



ANTONIEWICZ.

PASTA

PAIRING 2.0



PASTA PAIRING 2.0



Neue kulinarische Horizonte erreichen

Pasta Pairing ist ein neuer **Food-Trend**, mit dem Köche auf sich aufmerksam machen können! Dabei wird nicht unkontrolliert vermischt, sondern gezielt harmonisiert. Pasta Pairing vereint das eigene Bauchgefühl mit der analytischen Kraft des Kopfes und verleiht Sicherheit mit dem Umgang von Neuem. Es ist die Lehre von **Aromenharmonie und Geschmackspezifizierung**.

Die Fortsetzung mit neuen Rezepten

Nach der erfolgreichen ersten Runde des Pasta Pairings folgt nun die Fortsetzung. Auch dieses Mal werden **gefüllte Pasta von Hilcona** wirkungsvoll kombiniert, und die Rezepte wurden hierfür von Heiko Antoniewicz entwickelt. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Fülle von **Kombinationsmöglichkeiten** für gefüllte Pasta von Hilcona. Hier erklären wir Ihnen kurz, wie das Pasta Pairing funktioniert.

Heiko Antoniewicz gilt als einflussreichster Koch und Kochbuchautor der modern inspirierten Avantgardküche in Deutschland. Der erfolgreiche Buchautor (Fingerfood, Molekulare Basics, Flavour Pairing) arbeitet nach verschiedenen Stationen als Koch seit 2007 als selbstständiger Berater für innovative kulinarische Konzepte und Trainer mit eigenen Seminaren.



Wie funktioniert Pasta Pairing?

Beim Pasta Pairing geht es darum, harmonisierende Aromen zu kombinieren. Klingt einfach, hat aber einen streng wissenschaftlichen Hintergrund. Denn die Lebensmittel werden zunächst in ihre kleinsten Teile zerlegt und anschließend wird nach Übereinstimmungen gefahndet. Da alle Lebensmittel aus vielen hundert geruchsaktiven Stoffen bestehen, geht es aber nicht nur darum, einen oder mehrere gemeinsame Aromastoffe zu finden, sondern bei entscheidenden Aromamolekülen Überschneidungen zu finden. Diese Überschneidungen sind zwar kein Garant für Geschmacksexplosionen, aber eine Grundlage für ein gutes Pairing und Ausgangspunkt für die Experimentierfähigkeit in der Küche.

Das Grundschema: Aromengruppen

Bei der Aromenharmonie wird in zwei Gruppen analysiert: Olfaktorisch und gustatorisch werden die einzelnen Geschmacksbilder untersucht und festgelegt. Es werden diese sieben Aromengruppen für die Zuordnung am häufigsten verwendet:

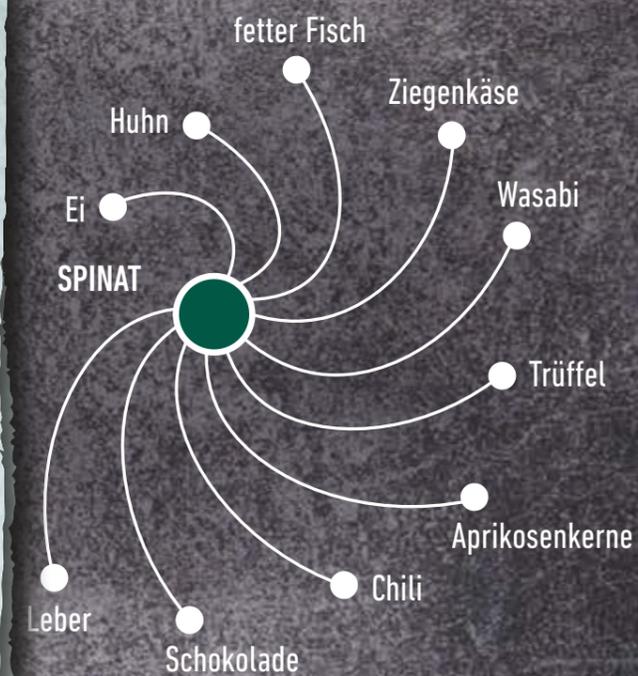
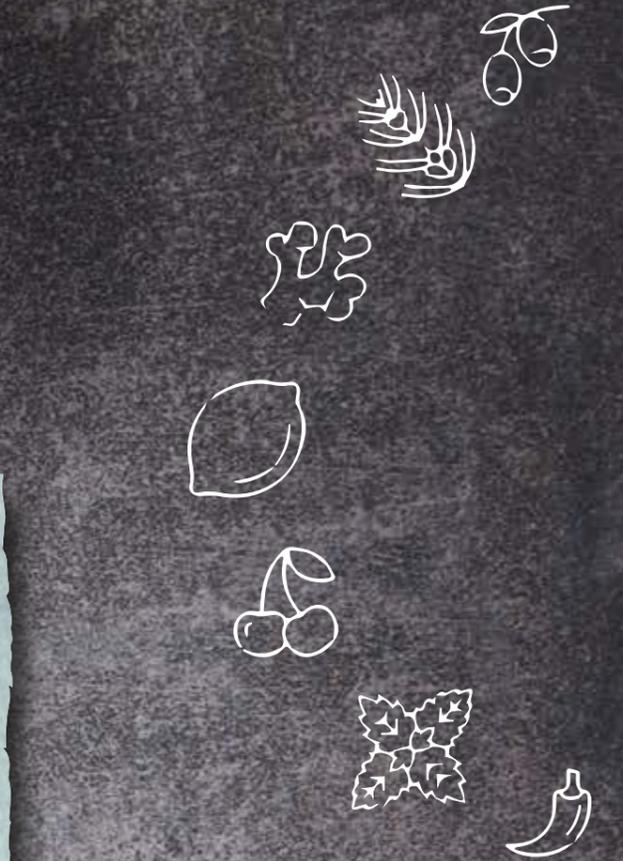
1. Fruchtig und säuerlich
2. Blumig und frisch
3. Zitrusartig und kräuterig
4. Holzig und herb
5. Vanilleartig und rauchig
6. Würzig und zimtartig
7. Röstartig und erdig

