libre dans la tarification. Prix hors TVA. Les prix sont en partie arrondis. Sous réserve de modifications de prix. Des différences de facturation peuvent se produire en raison des écarts d'arrondi. culinarium-online.ch



Swiss Gastro Solutions

Tél. 058 570 92 92 | Fax 058 570 93 94 | info@swissgastro.com | swissgastro.com