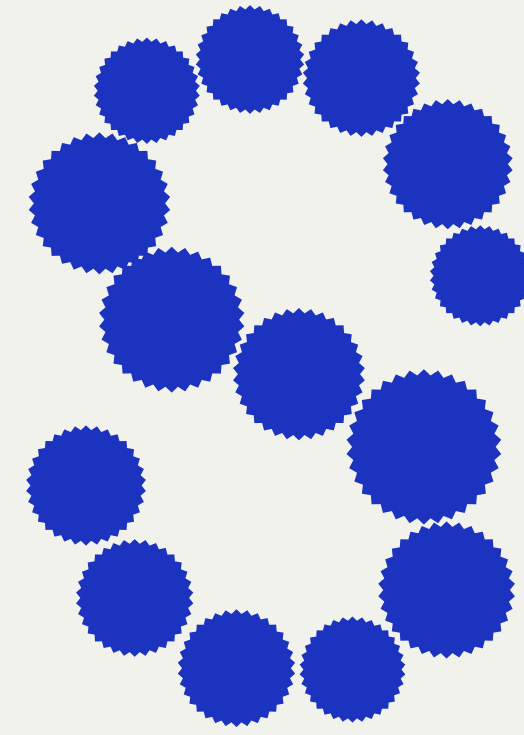


PASTIFICIO SANVIGILIO

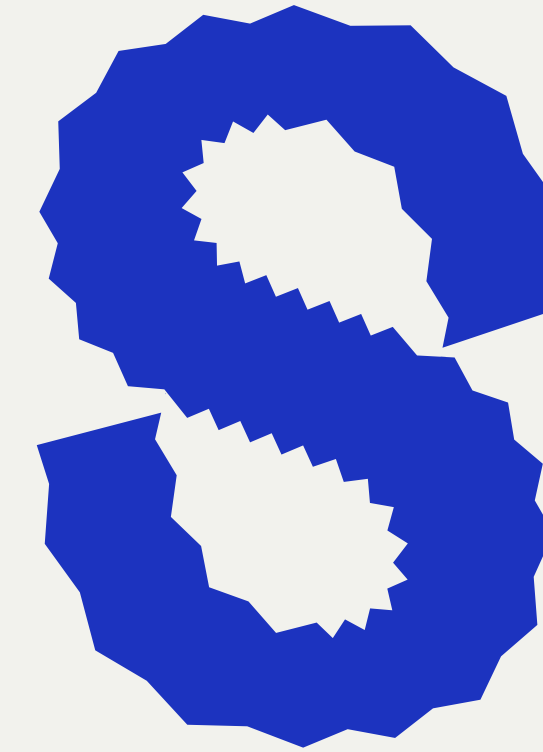
UNSERE TEIGWAREN



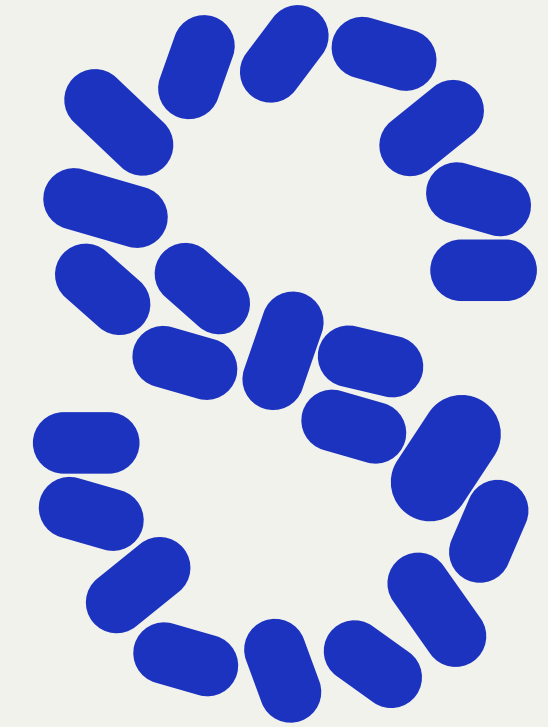
Zu den
Tirtlan



Zu den
Puncerli



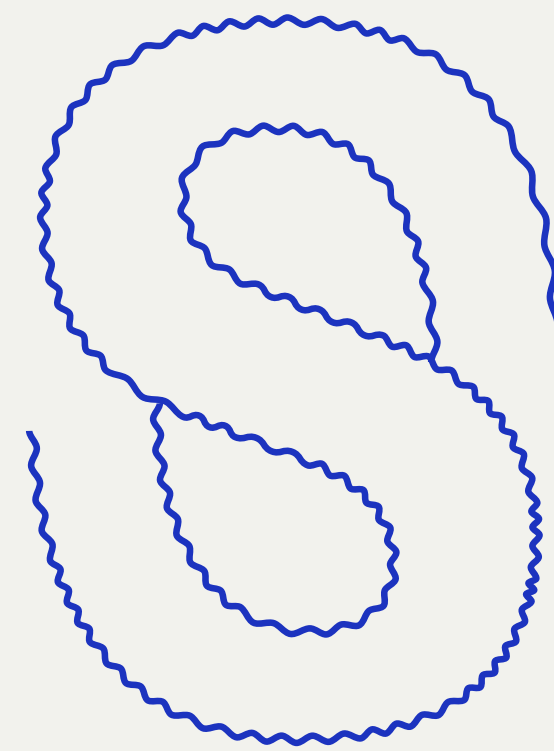
Zu den
Ravioli und Tortellini



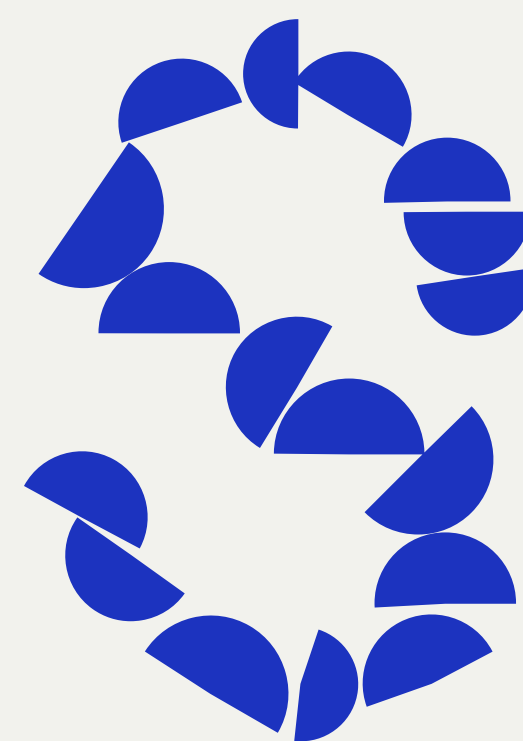
Zu den
Gnocchi



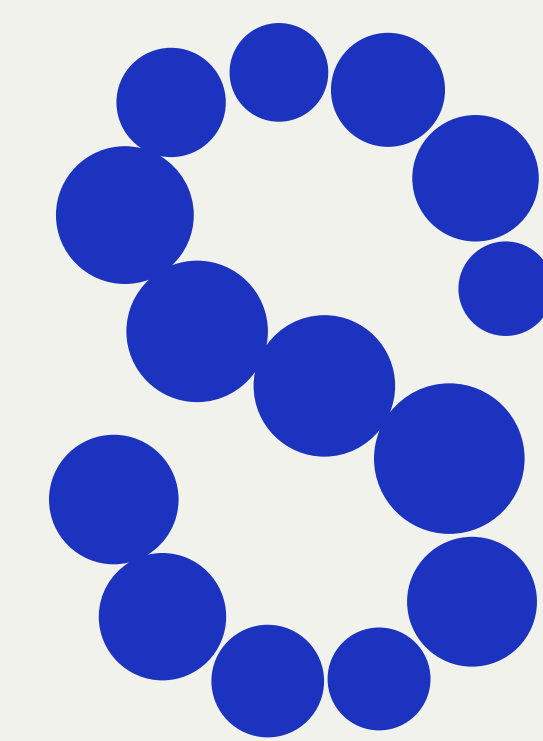
Zum
Spätzle



Zu den
Kartoffelblättern



Zu den
Schlutzkrapfen

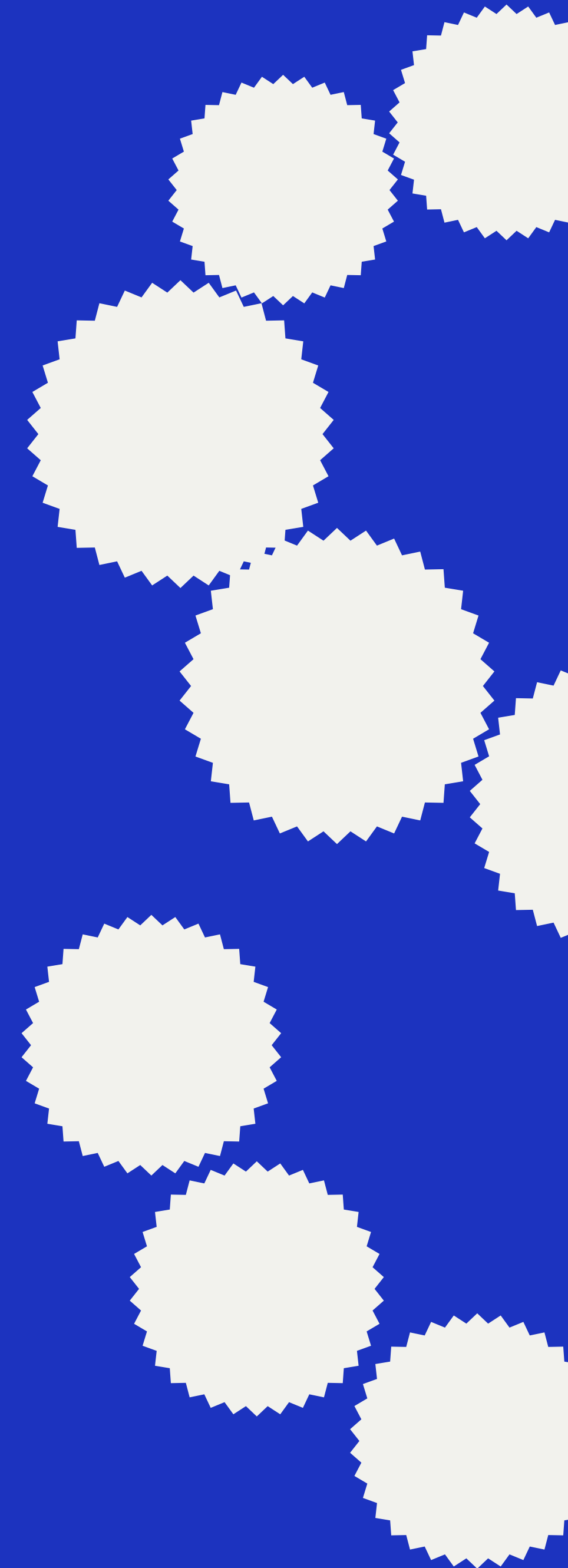


Zu den
Knödeln



Zu den
Trockenteigwaren

Tirtlan



Tirtlan mit Spinat

Traditionelle Südtiroler Tirtlan mit einer köstlichen Spinatfüllung. Unsere Tirtlan werden in liebevoller Handarbeit nach dem alten Rezept aus den ladinischen Tälern hergestellt.

Zutaten

Weichweizenmehl (Typ 00), Spinat (26%) RICOTTA, (20%), Wasser, EIER, Zwiebeln, ROGGENMEHL, Salz, Sonnenblumenöl, Vollmilchpulver, Gewürze.



ARTIGIANI PASTAI
S
IN ALTO ADIGE



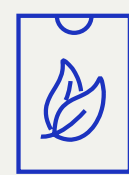
Schachteln mit
8/15 Stück.



Karton-
säcke à 50