Der Kombinationsbaum als Inspiration

Heiko Antoniewicz hat exklusiv für Sie Kombinationsbäume für die gefüllte Pasta von Hilcona entwickelt – hier am Beispiel Spinat. Ausgangspunkt ist immer die Füllung der jeweiligen Hilcona Pasta. Der Kombinationsbaum zeigt, mit welchen Zutaten sich die Füllungen kombinieren lassen.

Rezepte für Ihre Küche

Die Vielzahl der Hilcona Pasta bietet Ihnen viele verschiedene Füllungen. Auf den nächsten Seiten finden Sie zu ausgewählten Füllungen Kombinationsbäume, Rezepte und Tipps. Die jeweiligen Hilcona Produkte, die Sie einsetzen können, haben wir Ihnen im Rezept notiert. Lassen Sie sich davon für die Umsetzung in Ihrer Betriebsgastronomie inspirieren und beeindrucken Sie Ihre Gäste mit kreativen Kombinationen!





1 kg Hilcona Ravioli Rucola
40 g Butter

Die Ravioli kochen oder dämpfen. In einer flachen Pfanne mit der Butter schwenken.

Fenchelsalat

- 2 Knollen Fenchel
- 50 g Karottenstreifen
- 40 ml Weißweinessig
- 50 ml Rapsöl
- 10 g Ahornsirup
- Salz

Das Grün der Fenchelknolle abzupfen und fein schneiden. Die Knolle fein hobeln und mit den weiteren Zutaten abschmecken.

Kassler

- 200 g Kasslerwürfel
- 30 ml Sonnenblumenöl

Die Hälfte der Würfel im Öl kross anbraten und warm stellen. Die anderen Würfel separat ebenfalls warm stellen.

Senfsaat

- 50 g Senfkörner
- 200 ml Apfelsaft
- 20 ml Weißweinessig
- Salz

Alle Zutaten zusammen einmal aufkochen und bei schwacher Hitze sieden lassen.

Rahmsauce

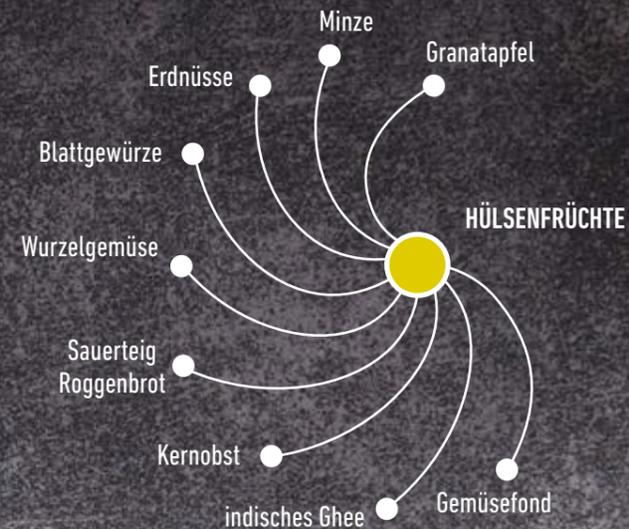
- 300 ml Geflügel- oder Gemüsefond
- 200 ml Sahne
- 1 fein gewürfelte Zwiebel
- 40 ml Weißwein
- 20 ml Sonnenblumenöl

Die Zwiebel im Öl anschwitzen und salzen. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Fond abgießen. Um ein Drittel einkochen und mit Sahne auffüllen. Einmal aufkochen und nach Wunsch andicken.

Garnitur

Frischer Rucola

Den Fenchelsalat mit den warmen Kasslerwürfeln vermengen und anrichten. Die Ravioli darauf platzieren und die gebratenen Kasslerwürfel verteilen. Mit der Rahmsauce umgießen und die Senfkörner arrangieren. Mit dem gezupften Rucola garnieren.



1 kg Hilcona Ravioli Ginger Lentil
40 g Butter oder 20 g Ghee
80 ml Gemüsefond

Die Ravioli kochen oder dämpfen. In einer flachen Pfanne die Ravioli mit der Butter/Ghee schwenken. Mit der Brühe binden und den Sud zur Seite stellen.

Marinierte Birnen

- 2 Birnen
- 20 ml weißer Balsamessig
- Salz

Die Birnen vierteln, Kerngehäuse herauschneiden und in Spalten schneiden. Mit Essig und Salz marinieren.

Pastinaken

- 30 kleine Pastinaken oder große, in Stücke geschnitten
- 10 Lorbeerblätter
- 50 ml Sonnenblumenöl
- Salz

Die Pastinaken schälen und mit dem Lorbeer in Salzwasser einmal aufkochen und im Wasser auskühlen lassen. Bei 200 °C im Ofen goldgelb backen.

