

# BONPASTAIODORO

---

FINEST PASTA DINING

---

\*\*\*

... HAUCHDÜNNER TEIG  
... NOCH MEHR FÜLLUNG  
... WIE HANDGESTANZT

\*\*\*

# GRANSOLE AMARENA



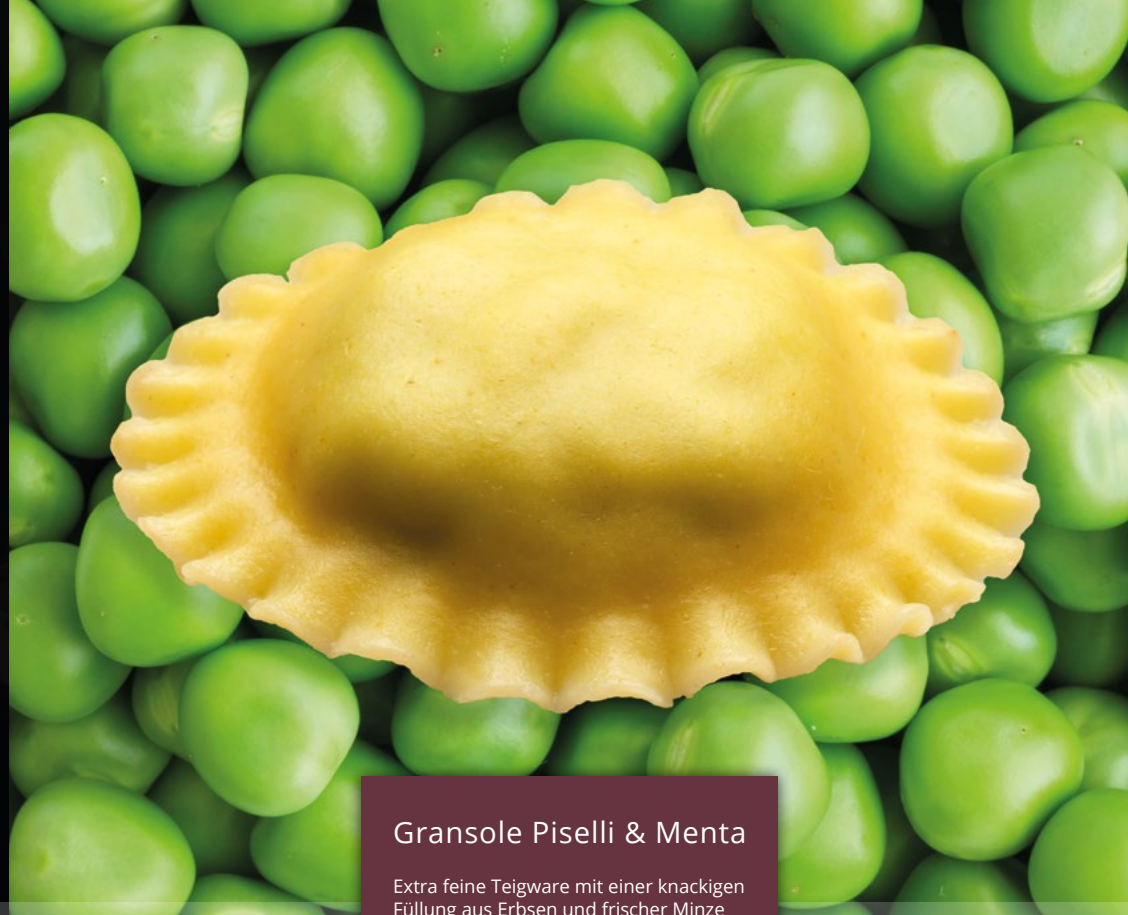
## Gransole Amarena

Extra feine Teigware mit einer  
Füllung aus Amarena Kirschen  
und Pecorino

Art.-Nr. 15474  
Stückgewicht: 16 g  
Kartoninhalt: 2 kg



# GRANSOLE PISELLI & MENTA



## Gransole Piselli & Menta

Extra feine Teigware mit einer knackigen  
Füllung aus Erbsen und frischer Minze

Art.-Nr. 15475  
Stückgewicht: 16 g  
Kartoninhalt: 2 kg



# GRANSOLE MELANZANE



## Gransole Melanzane

Extra feine Teigware mit gegrillter  
Aubergine, Tomate, Mozzarella & feinen  
Gewürzen

Art.-Nr. 15476  
Stückgewicht: 16 g  
Kartoninhalt: 2 kg



# GRANSOLE LIMONE & BASILICO



## Gransole Limone & Basilico

Extra feine Teigware mit einer frischen Füllung aus Ricotta, Zitrusfrucht und Basilikum

Art.-Nr. 15477  
Stückgewicht: 16 g  
Kartoninhalt: 2 kg



# GRANSOLE TARTUFO & PORTOBELLO



## Gransole Tartufo & Portobello

Extra feine Teigware mit einer  
aromatisch-cremigen Trüffel- &  
Portobello-Pilz-Füllung

