



MEHR PASTA-KOMPETENZ HAT KEINER!



NEUE FORMEN,
NEUE SORTEN,
NOCH MEHR BIO

UNSERE

Lust auf Pasta

KENNT KEINE GRENZEN

Aus diesem Grunde präsentieren wir Ihnen spannende neue Ideen für Ihre Pastaküche. **Neue Formen, neue Füllungen**, ein erweitertes **BIO-Sortiment, vegane Sorten** und exklusive **Bündner Spezialitäten**. Mit dieser Auswahl können Sie Ihren Gästen ganz einfach neue Lust auf Pasta machen.

Denn wie Sie es von Ihrem Pasta-Partner Hilcona Foodservice gewohnt sind, können Sie sich natürlich auch bei allen Neuheiten auf die gewohnten Vorteile verlassen: herausragende Qualität, köstlicher Genuss und Handling-Vorteile für Ihre Küche. Ganz gleich, wie Ihre Küchenprozesse sind: **Hilcona bietet Ihnen die passende Lösung.**

PASTA
Fina

Unsere feinsten Sorten für höchste Ansprüche. Mit authentischen Rezepturen und ca. 50 % cremiger Füllung.

PASTA
Classic

Gefüllte Pasta, Menügerichte sowie Beilagen in vielen Varianten. Das ist verlässliche Pastakunst für jeden Tag.

PASTA-KOMPETENZ MIT DEM GEWISSEN EXTRA

Pasta bedeutet bei Hilcona mehr als Nudel. Daher arbeiten unsere Experten ständig an der Verfeinerung von bewährten Rezepturen, kreieren neue Formen und entwickeln mit überraschenden Kompositionen neue Geschmackserlebnisse. Dabei gilt es vieles zu beachten: Die Geschmeidigkeit des Teiges, die Konsistenz der Füllung, die Garzeiten und der Gesamteindruck sind zu prüfen und aufeinander abzustimmen. Erst wenn Aussehen, Aroma und das Geschmackserlebnis unseren strengen Anforderungen genügen, sind unsere Spezialitäten bereit, Ihren Gästen serviert zu werden. Für den Pasta-Genuss mit dem gewissen Extra.

DIE HILCONA FOODSERVICE PRODUKTGARANTIE: QUALITÄT & FRISCHE

- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Zusatzstoffe
- ✓ Ohne Konservierungsmittel
- ✓ 100 % Durum-Hartweizen und Frischei
- ✓ Einsatz von ausschliesslich ungehärteten Fetten
- ✓ Ohne Hefeextrakte
- ✓ Ohne künstliche Aromen
- ✓ Ohne Palmfett



Neue Formen

Begeistern Sie Ihre Gäste mit Pasta-Spezialitäten in neuer Form. Entdecken Sie köstliche Ravioli oder bieten Sie Ihren Gästen unsere Fiori mit sommerlich-leichter Füllung als Saison-Genuss. Ganz herzlich wird es auf dem Teller mit unseren neuen Spinat-Ravioli in Herzform – ein echter Hingucker für alle Pasta-Liebhaber!



RAVIOLO SPINAT RICOTTA

Köstlicher Klassiker mit cremiger Spinat-Ricotta-Füllung



Art.-Nr. 918567

RAVIOLO GEMÜSE IN SPINATTEIG

Knackige Gemüsefüllung aus Erbsen, Tomaten, Karotten und Sellerie in grünem Spinatteig



Art.-Nr. 918575



GNOCCHI KÜRBIS

Köstliche Kartoffelnocken mit aromatischem Kürbis verfeinert



Art.-Nr. 918604



MINI SCHUPFNUDELN

Zarte Schupfnudeln im kleinen Format

Art.-Nr. 918612



HERZRAVIOLO SPINAT SEIDENTOFU MANDEL

Aromatische Teigtaschen in Herzform, zweifarbig, gefüllt mit Spinat, Seidentofu und Mandeln

Art.-Nr. 918583

Vegan



FIORI SOMMER

Sommerlich leichte Füllung mit Ricotta, getrockneten Tomaten, Lauch und Zitrone

Art.-Nr. 918591

SAISON NEUHEIT!



Bio

Diese Neuheiten erfüllen die strengen Kriterien des Bio Knospe-Siegels. Von feinen Cannelloni und Raviolo über Tortelloni bis hin zu Gnocchi und Spätzli können Sie auf eine Auswahl an Spezialitäten in echter Bio-Qualität zurückgreifen. Ausgezeichnete Qualität, ausgezeichneter Genuss!