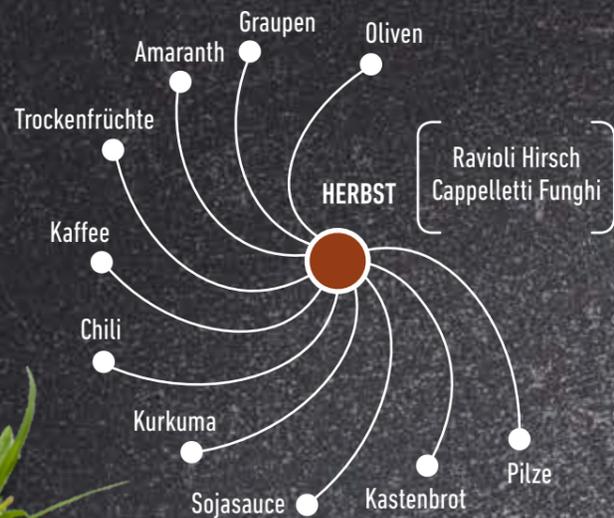
Garnitur

- Minze, fein geschnitten oder gezupft
- Knäckebrot, in Stücke gebrochen
- Geröstete und gehackte Erdnüsse

Die Pastinaken anrichten und die Ravioli verteilen. Den Sud aufträufeln und die Birnenspalten einstecken. Die Minze verteilen, Nüsse aufstreuen und Knäckebrot verteilen.



HILCONA RAVIOLI HIRSCH KRÄUTERSEITLING // PFEFFER // KIRSCH



1 kg Hilcona Ravioli Hirsch
40 g Butter
Schnittlauch, in feine Ringe geschnitten

Die Ravioli kochen oder dämpfen. In einer flachen Pfanne die Ravioli mit der Butter schwenken und den Schnittlauch dazu geben.

Pilztoast

10 Scheiben Toastbrot
400 g Champignons, in Würfel geschnitten
1 Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
30 ml Olivenöl
20 g Tomatenmark
Salz
10 ml Sojasauce
1 kräftiger Espresso

Die Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, leicht salzen und die Champignons dazu geben. Die Hitze etwas reduzieren und die Pilze dünsten. Das Tomatenmark dazu geben und mit der Sojasauce würzen. Die Flüssigkeit verkochen lassen und mit dem Espresso abschmecken. Den Toast rösten und die Pilzmasse darauf verteilen. In Stücke schneiden und warm stellen.

Kräuterseitling gebraten

5 Kräuterseitlinge
30 ml Ketjap Manis
Etwas Ingwer-Pulver

Die Kräuterseitlinge längs halbieren und auf der Schnittfläche kreuzweise einschneiden. Den Ketjap Manis mit dem Ingwer verrühren und auf den Schnittflächen der Kräuterseitlinge verteilen. 5 Minuten ziehen lassen und von beiden Seiten anbraten. Die Kräuterseitlinge auf das Toast geben.

Pfeffer-Rahmsauce

300 ml Geflügel- oder Gemüsefond
200 ml Sahne
1 fein gewürfelte Zwiebel
40 ml Weißwein
20 ml Sonnenblumenöl
10 g grüne Pfefferkörner aus der Lake

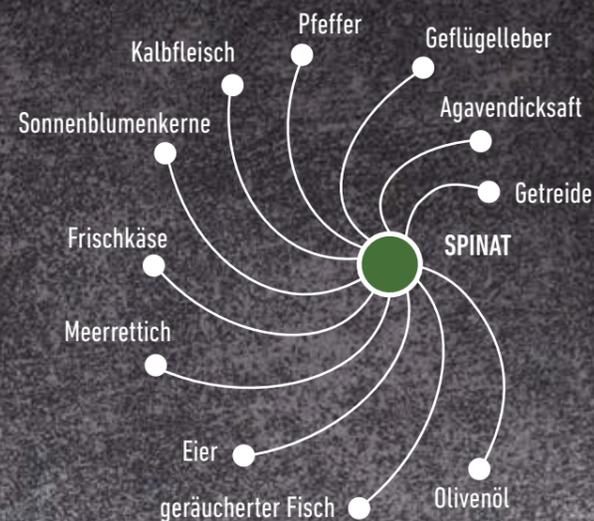
Die Zwiebel im Öl anschwitzen und salzen. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Fond abgießen. Um ein Drittel einkochen und mit der Sahne auffüllen. Einmal aufkochen, Pfefferkörner dazugeben und nach Wunsch andicken. Nach Gefallen etwas von der Pfefferlake dazugeben.

Garnitur

Getrocknete Kirschen, in Weißwein oder Traubensaft eingelegt

Die Ravioli anrichten und die Pilztoasts arrangieren. Die Sauce angießen und die Kirschen auf den Ravioli verteilen.

HILCONA TORTELLINI RICOTTA E SPINACI MAKRELE // AHORN SIRUP



Tortelloni Ricotta Spinat Bio
Ravioli Integrale Ricotta Spinaci
Ravioli Spinaci Bio
Tortelloni Quinoa Spinaci
Tortelloni Ricotta Spinaci



1 kg Hilcona Tortellini Ricotta e Spinaci
40 g Olivenöl

Die Tortellini kochen oder dämpfen. In einer flachen Pfanne mit dem Olivenöl schwenken.

