

Nous avons conçu PASTA PROFESSIONAL spécialement pour répondre aux exigences des grands utilisateurs. En effet, il s'agit de pâtes très fonctionnelles, polyvalentes et simples d'utilisation. Mais ce n'est pas tout, elles sont également délicieuses !

Nos nouveautés sont au cœur de la tendance pour le végétarien, et avec des saveurs d'ici et d'ailleurs ! Succès garanti !

Plus d'informations sur
PASTA PROFESSIONAL



Délicieuses, c'est une réussite assurée, même avec un petit budget.
Petra

OPTIMISÉ
POUR LES
GRANDES CUISINES

PASTA
Professional



NOUVEAUTÉS PASTA PROFESSIONAL



100 % plaisir,
100 % végé



Végé Bio

Bio Teddy Cheese



Raviolis précuits en forme d'ours avec une délicieuse farce au fromage.

Emballage
Sachet de 10 kg

Article
934823



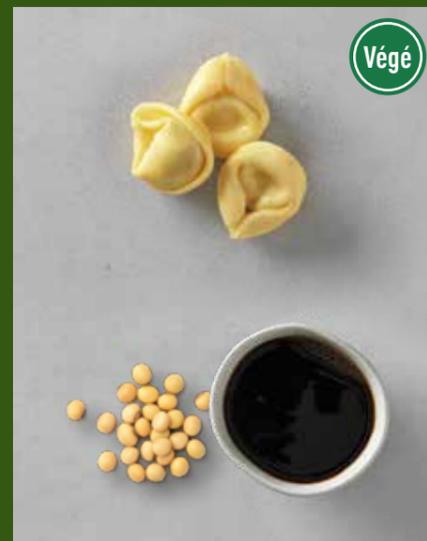
Végé

Cappelletti TexMex

Raviolis précuits, avec une farce légèrement relevée, d'inspiration mexicaine

Emballage
Sachet de 10 kg

Article
934807



Végé

Tortellini Asia Style

Pâtes précuites avec une farce aux légumes asiatiques et à la sauce soja.

Emballage
Sachet de 10 kg

Article
934815



www.foodservice.hilcona.com

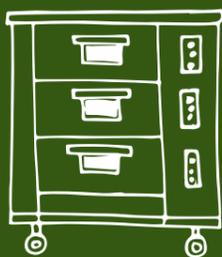
L'assortiment est disponible exclusivement dans le commerce de gros pour la restauration. La disponibilité peut varier par pays / distributeur.

Comme toutes les spécialités PASTA Professional de Hilcona, ces trois nouveautés sont également précuites et surgelées. Leur préparation est ainsi simple et sûre: les pâtes peuvent être directement préparées encore surgelées dans un steamer ou une cuiseur à pâtes. Des solutions délicieuses, simples, faciles et rapides à préparer, spécialement pensées pour les grands utilisateurs.

CH Hilcona SA, FL-9494 Schaan, téléphone +41 58 895 9502 (bureau des commandes), fax +41 58 895 9817 | DE Hilcona SA, téléphone 0800 183 8120, fax +49 711 899 85 216 | FR Hilcona SA, foodservice@hilcona.com

Avantages pour les professionnels :

- Qualité, rapidité et fonctionnalité
- Conditionnement de 10 kg
- Départ surgelé
- Pour la liaison chaude comme froide
- Stable 2 heures



Avantages produit :

- Tendance pour le végétarien et le bio
- Formes originales
- Nouvelles saveurs d'ici et d'ailleurs
- Au goût des jeunes convives



Bio Teddy Cheese

SAUCE À LA CRÈME, AU JAMBON ET AUX PETITS POIS BIO

Ingrédients pour 10 personnes

1500 g	de Bio Teddy Cheese Hilcona
2	oignons
1,25 l	de crème
500 g	de jambon bio
500 g	de parmesan râpé
225 g	de petits pois bio
	sel et poivre



CONSEIL

AVEC UNE SAUCE TOMATE ET BASILIC, LA RECETTE DEVIENT VÉGÉTARIENNE.



Cappelletti TexMex

À LA BOLOGNAISE VEGGIE

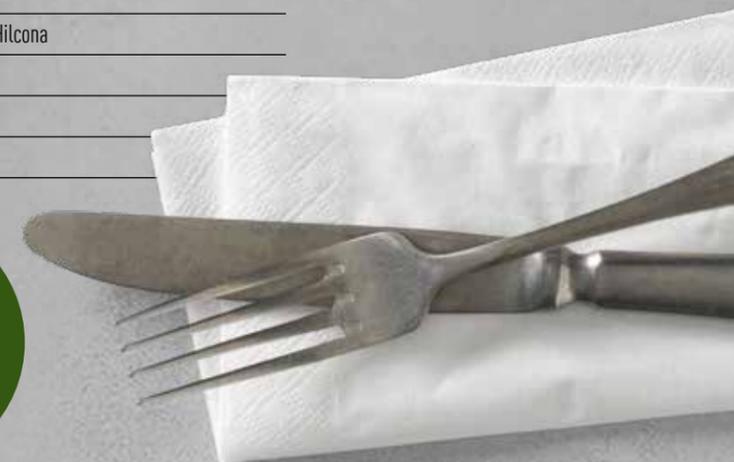
Ingrédients pour 10 personnes

1500 g	de Cappelletti TexMex Hilcona
300 g	de Haché The Green Mountain 
3	oignons
1,2 l	de sauce Napoli Hilcona
5	carottes
	herbes fraîches
	sel et poivre



CONSEIL

AJOUTER UN PEU DE CHIPOTLE POUR UN GOÛT PLUS RELEVÉ.



Tortellini Asia Style

FAÇON WOK

Ingrédients pour 10 personnes

1500 g	de Tortellini Asia Hilcona
3	carottes
2	courgettes
3	poivrons jaunes
2	poivrons rouges
200 g	de haricots plats
1	brocoli
1	chou-fleur
225 ml	de sauce soja
225 ml	d'huile d'arachide
4 cs	de miel
2 brins	de citronnelle
	sel et poivre



CONSEIL

POUR PLUS DE RAPIDITÉ, CETTE RECETTE PEUT AUSSI ÊTRE RÉALISÉE AVEC UN MÉLANGE DE LÉGUMES WOK.

