



Thetis Kronenberg, Einkauf Trocken und Divers, stellt Ihnen heute **glutenfreie Pasta-Sorten** von **Sandro Desii** vor. 1967 begann die Geschichte des Unternehmens mit einem kleinen Familienbetrieb in Barcelona und dem Traum, beste handwerkliche Pasta nach italienischer Tradition zu fertigen.

## Pastagenuss auf höchstem Niveau – OHNE GLUTEN!



**Sandro Desii** wird heute in der zweiten Generation durch die drei Töchter von Sandro Desii geführt. Sie haben sich der **Philosophie ihres Vaters** verschrieben und führen den Betrieb gemeinsam. In Spanien gilt das Unternehmen als **bestes Pasta- und Eiscreme-Produzent** und wurde bereits mit **zahlreichen Preisen** ausgezeichnet.

Um die handwerkliche Tradition zu wahren, arbeitet Sandro Desii nach 3 Prinzipien:

- **Der Wert der Zeit**  
In der Welt des Essens verteidigt er Langsamkeit und Respekt für das Timing der einzelnen Prozesse.
- **Die Sammlung von kreativen Ideen**  
Nicht alles ist neu erfunden. Es gibt unendlich viele Kombinationen, die einem die Möglichkeit geben neue Ideen zu erschaffen.
- **Das mediterrane Food-Erlebnis**  
Zur Förderung der gastronomischen Kultur: Seitdem die Herkunft von Sandro Desii „made in Italy“ ist, ehrt das Unternehmen die Privilegien, welche es vom Mittelmeer geboten bekommt.

**Besondere Qualität der Produkte:**

- Besondere Berücksichtigung von Gesundheit und Wohlfahrt
- Ausschließlich Herstellung von Pasta mit hohem Proteingehalt
- Exzellenz im Herstellungsprozess: handwerkliche Kunst macht den Unterschied
- Respekt für das gastronomische Erbe

**Heute empfehlen wir Ihnen die einzigartige, glutenfreie Pasta von Sandro Desii. Auf Basis von Mais und Reis ermöglicht sie Genuss ohne Reue auch für Gäste, die kein Gluten vertragen!**



**Tagliatelle di Mais**  
glutenfrei

Artikel-Nr.: 30520  
Einheit: PA 500 g  
Preis: € 10,95 / PA



**Penne di Mais e Riso**  
glutenfrei

Artikel-Nr.: 30521  
Einheit: PA 250 g  
Preis: € 4,95 / PA

Preise: Druckfehler vorbehalten – Preise nur gültig in Deutschland - Bis auf Widerruf

Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer/Großkunden, nicht an Endverbraucher/Privatkunden.

**Tel. +49 (0)2225/883-0 / [info@rungisexpress.com](mailto:info@rungisexpress.com)**