

# ERIPAKKUMINE -



## Tüüpilised Itaalia pastataskud -10%

### Ravioli Carne di Manzo

Pastataskud veiselihatäidisega, ~10 g, 12% veiseliha. Pasta al dente.

Pakend: 2x2,5 kg

Tavahind: 20,58 EUR/karp

Soodushind: 18,52 EUR/karp

### Tortelloni Ricotta/Spinacci

Pastataskud ricotta- ja Parmesani juustu ning spinatitäidisega, ~10 g. Pasta al dente.

Pakend: 2x2,5 kg

Tavahind: 20,91 EUR/karp

Soodushind: 18,82 EUR/karp

### Tortelloni Tricolore Formaggio

Kolmevärvilised (helekollased, oranžid, rohelised) pastataskud õhulise vegetaarse juustutäidisega (parmesani juust, mozzarella juust, Gouda juust), ~10 g. Pasta pronto.

Pakend: 2x2,5 kg

Tavahind: 23,68 EUR/karp

Soodushind: 21,31 EUR/karp

### Tortellini Pomodoro Mozzarella

Pastataskud mozarellajuustu- ja tomatitäidisega, ~5 g. Pasta al dente.

Pakend: 2x2,5 kg

Tavahind: 18,37 EUR/karp

Soodushind: 16,53 EUR/karp



RETSEPTIIDEED  
JÄRGMISTEL  
LEHEKÜLGEDEL!

PAKKUMINE KEHTIB KUNI 17.11 VÕI KUNI KAUPA JÄTKUB!

# VEISELIHA RAVIOOLID KOORESES SEENEKASTMES

---

**Ravioli Carne di Manzo**, tüüpilised Itaalia pastataskud veiselihatäidisega

**Royal Waldpilzcremesuppe**, metsaseene-püreesupp

**Seedermänniseemned**

**Debic Culinaire Original 20%**, parim mitmeotstarbeline köögikoor

**Extra Virgin Olive Oil**, ekstra-neitsioliiviõli

*Sibul  
Küüslauk  
Šampinjonid  
Rukola*

---

Kuumuta potis oliiviõlis sibul ja küüslauk, lisa seened. Lisa koor ja maitseks natuke Royal Waldpilzcremesuppe. Rohkelt soolatud vees keeda ravioolid (u 3-4 min). Kui kaste on valmis, sega ravioolid kastmesse ning serveeri rukola, röstitud seedermänniseemnete ja värskelt jahvatud pipraga.





# TOMATI-MOZZARELLA TORTELLINID PESTOKASTMES

---

**Tortellini Pomodoro Mozzarella**, tüüpilised Itaalia pastataskud mozzarella-juustuga

**Red Pesto Svanso**

**Debic Culinaire Original 20%**, parim mitmeotstarbeline köögikoor

**Extra Virgin Olive Oil**, ekstra-neitsioliiviõli

*Sibul  
Küüslauk  
Tomat  
Basilik*

---

Kuumuta potis oliiviõlis sibul ja küüslauk, lisa punane pesto ning Debicu koor, keeda alla blenderda läbi. Rohkelt soolatud vees keeda tortellinid (u 3-4 minutit). Sega kaste ja tortellinid kokku, kuumuta läbi, lisa peeneks hakitud basilik ning mõned värsked tomatid.

# RICOTTA & SPINATI TORTELLONID

---

**Tortelloni Ricotta/Spinacci**, tüüpilised Itaalia pastataskud ricottajuustu-spinatitaidisega

**Royal Spinatcremesuppe**, laktovegetaarne spinatikreemsupp

**Debic Culinaire Original 20%**, parim mitmetarbeline köögikoor

**Extra Virgin Olive Oil**, ekstra-neitsioliiviõli

*Sibul  
Küüslauk  
Ricotta juust  
Spinat*

---

Kuumuta potis oliivilõlis sibul ja küüslauk lisa koor, keeda alla ja blenderda ning blenderdatud kastmesse sega värske spinat, keeda läbi. Kuuma kastmesse sega sisse ricotta juust, rohkem keeta vaja pole. Rohkelt soolatud vees keeda tortellonid (u 3-4 minutit). Sega kaste ja tortellonid kokku. Serveeri värske spinati ja pipraga.





# SIDRUNI TRICOLORE

---

**Tortelloni Tricolore Formaggio**, tüüpilised Itaalia kolmevärvilised pastataskud juustuga

**Fruit Puree Citron**, naturaalne sidrunipüree

**Debic Culinaire Original 20%**, parim mitmeotstarbeline köögikoor

**Extra Virgin Olive Oil**, ekstra-neitsioliiviõli

*Sibul  
Küüslauk*

---

Kuumuta potis oliiviõlis sibul ja küüslauk, lisa sidrunipüree ja koor, keeda alla ning blenderda, vajadusel sõelu. Rohkelt soolatud vees keeda tortellinid (u 3-4 minutit). Sega kaste ja tortellinid kokku. Serveeri meelepärase ürdi ja värskelt jahvatatud pipraga.