Neue Form:

Cannelloni,
der Klassiker
ist neu im
Bio-Sortiment



BIO KNOSPE CANNELLONI RICOTTA

Küchenfertig gefüllte Cannelloni mit bestem Ricotta und würzigem Käse

Art.-Nr. 918663

BIO KNOSPE RAVIOLO TOMATEN KNOBLAUCH

Raviolo mit einer köstlichen Füllung aus Tomaten, Ricotta, Knoblauch und Basilikum

Art.-Nr. 913096

Neue Form:

Raviolo, grossartig
in Form, feinstens
gefüllt



BIO KNOSPE TORTELLONI RICOTTA SPINAT

Beliebter Klassiker mit feiner Spinat-Ricottafüllung

Art.-Nr. 912843



BIO KNOSPE SPÄTZLI NATURE

Aromatische Spätzli nature mit frischen Eiern

Art.-Nr. 912835



BIO KNOSPE GNOCCHI NATURE

Leckere Kartoffelnocken – wie hausgemacht

Art.-Nr. 912851



HERZRAVIOLI MIT VEGANER MANDEL- PEPERONISAUCE

und Spinatsalat

Zutaten für die Peperonisauce

FÜR
10
PERSONEN

650 g rotes Peperoni-Fruchtfleisch, gewürfelt

400 g Gemüsezwiebel, gewürfelt

12 g Knoblauch, gehackt
(ca. 4 Knoblauchzehen)

40 ml Olivenöl

2 EL Peperonipulver, edelsüß

1 TL Peperonipulver, geräuchert

600 ml Mandelmilch

80 g Mandelmus

20 g Hefeflocken

Sonstige Zutaten:

2500 g Hilcona Herzravioli
Spinat Seidentofu Mandel

400 g Babyspinat

200 ml Salatdressing nach Belieben

Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Peperonisauce das rote Peperoni-Fruchtfleisch zusammen mit der Gemüsezwiebel und dem Knoblauch in dem Olivenöl glasig dünsten. Peperonipulver zugeben und mit der Mandelmilch ablöschen.

2. Auf kleiner Stufe die Peperoni für etwa 15 Minuten weich kochen und kurz vor Schluss das Mandelmus sowie die Hefeflocken zugeben. Zum Schluss die Sauce fein pürieren, passieren und kräftig abschmecken

3. Zum Servieren die Herzravioli direkt ins kochende Salzwasser geben und auf kleiner Stufe zugedeckt 5-7 Minuten ziehen, aber nicht kochen lassen.

4. Mit der Schaumkelle abschöpfen, in der Peperonisauce schwenken und zusammen mit dem marinierten Spinatsalat anrichten.

Zusätzlich mit gerösteten Mandeln verfeinern. Für mehr Schärfe die Peperonisauce mit Piment d'Espelette verfeinern.

TIPP

Bündner

Produkte mit klarer regionaler Herkunft-Story sind beliebt bei Ihren Gästen. Unsere Bündner Spezialitäten erfüllen diesen Anspruch perfekt. Mit unseren Capuns mit verschiedenen Füllungen über Maluns bis hin zu den Pizokels lassen sich im Handumdrehen Bündner Spezialitäten kreieren, die Ihre Gäste begeistern werden.

CAPUNS

Bündner Spezialität mit aromatischem Kartoffelteilg und Trockenfleisch in einer Hülle aus Mangoldblättern

Art.-Nr. 918671

PASTA
Classic



GEMÜSE CAPUNS

Köstliche Gemüsemischung aus Karotten, Lauch und Sellerie in einer Mangoldblätterhülle

Art.-Nr. 918680

PASTA
Classic



PASTA
Classic

MALUNS

Klassisches Bündner Kartoffelgericht nach Grossmutter's Rezept

Art.-Nr. 918698



PASTA
Classic

PIZOKEL

Typische Mehlspeise aus bestem Pizokelteig – wie hausgemacht

Art.-Nr. 918701



WÜRZIGE CAPUNS IN BERGKÄSE-SAUCE

und Salsiz-Crunch

Zutaten für die Bergkäse-Sauce:

300 g Zwiebeln, gewürfelt
8 g Knoblauch, gehackt (2 Knoblauchzehen)
60 g Butter
30 g Weizenmehl Type 405
450 ml Gemüsebouillon
30 ml Apfelessig
300 ml Rahm
150 g kräftiger Bergkäse, gerieben
10 g Senf

FÜR
10
PERSONEN

Zutaten für die Salsiz-Crunch:

100 g Salsiz
70 g Panko-Paniermehl
80 g Butter
10 g glatte Petersilie, gehackt

Sonstige Zutaten:

2500 g Hilcona Capuns
1000 ml Gemüsebouillon
1000 ml Milch
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Bergkäse-Sauce die Zwiebeln mit dem Knoblauch in der Butter glasig dünsten, das Weizenmehl zugeben und farblos mitrösten. Mit der Gemüsebouillon ablöschen, den Apfelessig sowie den Rahm unterrühren und für 5 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. Alles pürieren und fein passieren, den Bergkäse sowie den Senf einrühren und kräftig abschmecken.