Stück



In Sonnen-
blumenöl
gebraten



Erhältlich als
frisches Produkt



Produkt-
höhe
3 mm



Produktdurchmesser
45/90/130/165 mm



Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



Tirtlan mit Sauerkraut

Traditionelle Südtiroler Tirtlan mit einer köstlichen Sauerkrautfüllung. Unsere Tirtlan werden in liebevoller Handarbeit nach dem alten Rezept aus den ladinischen Tälern hergestellt.

Zutaten

Sauerkraut (51%), Weichweizenmehl (Typ 00), Wasser, EIER, ROGGENMEHL, Sonnenblumenöl, Vollmilchpulver, Salz.



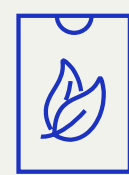
Schachteln mit 8/15 Stück.



Kartonsäcke à 50 Stück



In Sonnenblumenöl gebraten



Erhältlich als frisches Produkt



Produkt-
höhe
3 mm



Produktdurchmesser
45/90/130/165 mm



Lieferung in havannafarbenen Kartons



Verfügbar als Tiefkühlprodukt



Tirtlan mit Kartoffeln

Traditionelle Südtiroler Tirtlan mit einer köstlichen Kartoffelfüllung. Unsere Tirtlan werden in liebevoller Handarbeit nach dem alten Rezept aus den ladinischen Tälern hergestellt.

