



*Culinarium*

So fein und vielfältig wie Ihre Küche.

# Pasta

Viva la nuova qualità.

Ein Gaumen-Erlebnis, das rundum begeistert.

Bei unserer neuen Pastalinie geraten selbst anspruchsvolle Gäste ins Schwärmen. Die verbesserte Qualität schmeckt man bei jedem Biss: Der feine Teig ist aus hochwertigem Hartweizengriess, die raffinierten Füllungen produzieren wir nach Originalrezepten, und als Zutaten werden nur die besten Rohstoffe verwendet. Selbstverständlich enthalten die Bischofszeller Pastas weder Geschmacksverstärker noch irgendwelche Konservierungsstoffe.

Zu jeder Saison drei schmackhafte Premieren.

<b>Herbst:</b>	Tortelli di Zucca Tortelli di Selvaggina Tortelloni Funghi
<b>Winter:</b>	Tortelli Brasato Tortelli Patate/Tartufo Tortelloni al Salmone
<b>Frühling:</b>	Tortelli Vitello/Spugnole Tortelli all' Aglio Orsino Tortelloni agli Asparagi
<b>Sommer:</b>	Tortelli Feta/Spinaci Tortelli ai Gallinacci Tortelloni ai Pomodori Secchi



Come fatta in casa: **Neue Qualität.**  
So fein kann Pasta sein.

Eine Pasta, die neue Massstäbe setzt! Und zwar punkto Geschmack, Natürlichkeit und schonender Herstellung. Da stimmt einfach alles. Eben typisch Bischofszell. Ein weiterer Vorteil: Die Teigwaren können Sie ideal mit unserem vielfältigen Saucensortiment kombinieren. Buon appetito.

## Fiori Carne

Eierteigwaren, Rindfleisch, Schweinefleisch, Ricotta, Mascarpone, Frischkäse, Gemüse. Stück à ca. 10 g. Fettgehalt: 6.5%.

Tiefgekühlt **N° 1625.757** 2 x 2.5 kg

Zubereitung  4-6 Min. im Salzwasser ziehen lassen  7-10 Min. mit 100% Dampf bei 100 °C



## Tortellini tre Colori Pesto

Eierteigwaren, Ricotta, Spinat, Basilikum, Petersilie. Stück à ca. 5 g. Fettgehalt: 4.5%.

Tiefgekühlt **N° 1625.761** 2 x 2.5 kg


Zubereitung  4-6 Min. im Salzwasser ziehen lassen  7-10 Min. mit 100% Dampf bei 100 °C



## Ravioli Funghi

Eierteigwaren, Champignons, Pfifferlinge, Ricotta, Gemüse. Stück à ca. 13 g. Fettgehalt: 5.5%.

Tiefgekühlt **N° 1625.756** 2 x 2.5 kg

Zubereitung  4-6 Min. im Salzwasser ziehen lassen  7-10 Min. mit 100% Dampf bei 100 °C



## Tortelloni Caprese

Eierteigwaren, Ricotta, Mascarpone, Mozzarella, Tomatenpüree, Basilikum, Petersilie. Stück à ca. 10 g. Fettgehalt: 4%.

Tiefgekühlt **N° 1704.124** 2 x 2.5 kg



Zubereitung  4-6 Min. im Salzwasser ziehen lassen  7-10 Min. mit 100% Dampf bei 100 °C



## Ravioli Verdura

Eierteigwaren, Ricotta, Mascarpone, Frischkäse, Gemüse. Stück à ca. 12 g. Fettgehalt: 8%.

Tiefgekühlt **N° 1704.123** 2 x 2.5 kg



Zubereitung  4-6 Min. im Salzwasser ziehen lassen  7-10 Min. mit 100% Dampf bei 100 °C



## Tortelloni Ricotta/Spinaci

Eierteigwaren, Ricotta, Spinat, Käse. Stück à ca. 10 g. Fettgehalt: 3.5%.

Tiefgekühlt **N° 1625.758** 2 x 2.5 kg

Zubereitung  4-6 Min. im Salzwasser ziehen lassen  7-10 Min. mit 100% Dampf bei 100 °C



Fiori



Ravioli



Tortelli



Tortelloni



Tortellini



*Culinarium*

So fein und vielfältig wie Ihre Küche.

In der ganzen Schweiz  
gerne für Sie da.

Machen Sie es sich einfach! Rufen  
Sie uns an. Oder senden Sie uns  
eine E-Mail. Unser Verkaufsteam hat  
jederzeit ein offenes Ohr für Sie.  
Und gute Ideen dazu.

Gerne informieren wir Sie auch über  
den Standort des nächstgelegenen  
Bischofszell Culinarium-Depositärs.

So erreichen Sie uns:

Telefon: 071 424 92 92  
Montag bis Donnerstag:  
7.00–12.00 Uhr, 13.00–17.00 Uhr,  
Freitag bis 16.30 Uhr

Fax: 071 424 94 96  
E-Mail: [culinarium@bina.ch](mailto:culinarium@bina.ch)  
[www.bina.ch](http://www.bina.ch)

Ihr Bischofszell Culinarium-Depositär: