

"SUR PLACE OU  
à emporter !"

# Nouveau, le concept Pâtes au Four à pizza !

avec **HILCONA**,  
C'EST TOUJOURS  
UNE RÉUSSITE !



## Rapide :

pas de préparation à l'avance

## Simple :

associer, mélanger selon les envies

## Flexible :

à préparer au four traditionnel ou à bois,  
prêt à être vendu et adapté à la livraison



Le résultat au four est bluffant !

**hilcona**  
FOODSERVICE



Il est toujours intéressant de **diversifier votre offre**, et d'élargir votre clientèle. Cependant, cela implique plus de préparation et plus de **matières premières**. Comment gérer cela ?

Les pâtes farcies Hilcona représentent une solution de choix. Nous avons utilisé **uniquement des ingrédients présents dans votre cuisine**. Même la mise en œuvre est **parfaitement adaptable** : Le résultat au four est bluffant !

- **3 composants suffisent**
- **Pas de préparation à l'avance**
- **Et préserve votre créativité !**

**Récipients adaptés :**



à emporter

Barquette en aluminium :  
Tous types de fours à pizza



à emporter

Barquette en bois :  
Fours électriques ou à  
flamme sous 300 °C



consommation  
sur place

Plat céramique :  
Tous types de fours



**1** Base de pâtes



+

**2** Sauce



+

**3** Garniture



- **Départ surgelé** : Cuisson 3 à 5min (Selon le niveau de remplissage et la température du four)
- **Départ décongelé** : Le temps de cuisson est ainsi réduit de 1 à 2 min
- **Conservation possible** 24h à 3 °C avant cuisson. Une fois le sachet ouvert, veuillez respecter vos mesures d'hygiène.



### \* RONDELLI BRASATO & SA SAUCE NAPOLI \*

**Pâtes :**  
250 g de Rondelli Brasato Hilcona

**Sauce :**  
130 g de sauce Napoli Hilcona

**Garniture :**  
20 g de mozzarella râpée



### \* FUSILLI à la sauce tomate, PESTO ET OLIVES \*

**Pâtes :**  
250 g de Fusilli Hilcona

**Sauce :**  
100 g de sauce Napoli Hilcona

**Garniture :**  
20 g de pesto  
30 g d'olives coupées en deux

### \* TORTELLONI SALMONE & SA SAUCE CRÈME DE SAUMON \*

**Pâtes :**  
250 g de Tortelloni Salmone Hilcona

**Sauce :**  
10 cl de crème liquide "liaison" à 18 %  
2 càc de jus de citron  
40 g de saumon fumé  
1 g de sel

**Garniture :**  
10 g d'emmental râpé



### \* TORTELLI FROMAGE FRAIS & SA CRÈME DE TOMATES \*

**Pâtes :**  
250 g de Tortelli Fromage Frais Ciboulette Hilcona

**Sauce :**  
120 g de sauce tomate  
30 cl de crème liquide "liaison" à 18 %  
1 g de sel

### \* TORTELLONI 3 COULEURS & SA SAUCE CHÈVRE MIEL \*

**Pâtes :**  
250 g de Tortelloni 3 couleurs Hilcona

**Sauce :**  
12 cl de crème liquide "liaison" à 18 %  
1 càc de miel  
30 g de chèvre frais  
2 g de sel

### \* TORTELLI RICOTTA EPINARD & SA SAUCE FORESTIÈRE \*

**Pâtes :**  
250 g de Tortelli Ricotta Épinard Hilcona

**Sauce :**  
10 cl de crème liquide "liaison" à 18 %  
40 g de champignons de Paris cuits  
10 g de parmesan  
1 g de sel

### \* RAVIOLI SPINACI & SA SAUCE CHORIZO \*

**Pâtes :**  
250 g de Ravioli Spinaci **BIO**

**Sauce :**  
70 g de sauce Napoli Hilcona  
30 g de crème liquide "liaison" à 18 %  
1 g de sel

**Garniture :**  
6-7 tranches de chorizo  
¼ de poivron vert moyen en lanières

### \* MC & CHEESE \*

**Pâtes :**  
200 g de coquillettes

**Sauce :**  
15 cl de crème liquide "liaison" à 18 %  
50 g de mimolette râpée fine  
1 g de sel

### \* TORTELLI SALMONE & SA SAUCE à L'ANETH \*

**Pâtes :**  
250 g de Tortelli Salmone Hilcona

**Sauce :**  
15 cl de crème liquide "liaison" à 18 %  
2 càc de jus de citron  
1 càc d'aneth  
1 g de sel

### \* SPAGHETTI BOLOGNAISE \*

**Pâtes :**  
250 g de Spaghetti Hilcona (5 nids)

**Sauce :**  
130 g de sauce bolognaise

**Garniture (facultative) :**  
20 g d'emmental râpé



### \* TAGLIATELLES à LA CARBONARA \*

**Pâtes :**  
250 g de Tagliatelles Hilcona (5 nids)

**Sauce :**  
12 cl de crème liquide "liaison" à 18 %  
20 g d'allumettes  
2 g de sel

**Garniture :**  
10 g de parmesan



### \* TORTELLI RICOTTA EPINARD & SA SAUCE CRÈME DE PESTO \*

**Pâtes :**  
250 g de Tortelli Ricotta Épinard Hilcona

**Sauce :**  
12 cl de crème liquide "liaison" à 18 %  
30 g de Pesto Hilcona

**Garniture (facultative) :**  
⅔ tomates cerises



### \* Penne SAUCE GORGONZOLA \*

**Pâtes :**  
250 g de Penne Hilcona


**Sauce :**  
13 cl de crème liquide "liaison" à 18 %  
20 g de gorgonzola en petits dés  
1 g de sel





# AVEC HILCONA, C'EST TOUJOURS UNE RÉUSSITE !

Un large gamme de recettes gourmandes et très simples à réaliser !  
Vous avez déjà tous les ingrédients de ces recettes, sauces et garnitures dans votre restaurant. Associez nos pâtes utilisables à la minute et régalez facilement vos clients. Nos gammes de pâtes sont surgelées et sauront s'adapter à une demande qui évolue.  
Vous pouvez laisser le choix de la pâte, comme celui de la sauce et des garnitures... Plus de flexibilité, pour toujours plus de combinaisons et de plaisir !



Désignation de l'article	Unité	Code GTIN
Tortelloni 3 couleurs 3 fromages	2 x 2 kg	7610227984200
Tortelloni Salmone	2 x 2 kg	7610227986754
Ravioli Spinaci Bio	2 x 2 kg	7610227984224
Tortelli Ricotta Épinard	2 x 2 kg	7610227964721
Tortelli Fromage Frais Ciboulette	2 x 2 kg	7610227959994
Rondelli Brasato	6 x 1 kg	7610227981407
Spaghetti	1 x 5 kg	7610227973082
Tagliatelle	1 x 5 kg	7610227973099
Coquillettes	1 x 5 kg	7610227973037
Fusilli	1 x 5 kg	7610227972986
Penne	1 x 5 kg	7610227972870
Sauce Pesto	12 x 500 kg	7610227981872
Sauce Napoli	6 x 1 kg	7610227967876