Makrele

5 geräucherte Makrelenfilets Natur
200 ml Fischfond

Die Makrele servierfertig zuschneiden und bei Bedarf für 15 Minuten in den 70 °C warmen Fischfond legen.

Eigelbcreme

400 g Eigelb
30 ml Weißweinessig
20 g Senf
Salz

Das Eigelb in einem Gefäß 24 Stunden lang einfrieren und wieder auftauen lassen. Mit den weiteren Zutaten abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Vinaigrette

40 ml Weißweinessig
60 ml Olivenöl
40 ml Gemüsefond
20 ml Ahornsirup
Salz

Aus allen Zutaten eine Vinaigrette rühren und abschmecken.

Garnitur

Gepuffter Quinoa
Spinatsalat

Die Eigelbcreme aufstreichen. Die Makrele aus dem Sud nehmen, abtupfen und anrichten. Die Tortellini arrangieren und mit dem Spinatsalat belegen. Mit der Vinaigrette beträufeln und verteilen. Den gepufften Quinoa auf die Makrele geben und auf den Tortellini verteilen.



1 kg Hilcona Tortellini Carne
40 g Rinderfond

Die Tortellini kochen oder dämpfen. In einer flachen Pfanne mit dem Rinderfond schwenken.

Geschmorte Kartoffel

20 mittelgroße Kartoffeln, in Form geschnitten
300 ml Kalbsjus
2 Knoblauchzehen
Je 3 Zweige Thymian und Rosmarin

Die Kalbsjus aufkochen und die Gewürze einlegen. Die Kartoffeln dazu geben und bei 140 °C im Backofen schmoren. Immer wieder mit der Jus übergießen. Mit einem Metallspieß den Garpunkt prüfen.

Sellerie

1 Sellerieknolle
80 ml Rapsöl
30 ml Zitronensaft und Abrieb von 1 Zitrone
Salz
Schwarzer Kardamom, fein gerieben

Den Sellerie schälen und in feinste Streifen schneiden. Mit den weiteren Zutaten marinieren und abschmecken.

1 Bund Staudensellerie
60 g Butter
Selleriesalz

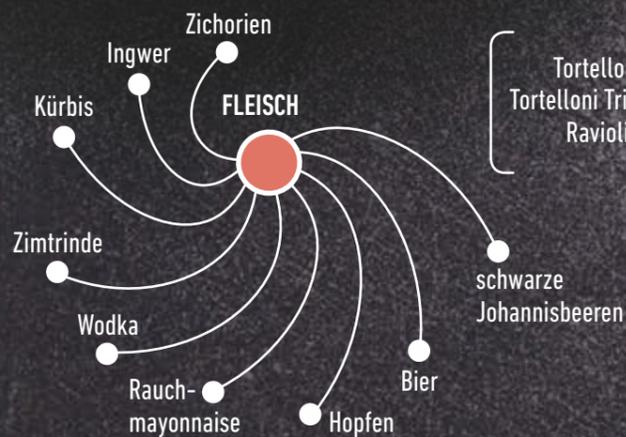
Den Sellerie kürzen und die Stängel in Salzwasser blanchieren. Die Fäden ziehen und in der Butter glasieren. Mit Selleriesalz abschmecken.

Garnitur

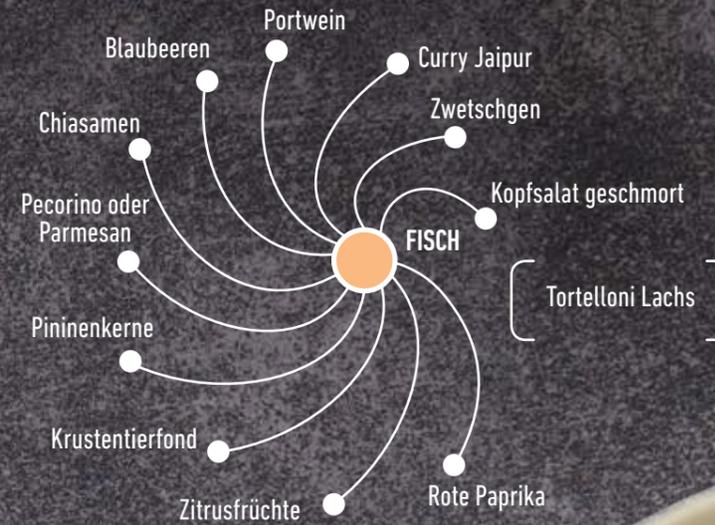
Kürbiskerne, gehackt
Blattpetersilie, gezupft

Kalbsjus

Die Tortellini auf dem Selleriesalat anrichten und die Kartoffeln arrangieren. Den Staudensellerie anlegen und die Kalbsjus angießen. Die Kürbiskerne aufstreuen und die Petersilie anlegen.



Tortelloni Carne
Tortelloni Tricolore Carne
Ravioli Carne



Tortelloni Lachs

1 kg Hilcona Tortelloni Lachs MSC
40 g Fischfond

Die Tortelloni kochen oder dämpfen. In einer flachen Pfanne mit dem Fischfond schwenken.

Tomatensalat

5 Fleischtomaten
Saft und Abrieb von 2 Zitronen
100 ml Olivenöl
Chiliflocken
Salz

Den Strunk von den Fleischtomaten heraus schneiden und die Tomaten in feine Scheiben schneiden. Mit den weiteren Zutaten vermengen und abschmecken.

