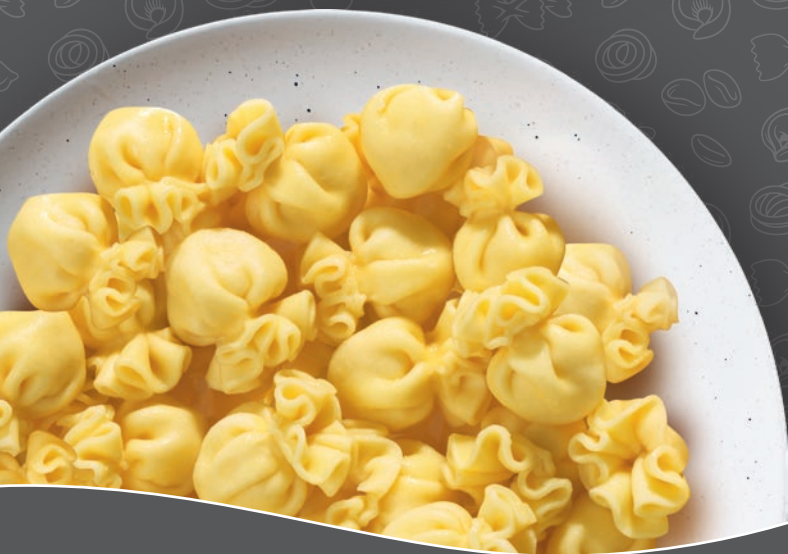


iglo

Cucina di Pasta



FRISCH ZUBEREITET
TIEFGEFROREN



FREILAND
EIER



FERTIG
IN 3 MINUTEN

TORTELLONI RICOTTA-SPINAT

Art. Nr. 99930

- die beliebteste Pasta-Form
- Ricotta und Spinat mit Gewürzen harmonisch abgestimmt

Hartweizendunst, Wasser, Ricotta 11 %, Eier 9 %, Extrahartkäse, Paniermehl (Weizenmehl, Kochsalz, Hefe), Spinat 4,5 %, Kochsalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Gewürze.
Kann Spuren von Soja enthalten.

Füllanteil: 35 %
EAN VE: 9008695999303

3 x 2 kg e



TORTELLONI ROSSI 4-KÄSE

Art. Nr. 99940

- die beliebteste Pasta-Form
- Peperoni und Karotten sorgen für die Farbgebung
- Füllung mit 4 Sorten Käse

Hartweizendunst, Wasser, Ricotta 15 %, Eier 7 %, Paniermehl (Weizenmehl, Kochsalz, Hefe), Hartkäse 1,9 %, Grana Padano 1,5 % (enthält Ei), Spinat, Rapsöl, Kochsalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Petersilie, Pecorino 0,7 %, Rahmpulver, färbendes Peperoni- und Karottenkonzentrat 0,4 %, Muskatnuss.
Kann Spuren von Soja enthalten.

Füllanteil: 35 %
EAN VE: 9008695999402

3 x 2 kg e



TORTELLINI RINDFLEISCH

Art. Nr. 99950

- die kleinere Form der Tortelloni
- gebratenes Rindfleisch mit Gewürzen fein abgestimmt

Hartweizendunst, Wasser, Eier 8 %, Paniermehl (Weizenmehl, Kochsalz, Hefe), gebratenes Rindfleisch 4,5 %, Rapsöl, Karotten, Kochsalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Zwiebeln, Tomatenpüree, Essig, Rosmarin, natürliches Aroma, Gewürze.
Kann Spuren von Soja und Milch enthalten.

Füllanteil: 24 %
EAN VE: 9008695999501

3 x 2 kg e



FAGOTTINI KÄSE-TRÜFFEL

Art. Nr. 99960

- die optisch besonders attraktive Pasta-Form
- gefüllt mit Käse, Ricotta und feinstem Sommertrüffel

Hartweizendunst, Wasser, Ricotta 16 %, Eier 8 %, Paniermehl (Weizenmehl, Kochsalz, Hefe), Hartkäse 3,4 %, Grana Padano 3,4 % (enthält Ei), Weizengluten, Reismehl, Kochsalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Rahmpulver, Sommertrüffel 0,2 %, natürliches Aroma, Gewürze.
Kann Spuren von Soja enthalten.

Füllanteil: 36 - 38 %
EAN VE: 9008695999600

2 x 2 kg e



ZUBEREITUNG



IM KOCHTOPF:

Die tiefgekühlten Teigwaren in kochendes Wasser geben und ca. 3 Minuten kochen lassen.



IM KOMBI-STEAMER:

Circa 3 Minuten bei 100 °C.

Bitte achten Sie darauf, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgegart ist!

Iglo Austria GmbH

Clemens-Holzmeister-Straße 6 · A-1100 Wien

iglo.gastronomie@iglo.com · www.iglo-gastronomie.at

Bestellbüro: Tel. +43 810 208 92 - 0 · Fax +43 1 608 66 - 662

bestellung.at@iglo.com

Hersteller: druck.at Druck- und Handelsgesellschaft mbH,
2544 Leobersdorf