Zutaten

Weichweizenmehl (Typ 00), RICOTTA (19%), Wasser, Kartoffeln (15%), EIER, Roggenmehl, Zwiebeln, Vollmilchpulver, Schnittlauch, Salz, Sonnenblumenöl.



ARTIGIANI PASTAI
S
IN ALTO ADIGE



Schachteln mit
8/15 Stück.



Karton-
säcke à 50
Stück



In Sonnen-
blumenöl
gebraten



Erhältlich als
frisches Produkt



Produkt-
höhe
3 mm



Produktdurchmesser
45/90/130/165 mm



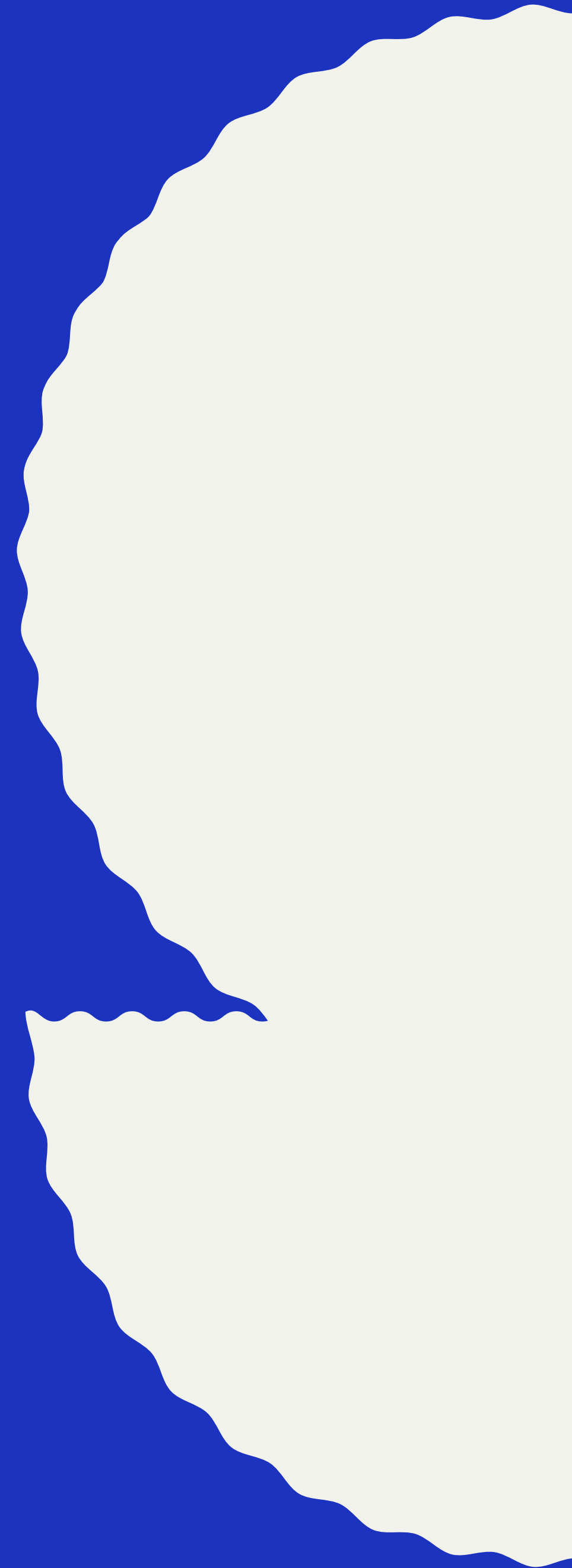
Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



Puncerli



Puncerli mit Aprikosefüllung

Traditionelle ladinische Puncerli mit einer köstlichen Aprikosenfüllung. Die handwerkliche Produktion und die Auswahl der besten Zutaten sind die Grundlage unserer Produkte. Mit diesem Gericht bringen Sie den unverfälschten Geschmack der ladinischen Küche auf den Tisch.

Zutaten: Aprikosen (62%), Weichweizenmehl (Typ 00), Wasser, EIER, ROGGENMEHL, Sonnenblumenöl, Vollmilchpulver, Salz.



ARTIGIANI PASTAI
S
IN ALTO ADIGE



Schachteln
mit 6
Stück.



Säcke à 50
Stück



In Sonnen-
blumenöl
gebraten



Erhältlich als
frisches Produkt



Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Breite
Produkt
165 mm



Produkt-
höhe
3 mm



Produkt-
länge
82 mm



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



Puncerli mit Mohn

Traditionelle ladinische Puncerli mit einer köstlichen Mohnfüllung. Die handwerkliche Produktion und die Auswahl der besten Zutaten sind die Grundlage unserer Produkte. Mit diesem Gericht bringen Sie den unverfälschten Geschmack der ladinischen Küche auf den Tisch.

Zutaten: Die Puncerli aus dem Gefrierschrank nehmen und nach ca. 5-8 Minuten in das heiße Samenöl geben und mehrmals wenden, bis sie goldbraun sind.

ZUTATEN: Mohn (26%), Weichweizenmehl (Typ 00), Wasser, RICOTTA, Aprikose, EIER, ROGGENMEHL, Sonnenblumenöl, Zimt, Vollmilchpulver, Salz.



ARTIGIANI PASTAI
S
IN ALTO ADIGE



Schachteln
mit 6
Stück.



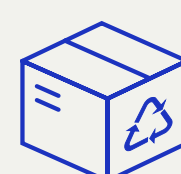
Säcke à 50
Stück



In Sonnen-
blumenöl
gebraten



Erhältlich als
frisches Produkt



Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Breite
Produkt
165 mm



Produkt-
höhe
3 mm



Produkt-
länge
82 mm



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



Puncerli mit Preiselbeerfüllung

Traditionelle ladinische Puncerli mit einer köstlichen Preiselbeerfüllung. Die handwerkliche Produktion und die Auswahl der besten Zutaten sind die Grundlage unserer Produkte. Mit diesem Gericht bringen Sie den unverfälschten Geschmack der ladinischen Küche auf den Tisch.

Zutaten: Preiselbeeren (62%), Weichweizenmehl (Typ 00), Wasser, EIER, ROGGENMEHL, Sonnenblumenöl, Vollmilchpulver, Salz.



ARTIGIANI PASTAI
S
IN ALTO ADIGE



Schachteln mit 6 Stück.