Lachs

10 Stücke Lachs à 120 g
40 ml Olivenöl
Salz

Den Lachs auf der Hautseite salzen und etwas stehen lassen. Auf der Hautseite in einer Pfanne anbraten und bei 120 °C Grad im Backofen 10-12 Minuten garen.

Garnitur

Hilcona Pesto alla Genovese
Geröstete Pinienkerne
Basilikumspitzen

Die Pesto aufstreichen und den Tomatensalat anrichten. Die Tortelloni arrangieren und den Lachs daneben platzieren. Die Pinienkerne verteilen und den Basilikum auflegen. Die restliche Tomatenvinaigrette verteilen.



Ravioli Integrale Cheesy Peas
Tortelloni Tricolore e 3 Formaggi
Ravioli Chèvre / Ziegenkäse



1 kg Hilcona Tortelloni Tricolore e 3 Formaggi
40 g Gemüsefond

Die Tortelloni kochen oder dämpfen. In einer flachen Pfanne mit dem Gemüsefond schwenken.

Geschmorte Paprika

- 10 Spitzpaprika
- 1 kg Hilcona Taboulé
- 50 ml Olivenöl

Die Paprika im Olivenöl marinieren und bei 200 °C im Backofen rösten, bis diese etwas zusammenfallen. Den Deckel abschneiden und die Paprika aushöhlen. Den Taboulésalat einfüllen und bei 120 °C 10 Minuten im Kombidampf regenerieren.

Jus mit geräucherter Paprika

- 500 ml reduzierte Geflügeljus
- 5 g Rauchpaprika

Die Jus mit dem Paprika einmal aufkochen und warm stellen.

Garnitur

- Gezupfter Mozzarella, mit Limettenöl abgeschmeckt
- Gezupfte Liebstöckelblätter
- Baharat

Die Paprika auflegen und mit dem Mozzarella belegen. Den Liebstöckel und die Tortelloni auflegen. Die Jus angießen. Baharat aufstreuen.



1 kg Saccottini Tomate Mozzarella
40 g Gemüsefond

Die Saccottini kochen oder dämpfen. In einer flachen Pfanne mit dem Gemüsefond schwenken.

Marinierte Gurke

- 4 Gurken
- Abrieb von 2 Zitronen
- 40 ml Limettenöl
- Salz
- Zucker

Die Gurken schälen und im Ganzen mit den weiteren Zutaten vakuumieren und über Nacht stehen lassen. Bei Bedarf längs halbieren, in feine Halbmonde schneiden und nebeneinander stehen lassen. Bei 40 °C warm stellen. Den Sud aus dem Beutel aufheben.

Tsatsiki

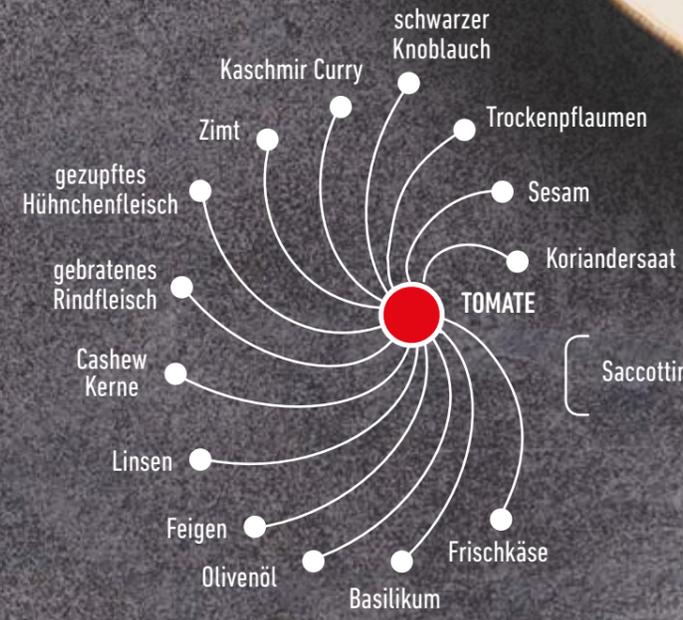
- 500 g griechischer Joghurt
- 50 ml Olivenöl
- 2 Zweige gehackte Minze
- Abrieb und Saft von 1 Zitrone
- 2 Zweige gehackter Dill
- Salz

Alle Zutaten zusammen kurz verrühren und abschmecken. Kalt stellen und bei Bedarf aus der Kühlung nehmen.

Garnitur

- Dill
- Minze

Die Gurken aufstellen und die Saccottini anrichten. Den Tsatsiki daraufgeben und mit den Kräutern garnieren.

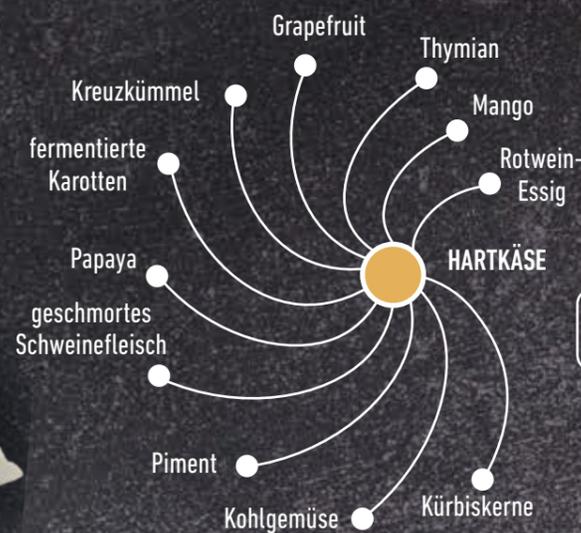


Saccottini Tomate Mozzarella



HILCONA PASTASPITZEN MIT APPENZELLER® KÄSE

WIRSING // EISBEIN // PAPAYA



Pastaspitzen Appenzeller®

1 kg Hilcona Pastaspitzen mit Appenzeller® Käse
40 g Gemüsefond

Die Pastaspitzen kochen oder dämpfen. In einer flachen Pfanne mit dem Gemüsefond schwenken.

