

**PARMA
DORO**

Pasta ripiena

LAVORAZIONE ARTIGIANALE



Genuss verbindet.
Seit 1886.

Für weitere Auskünfte und Bestellungen rufen Sie Ihre
Hero Verkaufsberaterin bzw. 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



gedruckt in der
schweiz

79731.001_202506

buon
appetito

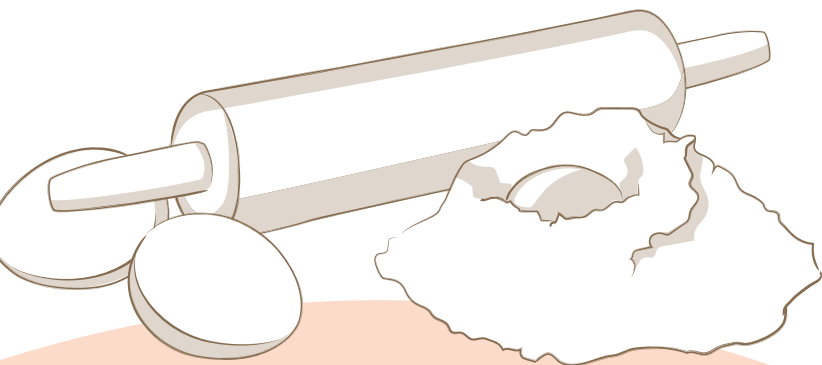
Frisch auf den Teller

Pasta macht richtig Laune! Wir alle lieben sie, am besten frisch und selbstgemacht. Die Krönung? Gefüllte Pasta! Verwöhnen Sie Ihre Gäste jetzt mit Parmadoro Pasta ripiena in raffinierten Varianten wie z. B. Tortelli Käse Birne, Tortelli Brasato oder saisonale Tortelli mit Spargeln oder Kürbis. Mmmh... schmeckt wie hausgemacht! Natürlich, denn wir produzieren unsere Frischeierteigwaren in der Schweiz nach traditionellen Rezepten.



Genuss, im Nu serviert

Maximaler Geschmack bei minimalem Aufwand: Die tiefgefrorene Pasta ripiena ist schnell portioniert und in 4 Minuten servierbereit. So sparen Sie Zeit und bringen viel Abwechslung auf Ihren Menüplan. Buon appetito!



Pasta wie hausgemacht!

- ✓ **Unverwechselbarer Pasta-Genuss**
Grosse Pastaform mit über 50% Füllung
- ✓ **🇨🇭 Hergestellt in der Schweiz**
Mit Eiern aus Schweizer Freilandhaltung
- ✓ **Bissfeste Pasta**
Dank hohem Eieranteil behält der Teig den Biss
- ✓ **Tiefgekühlt**
Für die optimale Frische, lose gefroren und somit gut portionierbar

Wussten Sie ?

Nach der Herstellung werden die Frischeierteigwaren blanchiert, schockgekühlt und sogleich tiefgefroren, was optimale Frische garantiert. Der Geschmack und die Textur der hochwertigen Zutaten bleiben vollständig erhalten. Selbst nach längerer Zeit im Bain-Marie bleibt die Pasta al dente, sodass Ihre Gäste stets beste Qualität geniessen können.



Parmadoro Pasta ripiena – rundum Geschmack

Unsere Tortelli haben im gekochten Zustand einen Durchmesser zwischen 6 cm x 6,5 cm und wiegen zwischen ca. 22 g und 26 g pro Stück. Ein Beutel enthält ca. 80 bis 90 Stück.



Tortelli Ricotta Spinat

2 Beutel à 2 kg
Art.-Nr. 2649.341



Tortelli Käse Birnen

2 Beutel à 2 kg
Art.-Nr. 2648.341



Tortelli Brasato

2 Beutel à 2 kg
Art.-Nr. 2647.341



Tortelli Funghi

2 Beutel à 2 kg
Art.-Nr. 2646.341



Tortelli Limone

2 Beutel à 2 kg
Art.-Nr. 2650.341



Tortelli Spargel

2 Beutel à 2 kg
Art.-Nr. 2651.341

↶
ab März



Tortelli Kürbis

2 Beutel à 2 kg
Art.-Nr. 2632.341

↶ ab August



Zubereitung

Kochtopf: Tiefgefrorene Tortelli in leicht gesalzenes siedendes Wasser geben und ziehen lassen. Ab 4 Minuten probieren, bis sie al dente sind.



Steamer: Im Kombidämpfer ca. 4 Minuten bei 90°C mit 100% Dampf.

Saisonal
verfügbar