Säcke à 50 Stück



In Sonnenblumenöl gebraten



Erhältlich als frisches Produkt



Lieferung in havannafarbenen Kartons



Breite Produkt 165 mm



Produkt-höhe 3 mm



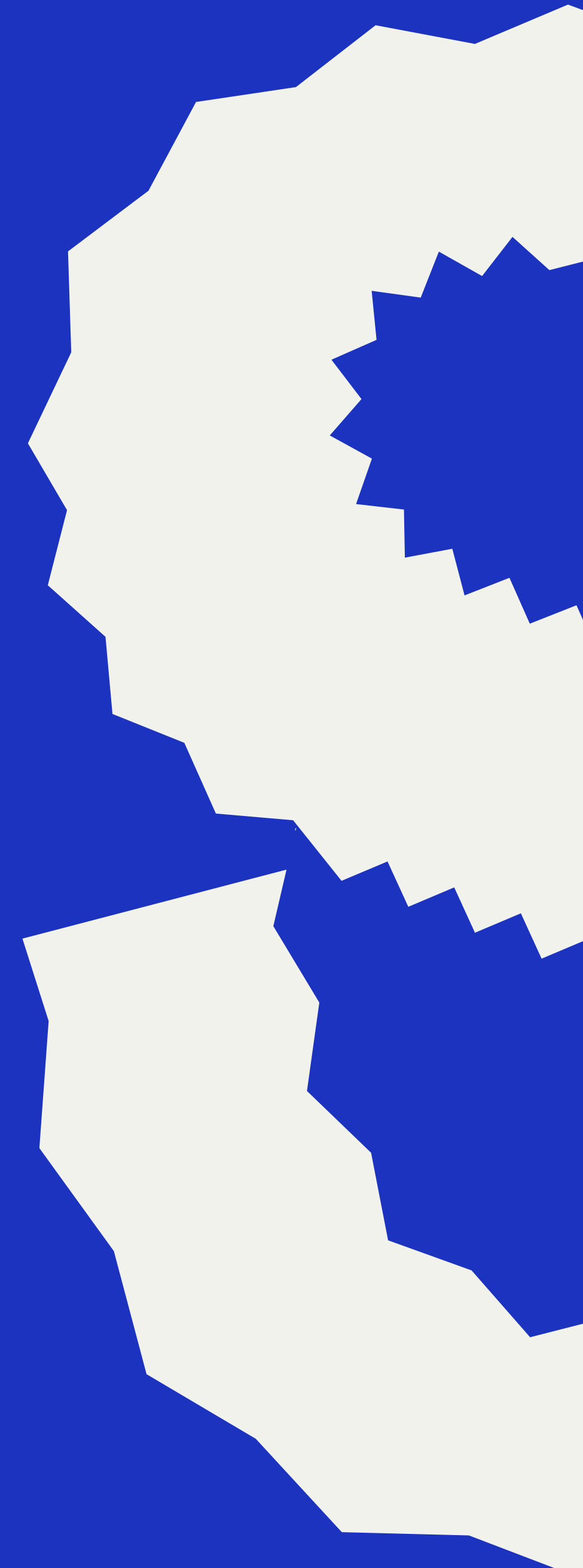
Produkt-länge 82 mm



Verfügbar als Tiefkühlprodukt



Ravioli & Tortellini



Fleischravioli

Handgemachte Ravioli mit einer schmackhaften Fleischfüllung. Die handwerkliche Produktion und die Auswahl der besten Zutaten sind die Grundlage unserer Produkte.

Zutaten: Schweinefleisch (21%), Weichweizenmehl, Hartweizengrieß, EIER, Wasser, PARMIGIANO REGGIANO DOP, HARTWEIZENMEHL, Salz, WEIZENMEHL ROGGENMEHL, Hefe, Gewürze, Antioxidans (Ascorbinsäure (E300)), Konservierungsmittel (E251 - Natriumnitrat).



500 g oder
1.000 g
Behälter



Kochzeit
6 min



Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Erhältlich als
frisches Produkt



Produkt-
höhe
4 mm



Produkt-
durchmesser
40 mm



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



Ravioli mit Spinat und Ricotta

Handgemachte Ravioli mit einer schmackhaften Füllung aus Spinat und Topfen. Die handwerkliche Produktion und die Auswahl der besten Zutaten sind die Grundlage unserer Produkte.

Zutaten: Spinat (17%) RICOTTA (17%), Muskatnuss, Knoblauchpulver, Aroma, Kartoffelgrieß, Weichweizenmehl, Hartweizengrieß EIER, Wasser, PARMIGIANO REGGIANO DOP, HARTWEIZENMEHL, Salz, WEIZENMEHL ROGGENMEHL, Hefe, Gewürze, Antioxidans (Ascorbinsäure (E300)), Konservierungsmittel (E251 - Natriumnitrat).



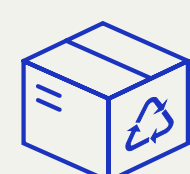
ARTIGIANI PASTAI
S
IN ALTO ADIGE



500 g oder
1.000 g
Behälter



Kochzeit
6 min



Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Erhältlich als
frisches Produkt



Produkt-
höhe
4 mm



Produkt-
durchmesser
40 mm



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



Ravioli mit Steinpilzfüllung

Handgemachte Ravioli mit einer schmackhaften Steinpilzfüllung. Die handwerkliche Produktion und die Auswahl der besten Zutaten sind die Grundlage unserer Produkte.

Zutaten: Steinpilze (15%), Ricotta, Semmelbrösel, Weichweizenmehl, Hartweizengrieß, EIER, Wasser, PARMIGIANO REGGIANO DOP, HARTWEIZENMEHL, Salz, WEIZENMEHL ROGGENMEHL, Hefe, Gewürze, Antioxidans (Ascorbinsäure (E300)), Konservierungsmittel (E251 - Natriumnitrat).



ARTIGIANI PASTAI
S
IN ALTO ADIGE



500 g oder
1.000 g
Behälter



Kochzeit
6 min



Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Erhältlich als
frisches Produkt



Produkt-
höhe
4 mm



Produkt-
durchmesser
40 mm



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



Tortellini mit Parmesan

Handgemachte Tortellini mit einer schmackhaften Füllung aus Parmigiano Reggiano DOP. Die handwerkliche Herstellung und die Auswahl der besten Zutaten sind die Grundlage unserer Produkte.

Zutaten: Weizenmehl, Roggenmehl, Grieß, Eier, Parmigiano Reggiano DOP, Hartweizenmehl, Salz, Weizenmehl, Hefe, Gewürze, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure (E300)), Konservierungsmittel (E251 - Natriumnitrat).



ARTIGIANI PASTAI
S
IN ALTO ADIGE



500 g oder
1.000 g
Behälter



Kochzeit
7 min



Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Erhältlich als
frisches Produkt



Produkt-
höhe
12 mm



Produkt-
durchmesser
30 mm



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



Fleischtortellini

Handgemachte Tortellini mit einer köstlichen Füllung aus Schweinefleisch. Die handwerkliche Produktion und die Auswahl der besten Zutaten sind die Grundlage unserer Produkte.