Wirsing

2 Stück Wirsing
200 g Joghurt
20 ml Weißweinessig
Salz
Muskat

Den Wirsing in feine Streifen schneiden und in kräftig gesalzenem Wasser blanchieren. Abgießen, leicht ausdrücken, noch warm mit dem Joghurt verrühren und mit Muskat abschmecken. Mit dem Essig abrunden und warm stellen.

Eisbein

500 ml Schweinejus
1 Eisbein
1 l Salzlake 7 %
5 g schwarze Senfkörner
2 frische Lorbeerblätter
10 zerdrückte Pfefferkörner

Das Eisbein in der Lake für 4 Stunden einlegen. Abtupfen und mit den weiteren Zutaten miteinander im Vakuumieren. Bei 65 °C 14 Stunden im Wasserbad garen. Vom Knochen lösen, in die natürlichen Segmente zerlegen und mit Jus glasieren.

Garnitur

Im Ofen gerösteter Wirsing
Getrocknete Papayakerne

Den Wirsing anrichten und die Eisbeinsegmente auflegen. Die Pastaspitzen arrangieren und mit den Papayakernen bestreuen. Die Jus angießen und den gerösteten Wirsing anlegen.

HILCONA TORTELLONI MIT GRUYÈRE AOP

POMELO // GRANATAPFEL // HUMMUS



Ravioli Raclette
Tortelloni 3 Colore 3 Formaggi
Tortelloni Gruyère AOC

1 kg Hilcona Tortelloni mit Gruyère AOP
40 g Gemüsefond

Die Tortelloni kochen oder dämpfen. In einer flachen Pfanne mit dem Gemüsefond schwenken.

Salat

1 Pomelo

Die Pomelo schälen, filetieren und in die Segmente fein zupfen.

Hilcona Blumenkohl Quinoa Salat

Den Salat in einem Wok kurz warm anschwenken. Nach Gefallen fein geschnittene Minze unterheben.

Vinaigrette

30 ml Granatapfelsirup
60 ml Rapsöl
30 ml heller Balsamessig
30 ml Wasser
Salz

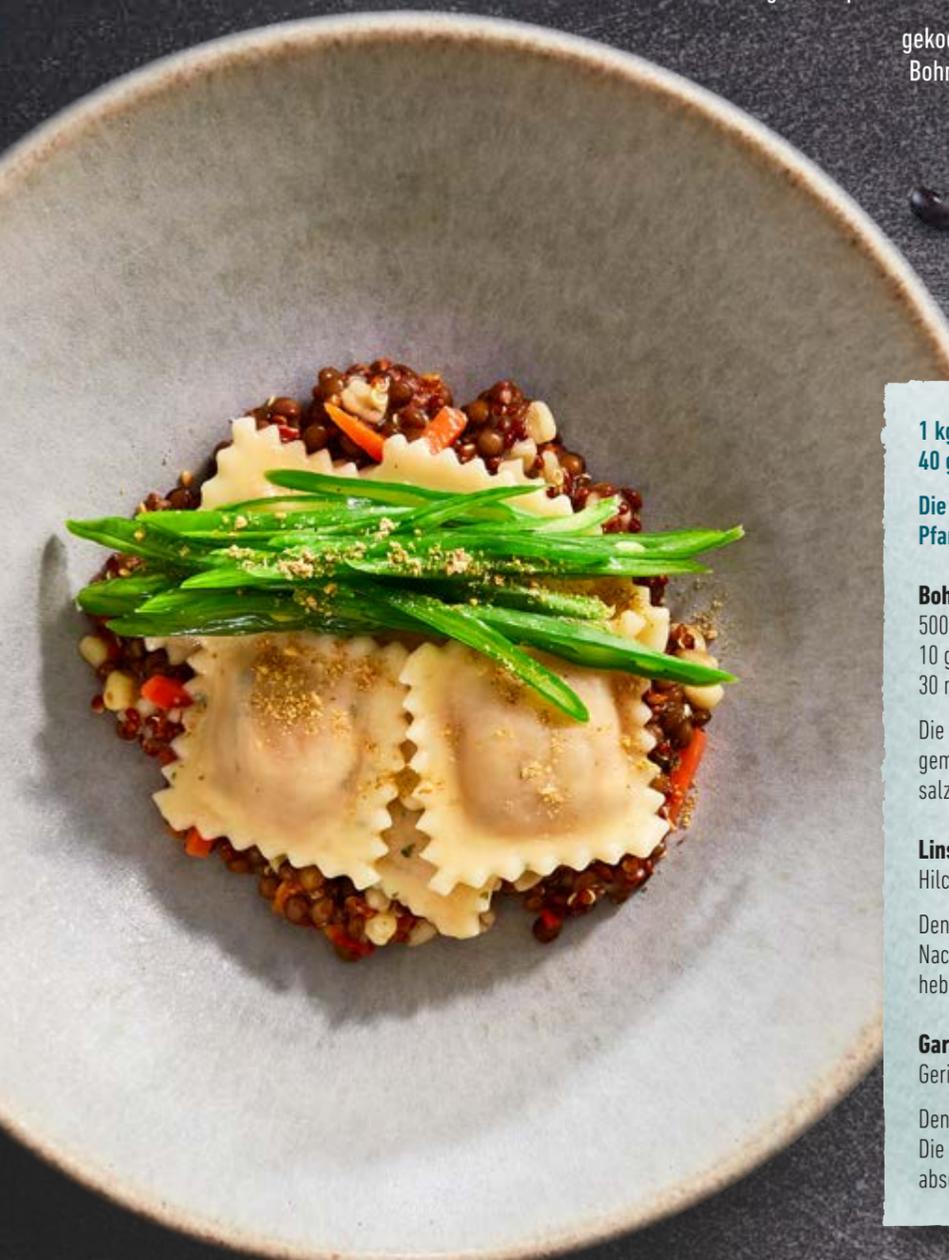
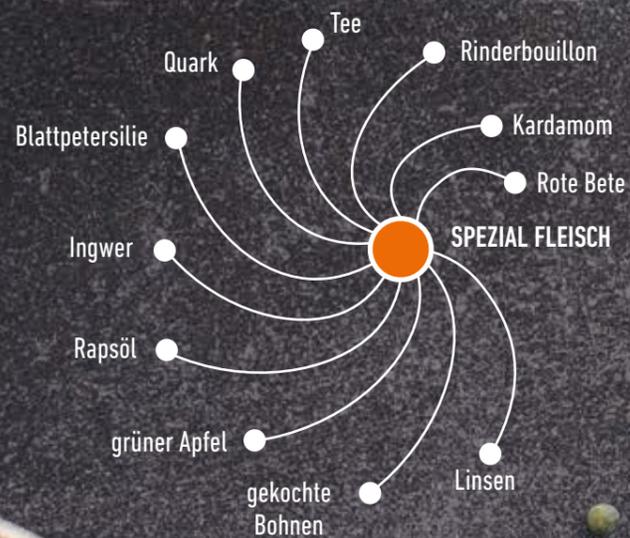
Aus allen Zutaten eine Vinaigrette rühren und abschmecken.

