



**Patrick Wagner**, Einkauf Obst & Gemüse empfiehlt Ihnen diese Woche frische Pasta von La Pastaia. **Raffiniert einfach und doch so Besonders.**



La Pastaia, gegründet im Jahre 1986 in Hamburg, ist ein Familienunternehmen, welches sich auf die Herstellung „frischer Pasta“ von höchster Qualität spezialisiert hat. Hergestellt nach alten traditionellen Familienrezepten in Verbindung mit einem Wareneinsatz höchster Qualität ist deren Erfolgsrezept.

Die Produkte werden nach der Teigwarenverordnung als "feinste Eierteigwaren mit extra hohem Ei Gehalt " eingestuft und werden erst nach Eingang der Bestellung frisch hergestellt. Sie enthalten keine Konservierungsstoffe und werden nicht getrocknet, bzw. auch nicht begast oder vakuumiert. Daher sind sie nur bedingt haltbar und müssen kühl gelagert werden (+2 bis +4 Grad Celsius).

Die frischen Pastaspezialitäten werden in Kartons mit Pergaminpapier eingeschlagen verpackt. Das erlaubt der Pasta zu atmen, ohne auszutrocknen. Sie bewahrt auf diese Weise ihre Frische und Elastizität.

## Des frische PASTA's Vorteile

- kurze Kochzeit
- ergiebig
- thermostabil
- problemlos in der Zubereitung und Warmhaltung
- elastisch
- geschmacksfrei und von kernigem Biss
- ernährungsphysiologisch wertvoll
- Somit ideal für die qualitätsbewusste Küche

### Gnocchi weiss



Art.Nr.: 5995  
Einheit: 3Kg  
Preis: € 5,95/ KG

### Gnocchi Tomate & Mozzarella



Art.Nr.: 11997  
Einheit: 3Kg  
Preis: € 6,95/ KG

### Taglierini nach italienischer Art



Art.Nr.: 3903  
Einheit: 2 Kg  
Preis: € 4,95/ KG

### Ravioli halbmond mit Trüffel



Art.Nr.: 10791  
Einheit: 3 Kg  
Preis: € 9,95/ KG

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.