Zutaten: Schweinefleisch, Weichweizenmehl, ROGGENMEHL, HARTWEIZENGRIESS, EIER, PARMIGIANO REGGIANO DOP, HARTWEIZENMEHL, Salz, WEIZENMEHL, Hefe, Gewürze, Antioxidans (Ascorbinsäure (E300)), Konservierungsmittel (E251 - Natriumnitrat).



ARTIGIANI PASTAI
S
IN ALTO ADIGE



500 g oder
1.000 g
Behälter



Kochzeit
7 min



Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Erhältlich als
frisches Produkt



Produkt-
höhe
12 mm



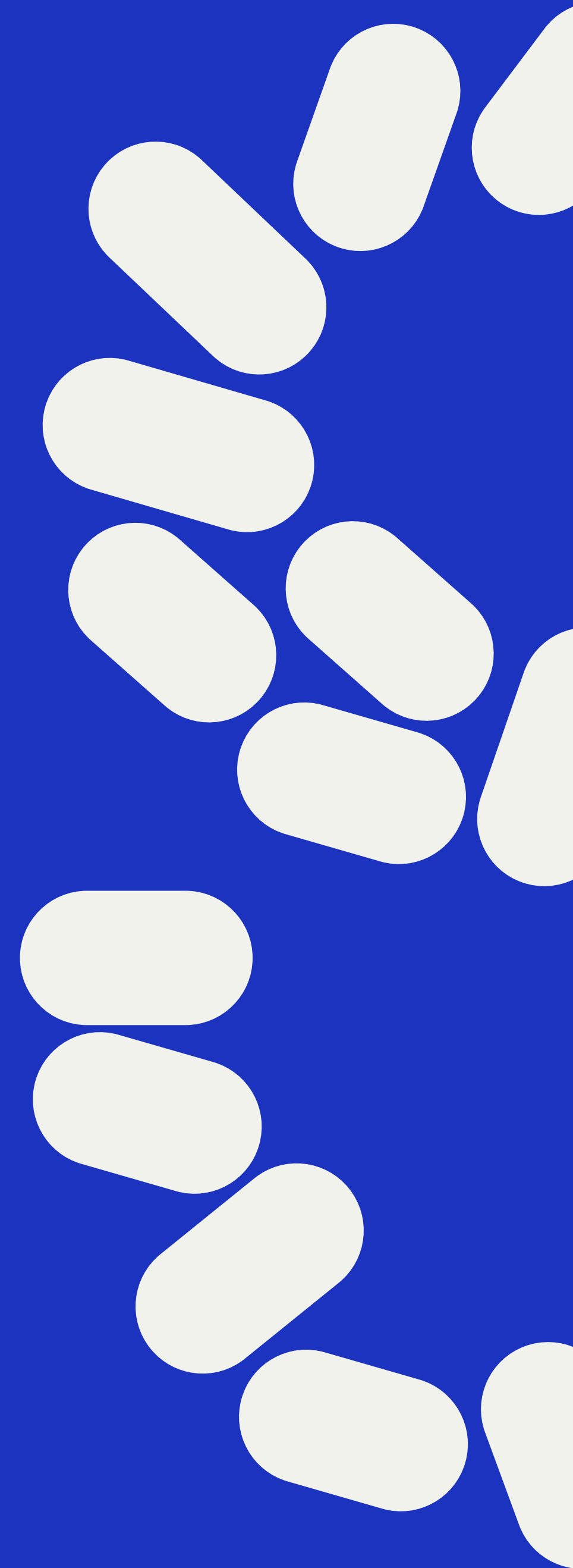
Produkt-
durchmesser
30 mm



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



Gnocchi



Gnocchi

Gnocchi di patate prodotti artigianalmente. Gli ingredienti genuini e di prima scelta e la ricetta tradizionale sono fondamentali per la preparazione di un primo piatto gustoso.

Zutaten: acqua, fiocchi di patate, amido di mais, fecola di patate, farina di GRANO tenero (tipo 0), farina di SEGALE, sale, mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471), stabilizzante (E450I - pirofosfato di sodio), antiossidante (E304 - palmitato di ascorbile), regolatore di acidità (acido citrico (E330)), conservante (metabisolfito di sodio (E223)).



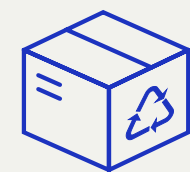
ARTIGIANI PASTAI
S
IN ALTO ADIGE



500 g oder
1.000 g
Behälter



Kochzeit
3 min



Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Erhältlich als
frisches Produkt



Breite
Produkt
165 mm



Produkt-
höhe
3 mm



Produkt-
länge
82 mm



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



Spätzle



Spinatspätzle

Typisches traditionelles Südtiroler Spätzle mit Spinatteig. Die handwerkliche Produktion und die Auswahl der besten Zutaten sind die Grundlage unserer Produkte. Mit diesem Gericht bringen Sie den unverfälschten Geschmack der ladinischen Küche auf den Tisch.

Zutaten: Weichweizenmehl (Typ 00), Roggenmehl, Wasser, EIER, Spinat (7%), Salz, Vollmilchpulver, Gewürze.



ARTIGIANI PASTAI
S
IN ALTO ADIGE



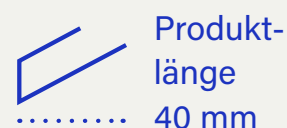
500 g oder
1.000 g
Behälter



Kochzeit
4 min



Erhältlich als
frisches Produkt



Produkt-
länge
40 mm



Produkt-
durchmesser
6 mm



Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



Eierspätzle

Typisches traditionelles Südtiroler Spätzle. Die handwerkliche Produktion und die Auswahl der besten Zutaten sind die Grundlage unserer Produkte. Mit diesem Gericht bringen Sie den unverfälschten Geschmack der ladinischen Küche auf den Tisch.

Zutaten: Weichweizenmehl (Typ 00), Roggenmehl, Wasser, EIER, Vollmilchpulver, Salz, Gewürze.



ARTIGIANI PASTAI
S
IN ALTO ADIGE



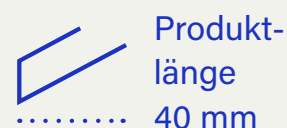
500 g oder
1.000 g
Behälter



Kochzeit
4 min



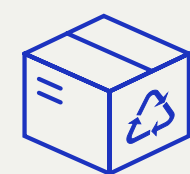
Erhältlich als
frisches Produkt



Produkt-
länge
40 mm



Produkt-
durchmesser
6 mm



Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



Regenbogenspätzle

Typisches Spätzle mit verschiedenen traditionellen Teigen aus Südtirol. Die handwerkliche Produktion und die Auswahl der besten Zutaten sind die Grundlage unserer Produkte. Mit diesem Gericht bringen Sie den unverfälschten Geschmack der ladinischen Küche auf den Tisch.