Garnitur

Hilcona Hummus Classic
200 ml Olivenöl

Den Hummus aufstreichen und das Olivenöl darin einfüllen. Den Salat anrichten und die Tortelloni verteilen. Mit der Vinaigrette beträufeln.

Ravioli Carne
Tortelloni Fleisch
Tortelloni Tricolore Carne
Ravioli Hirsch



1 kg Hilcona Ravioli Carne
40 g Gemüsefond

Die Ravioli kochen oder dämpfen. In einer flachen Pfanne mit dem Gemüsefond schwenken.

Bohnen

500 g breite Bohnen
10 g Ducca
30 ml Zitronenöl

Die Bohnen in feine Streifen schneiden und in kräftigem Salzwasser blanchieren. Im Öl schwenken, leicht salzen und mit Ducca abschmecken.

Linsensalat

Hilcona Salat Linsen Quinoa

Den Salat in einem Wok kurz warm anschwenken. Nach Gefallen fein geschnittene Blattpetersilie unterheben.

Garnitur

Geriebener Ingwer

Den Salat anrichten und die Ravioli darauf anrichten. Die Bohnen arrangieren und mit geriebenem Ingwer abschließen.

Hilcona Pasta-Qualität:
Unser Werteversprechen

Beste Zutaten:

- Teig aus 100 % Hartweizengrieß und Frischei
- Clean Label
- GMO-frei

Ideale Zubereitung:

- 100% vorgegart
- GV-prozessstabil
- Einfache Dosierung: Beutel à 2 kg ergibt 1 GN



5 Formen, unzählige Möglichkeiten:
Gefüllte Pasta Classic von Hilcona



Entdecken Sie die komplette Hilcona Pastawelt

TK-Frischpasta: für Ihre Kombinationen

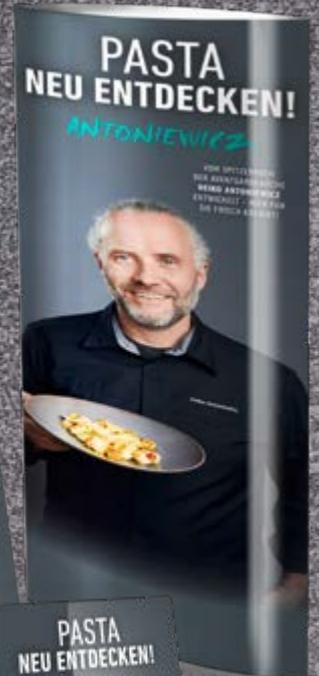
- Keine mikrobiologischen Einschränkungen bei der Auswahl der frischen Zutaten
- Verzicht auf einen Pasteurisierungsprozess
- Komfortables MHD mit absoluter Frische bis zum Schluss
- Auslobung als Frischpasta erlaubt
- 100 % vorgegart
- Direkt aus dem Froster zu verarbeiten
- Individuell portionierbar
- Kurze Regeneration, die auch ohne Wasser möglich ist

Ihr Rundumpaket zur Aktion

Diese Aktion wird bei Ihren Gästen richtig gut ankommen! Wie Sie es von Hilcona Foodservice gewohnt sind, unterstützen wir Sie mit einem attraktiven Werbemittelpaket. Damit kommunizieren Sie die Aktion Ihren Tischgästen gezielt: mit Plakaten und Tischaufstellern mit Heiko Antoniewicz. Als einflussreichster Koch der innovativen Avantgardküche in Deutschland ist er das aufmerksamkeitsstarke Gesicht der Aktion. So können Sie Ihre Gäste inspirieren!