Art.-Nr. 15483  
Stückgewicht: 16 g  
Kartoninhalt: 2 kg



# AGNOLOTTI BUFALA SOVRANO



## Agnolotti Bufala Sovrano

Extra feine Teigware mit feinwürzigem  
Büffel-Parmesan und Ricotta gefüllt

Art.-Nr. 15480  
Stückgewicht: 16 g  
Kartoninhalt: 2 kg





# AGNOLOTTI PORCINI



## Agnolotti Porcini

Extra feine Teigware gefüllt mit  
Steinpilzen und Ricotta

Art.-Nr. 15482  
Stückgewicht: 16 g  
Kartoninhalt: 2 kg



# AGNOLOTTI CARCIOFI



## Agnolotti Carciofi

Extra feine, grün-gelbe Teigware mit einer Artischockenfüllung

Art.-Nr. 15481  
Stückgewicht: 16 g  
Kartoninhalt: 2 kg



# GNOCCHI WASABI



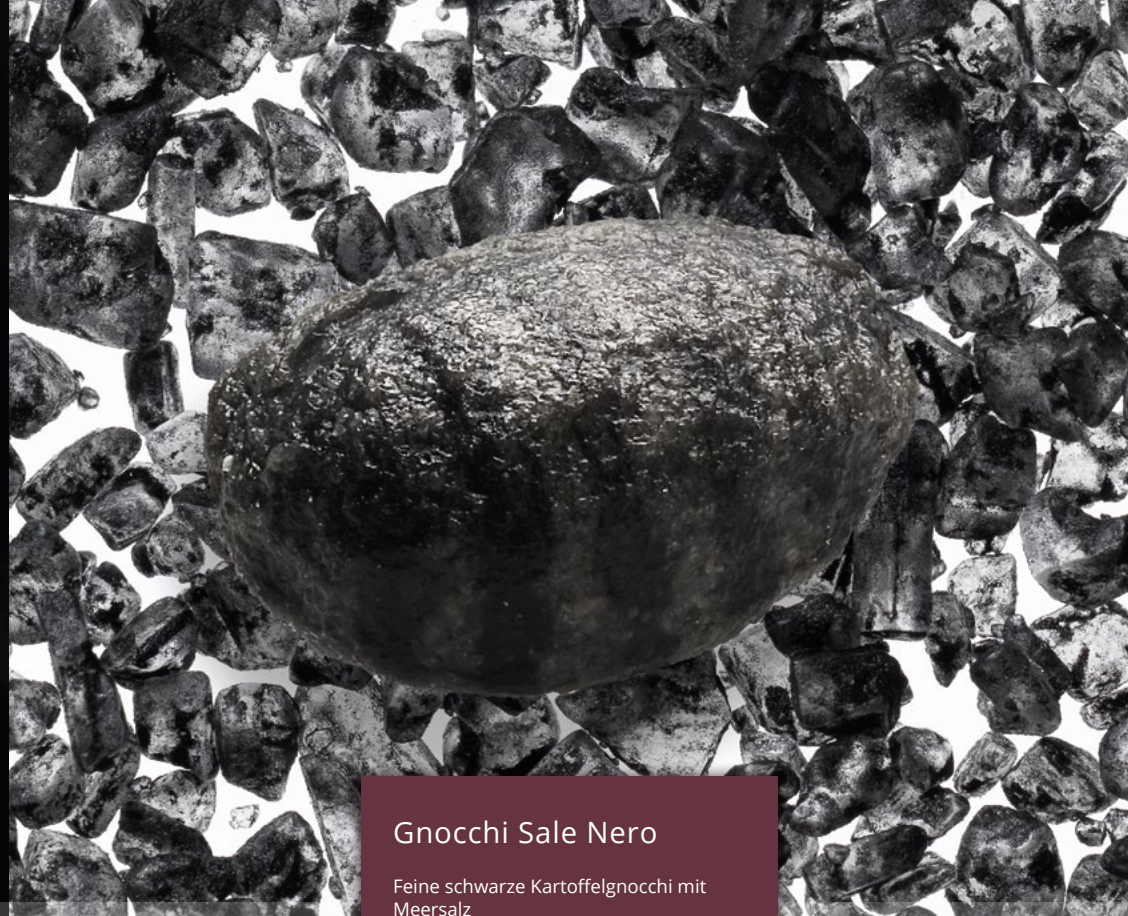
## Gnocchi Wasabi

Feine grüne Kartoffelgnocchi mit  
pikant-scharfer Wasabi-Note

Art.-Nr. 15113  
Stückgewicht: 6-8 g  
Kartoninhalt: 3 kg



# GNOCCHI SALE NERO



## Gnocchi Sale Nero

Feine schwarze Kartoffelgnocchi mit  
Meersalz

Art.-Nr. 15710  
Stückgewicht: 6-8 g  
Kartoninhalt: 3 kg










# IMPRESSIONEN





# ZUBEREITUNG

## Allgemeine Legende:

-  Tiefgekühlt
-  Deklarationsfrei
-  Vegan
-  Kochtopf
-  Vegetarisch
-  Laktosefrei
-  Kombidämpfer



## Gransole / Agnolotti:

tiefgekühlt im:

-  ca. 2-3 Minuten in kochendes Salzwasser geben und gar ziehen lassen
-  ca. 3 Minuten bei 95-100 °C Dampf garen, vorher leicht beölen und etwas salzen

## Gnocchi:

tiefgekühlt im:

-  ca. 3-4 Minuten in leicht köchelndem Salzwasser gar ziehen lassen
-  ca. 3-5 Minuten bei 100 °C Dampf garen, vorher leicht beölen



BON PASTAIO GmbH  
Lindenstr. 51  
04895 Falkenberg  
info@bonpastaio.de  
www.bonpastaio.de

