



**EN MATIÈRE DE PÂTES, PERSONNE
N'EST PLUS COMPÉTENT !**



**NOUVELLES FORMES,
NOUVELLES VARIÉTÉS,
ENCORE PLUS BIO**

PÂTES

Notre envie ne connaît

PAS DE FRONTIÈRES

C'est pourquoi nous vous présentons de nouvelles idées inspirantes pour vos plats de pâtes. **Nouvelles formes, nouvelles farces, un assortiment Bio étendu et des variétés véganes.** Avec un tel choix, il vous sera très facile d'éveiller de nouvelles envies de pâtes chez vos convives.

Car comme votre partenaire pour les pâtes, Hilcona Foodservice, vous en a donné l'habitude, vous pouvez évidemment compter sur les mêmes avantages concernant toutes les nouveautés : une qualité exceptionnelle, un plaisir gustatif inégalé, et des avantages pratiques pour votre cuisine. Quelle que soit votre organisation en cuisine : **Hilcona vous propose la solution adaptée.**

PASTA
Fina

Nos variétés haut de gamme pour répondre aux exigences les plus élevées. Avec des recettes authentiques et env. 50 % de farce onctueuse.

PASTA
Classic

Pâtes farcies, menus, ainsi que des garnitures déclinées sous de nombreuses formes. C'est l'art des pâtes maîtrisé au quotidien.

UNE COMPÉTENCE EN MATIÈRE DE PÂTES AVEC UNE TOUCHE UNIQUE

Les pâtes chez Hilcona sont bien plus que de simples nouilles. Ainsi nos experts cherchent constamment à améliorer des recettes déjà éprouvées, créent de nouvelles formes, et réalisent de nouvelles expériences gustatives grâce à des compositions étonnantes. Pour ce faire, beaucoup d'éléments doivent être surveillés : la souplesse de la pâte, la consistance de la farce, les temps de cuisson et l'impression générale doivent être contrôlés et coordonnés. Ce n'est que lorsque l'aspect, l'arôme et l'expérience gustative satisfont à nos exigences les plus strictes que nos spécialités sont prêtes à être servies à vos convives. Pour des pâtes à la saveur inimitable.

LA GARANTIE PRODUIT D'HILCONA FOODSERVICE : QUALITÉ ET FRAICHEUR

- ✓ Sans exhausteurs de goût
- ✓ Sans additifs
- ✓ Sans conservateurs
- ✓ 100 % farine de blé dur et œufs frais
- ✓ Utilisation de graisses exclusivement insaturées
- ✓ Sans extraits de levure
- ✓ Sans arômes artificiels
- ✓ Sans huile de palme



Nouvelle forme

Enthousiasmez vos convives avec des spécialités de pâtes au forme nouvelle. C'est une assiette chaleureuse que vous servirez grâce à nos nouveaux raviolis aux épinards en forme de cœur – un régal pour les yeux qui ravira tous les amoureux des pâtes !

✓ Végan



PASTA
Classic

CUORELLINI ÉPINARDS, TOFU SOYEUX ET AMANDES

Cuorellinis savoureux en forme de cœur, bicolores, farcis aux épinards, au tofu soyeux et aux amandes

Art n° 918583

CUORELLINIS À LA SAUCE VÉGANE AUX AMANDES ET AUX POIVRONS

et salade d'épinards

Ingrédients pour la sauce aux poivrons

POUR 10 PERSONNES

650 g de poivrons rouges, coupés en dés

400 g d'oignons jaunes, coupés en dés

12 g d'ail haché
(env. 4 gousses d'ail)

40 ml d'huile d'olive

2 c. à s. de poudre de paprika doux

1 c. à c. de poudre de paprika fumé

600 ml de lait d'amande

80 g de purée d'amande

20 g de flocons de levure

Autres ingrédients :

2 500 g de Hilcona Cuorellini épinards, tofu soyeux et amandes

400 g pousses d'épinards

200 ml de vinaigrette selon votre goût

sel, poivre

Préparation

1. Pour la sauce aux poivrons, faire revenir les dés de poivrons rouges avec l'oignon jaune et l'ail dans l'huile d'olive. Y ajouter la poudre de paprika et déglacer avec le lait d'amande.

2. Faire cuire le poivron à feu doux pendant environ 15 minutes et ajouter la purée d'amande ainsi que les flocons de levure en toute fin de cuisson. Enfin, réduire la sauce en fine purée, la passer au chinois et l'assaisonner généreusement

3. Pour servir les cœurs les plonger directement dans de l'eau bouillante salée et laisser frémir à feux doux et à couvert pendant 5 à 7 minutes.

4. Les retirer à l'aide d'une écumoire, les mélanger à la sauce aux poivrons et dresser le tout avec la salade d'épinards marinés.

Garnir de quelques amandes grillées. Pour relever davantage le goût de la sauce aux poivrons, assaisonner avec du piment d'Espelette.

