



Nudeln - Pasta **Januar 2023**

Tägliche Frische!!!

*Ein komplettes Sortiment für die Gastronomie:
Wurstwaren, Käsesorten, Nudeln, Weine*

Unschlagbare Qualität!



.... für Sie frisch aufgegabelt!



*Freuen Sie sich auf unsere neue Auswahl an Nudelspezialitäten aus einer handwerklichen Produktion.
Es werden nur hochwertige und erlesene Zutaten verwendet!*

Zwei Produktlinien mit gefüllten Nudeln aus dem gleichen köstlichen Teig

- *Standard - länger haltbar - gute Qualität zum fairen Preis*
- *Extra frisch - max 4 Wochen Haltbarkeit mit den besten Zutaten für die Füllung*

Gute Nudeln, die mit Liebe produziert werden, ebenso wie die gemacht werden müssen!
OHNE Geschmacksverstärker!



*in allen Variationen und Formen mit und ohne
Füllung immer frisch für Sie hergestellt*





Unsere Auswahl

Frische Nudeln

Tagliatelle	8 mm
Tagliolini—Linguine	3 mm
Spaghetti Chitarra	2 mm
Pappardelle	16 mm
Spinacker (grün) 3mm dick	8 mm
Scialatielli 3mm dick *	8mm
Fettuccine *	6 mm
Pizzoccheri (Buchweizenmehl) *	8 mm
Röhrennudel "Trafalata in bronzo" *	

Gefüllte Extra Frisch

Handgemacht oder XL

Caramelle, Tortelloni, Fagottini, Oval XL, Ravioli XL 5*7 cm, Ravioli 6*6cm



Gefüllte Extra Frisch XXL

Handgemacht

XXL Ravioli 9*9cm



Gefüllte Extra frisch mit Extra Füllung

Handgemacht

Ravioli 6*6cm 80% Füllung

Gefüllte Extra Frisch – dünner Teig (80% Füllung)

Quadrotti 4*5cm

Gefüllte Standard Frisch

Margherite oder Mezzaluna oder Quadrotti 4*4cm
Suppe Ravioli 2*2cm

Füllung

Beschreibung	Farbe Extra	Farbe Std
Apfel, Zimt, Walnüsse	1	1
Aprikosen	1	1
Artischocken	1,7 o. 7	1
Artischocken und Büffelmozzarella	1,7 o. 7	1
Artischocken und Gorgonzola	1,7 o. 7	1
Basilikum und Pinienkerne	1	1, 7
Basilikum, Oliven und Ingwer	1	1
Basilikum und Pistazien	1	1

Bitto (Bergkäse)	1	1	
Brennnesseln	1	1	
Brennnesseln und Pecorino – Veltlinertraum Extra	1	1	
Bresaola	1	1	GS
Bresaola und Rucola	1 o. 9	7, 9	
Broccoli	1, 7	1, 7	
Broccoli und Taleggio	1	1	
Büffelmozzarella und Pfirsiche	1	1	
Büffelmozzarella und Tomaten	1	1	
Bunte Kinder Ravioli (Käse)		Bunt	
Burrata	1	1	
Casoncelli-Füllung (Fleisch und Salami)	1	1	
Cime di Rapa und Salsiccia	1		
Fasnacht Ravioli (Käse)		Bunt	
Feigen und Walnuss	1	1	
Fleisch	1	1	GS
Fleisch und Gemüse	1	1	
Fondue-Käse	1	1	
Garnelen und Zucchini	1	1	
Gorgonzola und Walnuss	1	1	
Grana Padano	1	1	
Kalbfleisch und Spargel	1	1	
Käse	1	1	
Kürbis	1,8	1,8	
Kürbis und Walnüsse	1,8	1,8	
Maroni	4	4	
Maroni und Birnen	4	4	
Minze und Limette	1	1	
Orangen – Zeder und Ricotta	1	1	
Pecorino Sardo	1	1	
Pecorino und Birnen	1	1	
Pecorino und Pfeffer	1	1	GS
Pecorino und Rucola	1	1	
Pfifferlingen	1	1	
Pilzmischung	1	1	
Radicchio und Burrata			
Radicchio und Scamorza	1	1, 11	
Radicchio und Taleggio	1	1	
Ricotta und Mangold	1	1	
Ricotta und Spinat	1,7	1,7	GS
Rohschinken	1 o. 9	1	
Scamorza und Pfirsiche	1	1	
Scamorza und Tomaten	1.8	1.8	
Schafricotta und Birnen	1	1	
Schinkenspeck Südtirol	1	1, 11	GS
Schinkenspeck und Radicchio	1	1, 11	
Schinkenspeck und Pecorino	1	1, 11	
Schlutzkrapfen	Roggen	-	
Spargel	1 o. 7	1	
Spargel mit Käse	1	1	
Steinpilze	5	5	
Steinpilze und Trüffel	1,5	1,5	
Taleggio	1	1	

Trevigiano (Radicchio) und Scamorza	1	1
Trüffel	1	1
Thunfisch und Gorgonzola	1	1
Wildschwein	1	1
Wolfsbarsch und Oliven	1	1
Zitronen	1	1
Zitrusgewächs	1	1
Zwiebeln und Frischkäse	1	1
... Füllung je nach Wunsch (ab 6 kg)!		

Farbige Varianten

1. Natur
2. Paglia e Fieno (Natur und grün) *
3. Schwarz (echte Tintenfischfarbe) * **Nach dem Preis fragen**
4. Braun (Kastanien) * **Nach dem Preis fragen**
5. Braun (Steinpilze) *
6. Veltlin – Pizzoccheri (mit Buchweizenmehl) *
7. Grün (Spinat) *
8. Rot (Tomaten) *
9. Rot (rote Bete) *
10. Rot (Heidelbeeren) * **Nach dem Preis fragen**
11. Orange (Tomaten)*

Anmerkungen:

* wenn nicht auf Lager, Auf Vorbestellung - Lieferbar in ca 14 Tagen

Haltbarkeit:

Gefüllte Standard Frisch bis zu 70 Tagen

Gefüllte Extra Frisch bis zu 50 Tagen

Frische Nudeln Teig bis zu 45 Tagen

Alle Preise ohne gesetzliche Mehrwertsteuer.

ÜBERZEUGEN SIE SICH VON UNSERER QUALITÄT !!!

Um Vorbestellung wird gebeten!!!

Genussforum GmbH – Angerweg 1 - D-83308 Trostberg

Telefon (08621) 64366

E-Mail: veltlinertraum@veltlinertraum.com