Zutaten: Weichweizenmehl (Typ 00), Wasser, EIER, Vollmilchpulver, Roggenmehl, Salz, Rote Bete Pulver, Tomatenpulver.



ARTIGIANI PASTAI
S
IN ALTO ADIGE



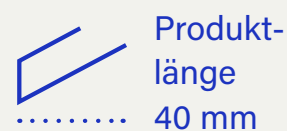
500 g oder
1.000 g
Behälter



Kochzeit
4 min



Erhältlich als
frisches Produkt



Produkt-
länge
40 mm



Produkt-
durchmesser
6 mm



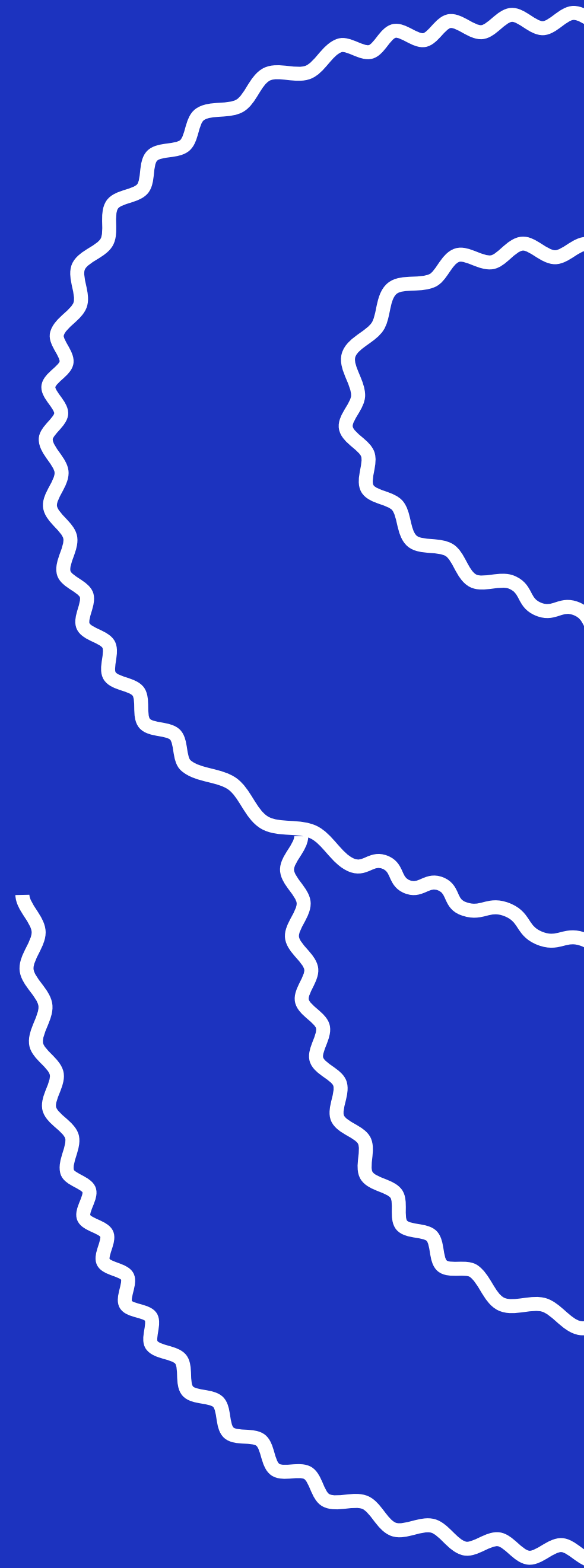
Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



Kartoffel- blätter



Kartoffelblätter

Diese Traditionellen Südtiroler Kartoffelblätter werden in liebevoller Handarbeit nach einem alten Rezept aus den ladinischen Tälern hergestellt.

Zutaten: Kartoffeln, WEICHWEIZENMEHL (Typ 00), Roggenmehl, EIER, BUTTER, EIGELB, Salz.



Säcke à 50 Stück



Einzelhandel
5/6/7/... kg



In Sonnen-
blumenöl
gebraten



Erhältlich als
frisches Produkt



Produkt-
höhe
4 mm



Produkt-
durchmesser
90 mm



Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt

ARTIGIANI PASTAI
S
IN ALTO ADIGE



Schlutz- krapfen



Schlutzkrapfen Spinat und Ricotta

Traditionelle Südtiroler Schlutzkrapfen gefüllt mit cremigem Ricotta und frischem Spinat. Unsere Schlutzkrapfen werden in liebevoller Handarbeit nach dem alten Rezept aus den ladinischen Tälern hergestellt.

Zutaten: WEICHWEIZENMEHL (Typ 00), Spinat (17%) RICOTTA (17%), ROGGENMEHL, EIER, Wasser, WEICHWEIZENMEHL, HARTWEIZENGRIESS, Kartoffelgrieß, Kartoffelflocken, Schnittlauch, Salz, Muskatnuss, Knoblauchpulver, Gewürze.



ARTIGIANI PASTAI
S
IN ALTO ADIGE



500 g oder
1.000 g
Behälter



Kochzeit
6 min



Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Erhältlich als
frisches Produkt



Produkt-
breite
50 mm



Produkt-
höhe
25 mm



Produkt-
länge
7 mm



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



Schlutzkrapfen Rote Rüben und Ricotta

Traditionelle Südtiroler Schlutzkrapfen gefüllt mit cremigem Ricotta und roten Rüben. Unsere Schlutzkrapfen werden in liebevoller Handarbeit nach dem alten Rezept aus den ladinischen Tälern hergestellt.

Zutaten: Rote Rüben (28%) WEICHWEIZENMEHL (Typ 00), ROGGENMEHL, EIER, Wasser WEICHWEIZENMEHL, HARTWEIZENGRIESS, RICOTTA (3%), Salz, Sonnenblumenöl, Muskatnuss, HARTWEIZENMEHL, Gewürze, WEIZENMEHL, Hefe.



ARTIGIANI PASTAI
S
IN ALTO ADIGE



500 g oder
1.000 g
Behälter



Kochzeit
6 min



Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Erhältlich als
frisches Produkt



Produkt-
breite
50 mm



Produkt-
höhe
25 mm



Produkt-
länge
7 mm



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



Grüne Schlutzkrapfen Spinat und Ricotta

Traditionelle Südtiroler Schlutzkrapfen gefüllt mit cremigem Ricotta und frischem Spinat. Unsere grünen Schlutzkrapfen werden in liebevoller Handarbeit nach dem alten Rezept aus den ladinischen Tälern hergestellt.