CONSEIL

Bio

Ces nouveautés respectent les critères rigoureux du label Bio Suisse. Des fins cannelloni et raviolis, aux gnocchi et spätzli, en passant par les tortellonis, vous pouvez choisir parmi de nombreuses spécialités dans une véritable qualité Bio. Une qualité exceptionnelle à la saveur incomparable !



Nouvelle forme :

Le classique rettangolo est nouveau dans l'assortiment Bio



RETTANGOLO RICOTTA

Rettangolo précuits, fourrés à la ricotta et au fromage épicé

Art n° 918663



RAVIOLO À L'AIL ET TOMATE



Grands raviolis fourrés d'une délicieuse farce aux tomates, à la ricotta, à l'ail et au basilic

Art n° 913096



Nouvelle forme :

Grands raviolis, de forme imposante, subtilement farcis



TORTELLONI RICOTTA SPINACI

Un classique très apprécié, farci aux épinards et à la ricotta

Art n° 912843



SPÄTZLI

Savoureux spätzli naturel aux œufs frais

Art n° 912835



GNOCCHI

Succulents gnocchi de pommes de terre – comme faits maison

Art n° 912851



Végan

L'alimentation végane est à la mode, et le nombre de personnes qui veulent s'alimenter en renonçant complètement aux produits d'origine animale ne cesse d'augmenter. Nos nouvelles spécialités véganes sont si savoureuses que même les personnes non véganes y prennent goût.

AGNOLOTTI LENTILLES CURRY VÉGÉTALENNES

Onctueuse farce aux lentilles avec de la noix de coco et agrémenté d'un subtil mélange d'épices indiennes

Art n° 918639

PASTA
Fina

PASTA
Fina

TORTELLI ALL ARRABBIATA VÉGÉTALENNES

Pâtes au poivron rouge avec une farce à la tomate délicatement épicée au piment

Art n° 918647



BIO SUISSE

TORTELLINI À LA RICOTTA ET À LA SALSICCIA

et épinards

*Ingrédients pour
la sauce à la ricotta :*

660 g	de salsiccia au fenouil	POUR 10 PERSONNES
200 g	de poireaux en rondelles	
40 ml	d'huile d'olive	
40 ml	de vinaigre balsamique blanc	
400 ml	de bouillon de viande	
400 g	de ricotta	
250 ml	de crème	

Autres ingrédients :

2 000 g	de Hilcona Tortelloni Ricotta Spinaci
200 g	de pousses d'épinards
20 g	de persil plat
	flocons de chili
	sel, poivre

Préparation

1. Pour la sauce à la ricotta, retirer la peau des salsiccia et les couper en gros morceaux. Dans de l'huile d'olive, saisir à feu vif les salsiccia avec les poireaux et déglacer au vinaigre balsamique blanc. Verser le bouillon de viande ainsi que la crème, et laisser mijoter le tout à feu doux pendant environ 10 minutes, puis assaisonner généreusement
2. Pour servir les Tortellini Bio Knospe de Hilcona à la ricotta et aux épinards, les plonger directement dans de l'eau bouillante salée et laisser frémir sans bouillir à feu doux et à couvert pendant 4 à 5 minutes.
3. Les retirer à l'aide d'une écumoire. Les ajouter aux épinards et à la sauce à la ricotta et garnir de persil plat ainsi que d'une pincée de flocons de chili.

Pour un plat plus relevé, préparer la sauce à la ricotta avec des salsiccia piccante. Aussi délicieux avec du mascarpone à la place de la ricotta.

CONSEIL

DÉCOUVREZ NOS NOUVELLES

Variétés de pâtes

Végan

Tellement succulent que
tout le monde en réclame !

Bio

de délicieuses spécialités
de qualité Bio !

Nouvelle
forme

de la plus petite à la plus
grande des envies !

Numéro d'article

Description de l'article

Carton

EAN-Carton

918583

Cuorellini épinards, tofu soyeux et amandes

2 x 2 kg

7 610227 987508

918639

Agnolotti lentilles curry végétaliennes

2 x 2 kg

7 610227 987553

918647

Tortelli all Arrabbiata végétaliennes

2 x 2 kg

7 610227 987560

918663

Bio Rettangolo Ricotta



2 x 2 kg

7 610227 987584

913096

Bio Raviolo à l'Ail et tomate



2 x 2 kg

7 610227 986860

912843

Bio Tortelloni Ricotta Spina



2 x 2 kg

7 610227 986808

912835

Bio Spätzli



2 x 2.5 kg

7 610227 986792

912851

Bio Gnocchi



2 x 2.5 kg

7 610227 986815

DE | Hilcona AG, téléphone 0800 183 8120, fax +49 (0)711 899 85 216

AT | Concept Cool Vertriebsgesellschaft m.b.H., A-3100 St. Pölten, téléphone +43 (0)2742 28 564, fax +43 (0)2742 28 564 99

FR | Hilcona France SARL, téléphone +33 (0)475 543 229, fax +41 (0)58 895 9817

hilcona
FOODSERVICE