2. Für den Salsiz-Crunch die Salsiz grob reiben oder fein würfeln, zusammen mit dem Panko-Paniermehl in der Butter knusprig rösten. Kurz abkühlen lassen und mit der Petersilie verfeinern.

3. Zum Servieren die gefrorenen Capuns in ein tiefes Blech einschichten, mit heisser Gemüsebouillon und Milch angießen. Abgedeckt im Ofen bei 220 °C für etwa 40 Minuten garen. Alternativ im Dampfgarer zubereiten.

4. Vorsichtig herausnehmen, zusammen mit der Bergkäse-Sauce anrichten und nach Belieben mit dem Salsiz-Crunch bestreuen.

Für mehr Würze die Bergkäse-Sauce mit etwas Cayennepeffer verfeinern.

TIPP



Vegan

Vegane Ernährung liegt im Trend und die Zahl derer, die bei ihrer Ernährung ganz auf tierische Produkte verzichten möchten, nimmt stetig zu. Unsere neuen veganen Spezialitäten sind dabei so köstlich, dass auch Nicht-Veganer auf den Geschmack kommen.

AGNOLOTTI LINSEN CURRY VEGAN

Cremige Linsenfüllung mit Kokos und fein abgestimmten indischen Gewürzen

Art.-Nr. 918639

PASTA
Fina



PASTA
Fina

TORTELLI ALL ARRABIATA VEGAN

Rote Paprika-Teigtaschen mit einer leicht feurigen Peperoni-Tomatenfüllung

Art.-Nr. 918647

PASTA
Classic

SPÄTZLI VEGAN

Köstliche Spätzli nature – ganz ohne Ei

Art.-Nr. 918655



PASTA
Classic

GNOCCHI NATURE VEGAN

Aromatische Kartoffelnocken – wie selbst gemacht

Art.-Nr. 918621



Vegan

so lecker, dass
jeder sie will

ENTDECKEN SIE UNSERE

neue Pasta-Vielfalt!

Neue Formen

von klein und fein bis
riesig lecker

Bio

köstliche Spezialitäten
in Bio-Qualität

Bündner

regionaler Genuss
in grosser Vielfalt

Art.-Nr.

Bezeichnung

Gebinde

EAN

918567

Raviolo Spinat Ricotta

2 x 2 kg

7 610227 987485

918575

Raviolo Gemüse im Spinatteig

2 x 2 kg

7 610227 987492

918583

Herzravioli Spinat Seitentofu Mandel

2 x 2 kg

7 610227 987508

918591

Fiori Sommer

2 x 2 kg

7 610227 987515

918604

Gnocchi Kürbis

2 x 2.5 kg

7 610227 987522

918612

Mini Schupfnudeln

2 x 2.5 kg

7 610227 987539

918621

Gnocchi nature vegan

2 x 2.5 kg

7 610227 987546

918639

Agnolotti Linsen Curry vegan

2 x 2 kg

7 610227 987553

918647

Tortelli all Arrabbiata vegan

2 x 2 kg

7 610227 987560

918655

Spätzli vegan

2 x 2.5 kg

7 610227 987577

918663

Bio Knospe Cannelloni Ricotta

2 x 2 kg

7 610227 987584

913096

Bio Knospe Raviolo Tomaten Knoblauch

2 x 2 kg

7 610227 986860

912843

Bio Knospe Tortelloni Ricotta Spinat

2 x 2 kg

7 610227 986808

912835

Bio Knospe Spätzli nature

2 x 2.5 kg

7 610227 986792

912851

Bio Knospe Gnocchi nature

2 x 2.5 kg

7 610227 986815

918671

Capuns

2 x 1 kg

7 610227 987591

918680

Gemüse Capuns

2 x 1 kg

7 610227 987607

918698

Maluns

2 x 1 kg

7 610227 987614

918701

Pizokel

2 x 2.5 kg

7 610227 987621