PASTA
Classic



Artikelname	Einheit	GTIN-Nummer	Artikelname	Einheit	GTIN-Nummer
Cappelletti Funghi	6 x 1 kg	7610227989274	Ravioli Rucola	2 x 2 kg	7610227984217
Pastaspitzen Appenzeller®	2 x 2 kg	7610227984279	Ravioli Spinaci	2 x 2 kg	7610227984224
Ravioli Carne	2 x 2 kg	7610227984248	Saccottini Pomodoro Mozzarella	2 x 2 kg	7610227984354
Ravioli Ziegenkäse	2 x 2 kg	7610227984262	Tortelloni Carne	2 x 2 kg	7610227984194
Ravioli Gemüse Dal	2 x 2 kg	7610227984392	Tortelloni Gruyère AOP	2 x 2 kg	7610227984231
Ravioli Ginger Lentil	2 x 2 kg	7610227987638	Tortelloni Quinoa-Spinaci	2 x 2 kg	7610227984385
Ravioli Hirsch	2 x 2 kg	7610227984316	Tortelloni Ricotta e Spinaci	2 x 2 kg	7610227984170
Ravioli Integrale Cheesy Peas	2 x 2 kg	7610227987447	Tortelloni Ricotta Spinat	2 x 2 kg	7610227986808
Ravioli Oriental Lentil	2 x 2 kg	7610227987645	Tortelloni Salmone	2 x 2 kg	7610227986754
Ravioli Pesto	2 x 2 kg	7610227984255	Tortelloni Tricolore Carne	2 x 2 kg	7610227984187
Ravioli Raclette	2 x 2 kg	7610227984293	Tortelloni Tricolore e 3 Formaggi	2 x 2 kg	7610227984200
Ravioli Ricotta Spinaci	2 x 2 kg	7610227987010			



FOODSERVICE

TK-Frischpasta: für Ihre Kombinationen

- Keine mikrobiologischen Einschränkungen bei der Auswahl der frischen Zutaten
- Verzicht auf einen Pasteurisierungsprozess
- Komfortables MHD mit absoluter Frische bis zum Schluss
- Auslobung als Frischpasta erlaubt
- 100 % vorgegart
- Direkt aus dem Froster zu verarbeiten
- Individuell portionierbar
- Kurze Regeneration, die auch ohne Wasser möglich ist

Ihr Rundumpaket zur Aktion

Diese Aktion wird bei Ihren Gästen richtig gut ankommen! Wie Sie es von Hilcona Foodservice gewohnt sind, unterstützen wir Sie mit einem attraktiven Werbemittelpaket. Damit kommunizieren Sie die Aktion Ihren Tischgästen gezielt: mit Plakaten und Tischaufstellern mit Heiko Antoniewicz. Als einflussreichster Koch der innovativen Avantgardküche in Deutschland ist er das aufmerksamkeitsstarke Gesicht der Aktion. So können Sie Ihre Gäste inspirieren!



PASTA
Classic



Artikelname	Einheit	GTIN-Nummer	Artikelname	Einheit	GTIN-Nummer
Cappelletti Funghi	6 x 1 kg	7610227989274	Ravioli Rucola	2 x 2 kg	7610227984217
Pastaspitzen Appenzeller®	2 x 2 kg	7610227984279	Ravioli Spinaci	2 x 2 kg	7610227984224
Ravioli Carne	2 x 2 kg	7610227984248	Saccottini Pomodoro Mozzarella	2 x 2 kg	7610227984354
Ravioli Ziegenkäse	2 x 2 kg	7610227984262	Tortelloni Carne	2 x 2 kg	7610227984194
Ravioli Gemüse Dal	2 x 2 kg	7610227984392	Tortelloni Gruyère AOP	2 x 2 kg	7610227984231
Ravioli Ginger Lentil	2 x 2 kg	7610227987638	Tortelloni Quinoa-Spinaci	2 x 2 kg	7610227984385
Ravioli Hirsch	2 x 2 kg	7610227984316	Tortelloni Ricotta e Spinaci	2 x 2 kg	7610227984170
Ravioli Integrale Cheesy Peas	2 x 2 kg	7610227987447	Tortelloni Ricotta Spinat	2 x 2 kg	7610227986808
Ravioli Oriental Lentil	2 x 2 kg	7610227987645	Tortelloni Salmone	2 x 2 kg	7610227986754
Ravioli Pesto	2 x 2 kg	7610227984255	Tortelloni Tricolore Carne	2 x 2 kg	7610227984187
Ravioli Raclette	2 x 2 kg	7610227984293	Tortelloni Tricolore e 3 Formaggi	2 x 2 kg	7610227984200
Ravioli Ricotta Spinaci	2 x 2 kg	7610227987010			



FOODSERVICE