Zutaten: WEICHWEIZENMEHL (Typ 00), Spinat (17%) RICOTTA (17%), ROGGENMEHL, EIER, Wasser, WEICHWEIZENMEHL, HARTWEIZENGRIESS, Kartoffelgrieß, Kartoffelflocken, Schnittlauch, Salz, Muskatnuss, Knoblauchpulver, Gewürze.



ARTIGIANI PASTAI
S
IN ALTO ADIGE



500 g oder
1.000 g
Behälter



Kochzeit
6 min



Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Erhältlich als
frisches Produkt



Produkt-
breite
50 mm



Produkt-
höhe
25 mm



Produkt-
länge
7 mm



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



Schlutzkrapfen Spinat und Ricotta

Traditionelle Südtiroler Schlutzkrapfen gefüllt mit cremigem Ricotta und frischem Spinat. Unsere Schlutzkrapfen werden in liebevoller Handarbeit nach dem alten Rezept aus den ladinischen Tälern hergestellt.

Zutaten: WEICHWEIZENMEHL (Typ 00), Spinat (17%), RICOTTA (17%), ROGGENMEHL, EIER, Wasser, WEICHWEIZENMEHL, HARTWEIZENGRIESS, Kartoffelgrieß, Kartoffelflocken, Schnittlauch, Salz, Muskatnuss, Knoblauchpulver, Gewürze.



ARTIGIANI PASTAI
S
IN ALTO ADIGE



500 g oder
1.000 g
Behälter



Kochzeit
6 min



Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Erhältlich als
frisches Produkt



Produkt-
breite
50 mm



Produkt-
höhe
25 mm



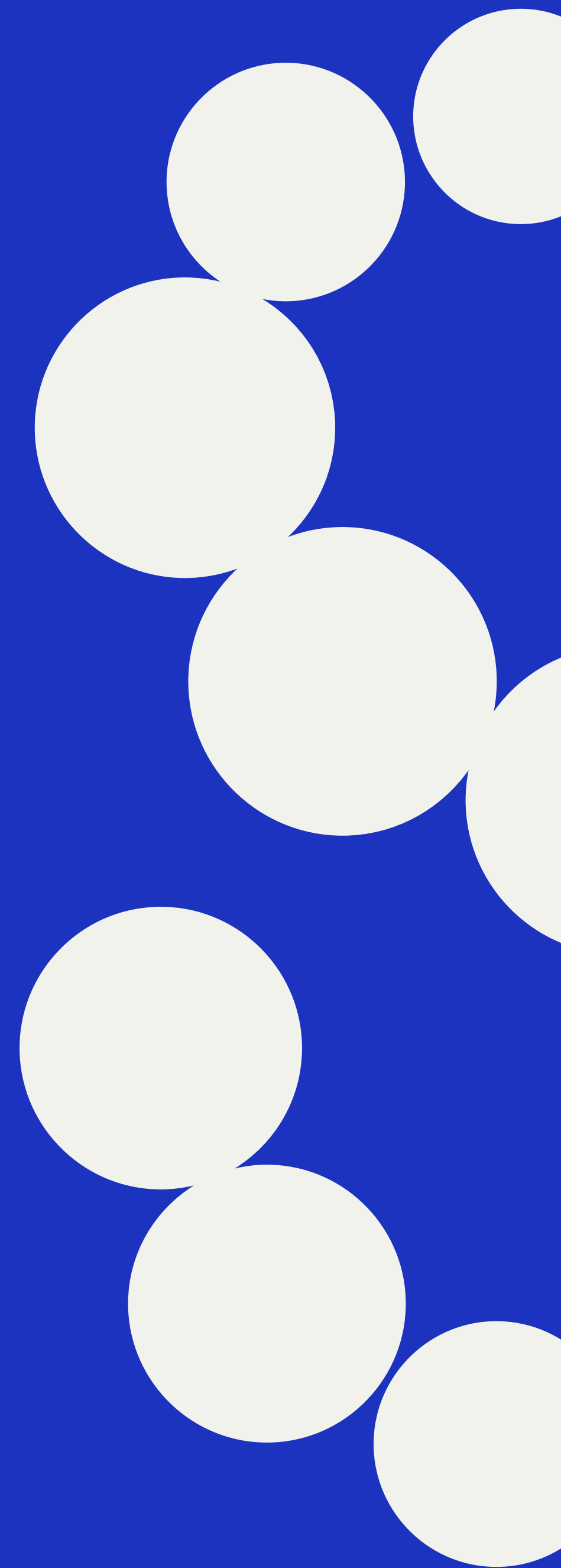
Produkt-
länge
7 mm



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



Knödel



Speckknödel

Traditionelle Südtiroler Knödel mit Speck. Unsere Knödel werden in liebevoller Handarbeit nach einem alten Rezept aus den ladinischen Tälern hergestellt.

Zutaten: Knödelbrot (Weizenmehl, ROGGENMEHL, Wasser, Salz, Hefe, Schmalz, WEIZENMALZMEHL, Glukose), Wasser, Speck (12%) (Schweinefleisch, Salz), EIER, Weichweizenmehl (Typ 00), Zwiebeln, Schnittlauch, Vollmilchpulver, Salz.



ARTIGIANI PASTAI
S
IN ALTO ADIGE



Behälter
mit 4/6 St.,
360/540 gr



säcke à 50
Stück,
4.500 gr



Kochzeit
10/15 min



Erhältlich als
frisches Produkt



Schachteln
mit 4 St.
360 gr



Produkt-
durchmesser
55 mm



Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



Käseknödel

Traditionelle Südtiroler Knödel mit Käseteig. Unsere Knödel werden von Hand nach traditionellem Rezept hergestellt.

Zutaten: Knödelbrot (WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, Wasser, Salz, Hefe, Schmalz, WEIZENMALZMEHL Glukose), Wasser, WEICHWEIZENMEHL (Typ 00), EIER, Edamer-Käse (7%) (Vollmilch, Milchsäurebakterien, Salz, Lab), Gorgonzola-Käse (5%) (Vollmilch, Milchsäurebakterien, Salz, Lab), Schnittlauch, Vollmilchpulver, „Grauer“ Käse (1%) (Magermilchpulver, Milchsäurebakterien, Salz, schwarzer Pfeffer), Zwiebeln, Salz.



ARTIGIANI PASTAI
S
IN ALTO ADIGE



Behälter
mit 4/6 St.,
360/540 gr



säcke à 50
Stück,
4.500 gr



Kochzeit
10/15 min



Erhältlich als
frisches Produkt



Schachteln
mit 4 St.
360 gr



Produkt-
durchmesser
55 mm



Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



Spinatknödel

Traditionelle Südtiroler Knödel mit Spinatteig. Unsere Knödel werden in liebevoller Handarbeit nach einem alten Rezept aus den ladinischen Tälern hergestellt.

