

"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

