PERLET® Pesto Genovese Würzperlen, granuliert CL | M05225 10

2 kg Eimer für 33 kg fertige Nudeln mit Pesto | 60 g / kg

Traditionelle grüne italienische Pastawürzung mit Kräutern.
Pastawürzung für eine typische italienische Nudelsauce mit viel Basilikum und Parmesan, mediterran abgeschmeckt. **Zubereitung:** Die gekochten, noch heißen Nudeln mit CUISINOR® vario O oder Olivenöl vermengen, anschließend die PERLET® Pesto Genovese unterheben.

WEITERE SORTEN

DE
Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz
Tel: +49 6131 58360 • Fax: +49 6131 583658
E- Mail: moguntia@moguntia.de

www.moguntia.com

A
Perlmooserstraße 19 • A-6322 Kirchbichl
Tel: +43 5332 85550 992 • Fax: +43 5332 85550 35
E-Mail: moguntia@moguntia.at

PERLET® Aglio olio Würzperlen, granuliert CL

Traditionelle italienische Pastawürzung mit Knoblauch und Olivenöl
Pastawürzung für typisches, italienisches Nudelgericht mit viel Knoblauch und Chilli abgeschmeckt. **Zubereitung:** Die gekochten, noch heißen Nudeln mit CUISINOR® vario O oder Olivenöl vermengen, anschließend die PERLET® Aglio olio unterheben und fertig.

Art.Nr.: M05235 10 | 2 kg Eimer für 33 kg fertige Nudeln mit Pesto | 60 g / kg

PERLET® Pesto Siciliana Würzperlen, granuliert CL

Traditionelle rot italienische Pastawürzung mit Tomate und Paprika.
Pastawürzung für eine typische italienische Nudelsauce mit Tomaten, Paprika, Basilikum und Kräutern, leicht scharf abgeschmeckt. **Zubereitung:** Die gekochten, noch heißen Nudeln mit CUISINOR® vario O oder Olivenöl vermengen, anschließend die PERLET® Pesto Siciliana unterheben.

Art.Nr.: M05228 10 | 2 kg Eimer für 33 kg fertige Nudeln mit Pesto | 60 g / kg

PERLET® Pesto Funghi Würzperlen, granuliert CL

Traditionelle rot italienische Pastawürzung mit Pilzen.
Pastawürzung für eine typische italienische Nudelsauce mit Pilzen, Zwiebeln und Petersilie, pikant abgeschmeckt mit einer Räuchernote. **Zubereitung:** Die gekochten, noch heißen Nudeln mit CUISINOR® vario O oder Olivenöl vermengen, anschließend die PERLET® Pesto Funghi unterheben.

Art.Nr.: M05225 10 | 2 kg Eimer für 33 kg fertige Nudeln mit Pesto | 60 g / kg

CUISINOR® vario O

Speiseölzubereitung mit 20% extra nativem Olivenöl.
Zum Braten, Frittieren und Kochen. Für die kalte und warme mediterrane Küche. CUISINOR® vario O vereint die positiven Eigenschaften eines guten Olivenöls mit denen eines guten Brat- und Frittieröls in einem Produkt. Herrlich, gehaltvolles Aroma gepaart mit Attributen wie Hitzestabilität, reduziertem Spritzverhalten und besten Gareigenschaften.

Art.Nr.: M09532 80 | 4 x 2 l Flaschen im Karton

Heute schon an die
SPARGELZEIT *denken*

CUISINOR® Zitronen-Butter-Sauce CL

Klassische Buttersauce, harmonisch abgeschmeckt mit feinem Zitronengeschmack.
CUISINOR® Zitronen-Butter-Sauce ist die perfekte Sauce zu Spargel, Fisch, Geflügel und allem Gemüse. Sie hat eine samtig-cremige Konstistenz und einen intensiven Buttergeschmack, harmonisch abgerundet mit der feinen Säure der Zitrone.

Art.Nr.: M01173 10 | 2 kg Eimer für 14 Liter fertige Sauce | 160 g / l