Zutaten: Spinat (59%), Knödelbrot (WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, Wasser, Salz, Hefe, Schmalz, WEIZENMALZMEHL, Glukose), Weichweizenmehl (Typ 00), EIGELB, Zwiebeln, Salz, Muskatnuss.



ARTIGIANI PASTAI
S
IN ALTO ADIGE



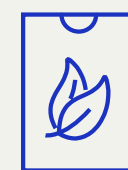
Behälter
mit 4/6 St.,
360/540 gr



säcke à 50
Stück,
4.500 gr



Kochzeit
10/15 min



Erhältlich als
frisches Produkt



Schachteln
mit 4 St.
360 gr



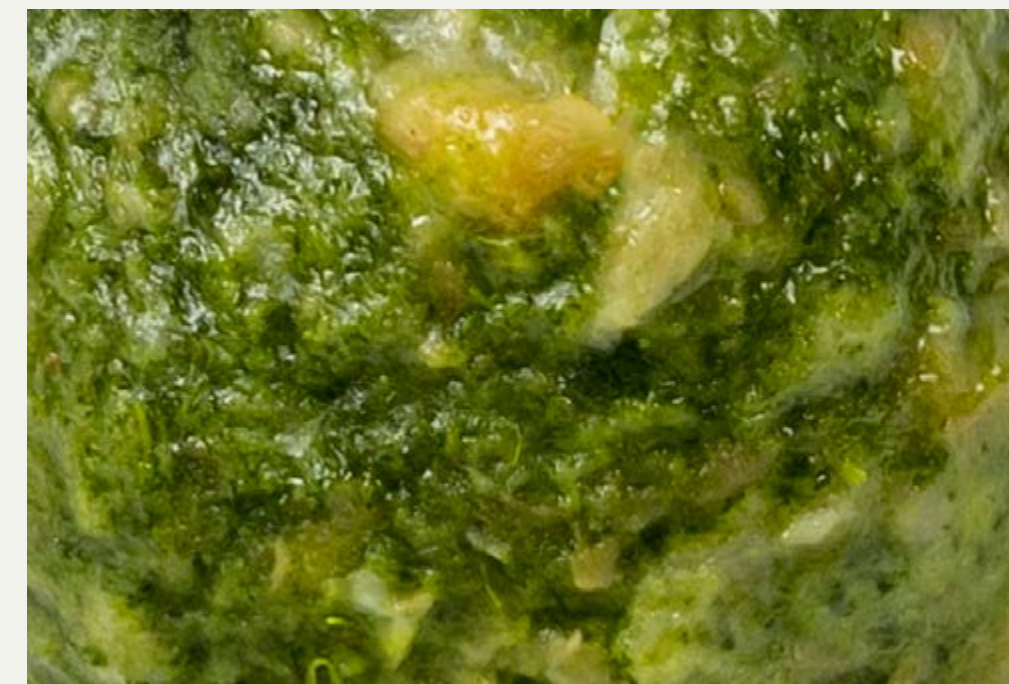
Produkt-
durchmesser
55 mm



Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



Pressknödel

Traditionelle Südtiroler Pressknödel mit Käseteig. Unsere Knödel werden von Hand nach traditionellem Rezept hergestellt.

Zutaten: Knödelbrot (WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, Wasser, Salz, Hefe, Schmalz, WEIZENMALZMEHL Glukose), Wasser, WEICHWEIZENMEHL (Typ 00), EIER, Edamer-Käse (7%) (Vollmilch, Milchsäurebakterien, Salz, Lab), Gorgonzola-Käse (5%) (Vollmilch, Milchsäurebakterien, Salz, Lab), Schnittlauch, Vollmilchpulver, „Grauer“ Käse (1%) (Magermilchpulver, Milchsäurebakterien, Salz, schwarzer Pfeffer), Zwiebeln, Salz.



ARTIGIANI PASTAI
S
IN ALTO ADIGE



Behälter
mit 4/6 St.,
360/540 gr



säcke à 50
Stück,
4.500 gr



Kochzeit
10/15 min



Erhältlich als
frisches Produkt



Schachteln
mit 4 St.
360 gr



Produkt-
durchmesser
55 mm



Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



Pasta



Eierteigwaren

Unsere Eierteigwaren sind handgemacht und werden ausschließlich aus Weizenmehl und ausgewählten Eiern hergestellt. Erhältlich als Tagliolini, Tagliatelle und Pappardelle.

Zutaten: Weizenmehl Typ 00 und ausgewählte frische Eier.



500 g oder
1.000 g
Behälter



Kochzeit
3 min



Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Erhältlich als
frisches Produkt



Produkt-
breite
25 mm



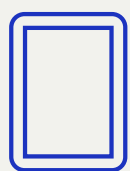
Produkt-
höhe
35 mm



Produkt-
länge
25 mm



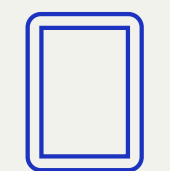
Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



Einzelhandel
3/4/5/... kg



Kochzeit
7 min



Lieferung
in einer
Blechdose.



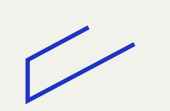
Erhältlich als
frisches Produkt



Produkt-
breite
5/8/12 mm



Produkt-
höhe
0,5 mm



Produkt-
länge
300 mm

Strangolapreti

Altes traditionelles Rezept aus Trentino-Südtirol. Der Legende nach waren sie die Lieblingsspeise der Prälaten während des Konzils von Trient (1545-1563) und wurden so genannt, weil sie aus Völlerei so viele davon aßen, dass sie erstickten. Wir stellen sie in Handarbeit nach einem jahrhundertealten Rezept her.

Zutaten: Knödelbrot, 00-Mehl, Spinatpulver, Muskatnuss, Wasser und ausgewählte frische Eier.



500 g oder
1.000 g
Behälter



Kochzeit
3 min



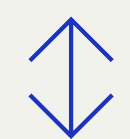
Lieferung in ha-
vannafarbenen
Kartons



Erhältlich als
frisches Produkt



Produkt-
breite
25 mm



Produkt-
höhe
35 mm



Produkt-
länge
25 mm



Verfügbar als
Tiefkühlprodukt



PASTIFICIO

SANVIGILIO

**ARTIGIANI PASTAI
IN ALTO ADIGE**

Str. Al Plan Dessora, 22
39030 - St. Vigil in Enneberg (BZ)
T +39 342 31 09 560

info@pastificiosanvigilio.it
pastificiosanvigilio.it