

| Produzent | Produkt | Größe | Preis inkl. MwSt. |
|-----------|---------|-------|-------------------|
|-----------|---------|-------|-------------------|

PASTA

Die Vision von Filotea, gelegen in der Marche Region in Ostitalien, ist es authentische Pasta abzubilden, so wie es schon von den Großmüttern in der Vergangenheit gemacht wurde. Die handwerkliche Manufaktur ist grundlegend um ein einzigartiges Produkt zu erhalten, welches leicht zu verdauen ist, während die texturierte Oberfläche Saucen für den besten Geschmack perfekt aufnimmt. Durch sorgfältig ausgewählte Zutaten wird die italienische Essenstradition weitergeführt - mit immer wachsender Leidenschaft.

| <u>Pasta Capelli, Ancona</u> | | | | |
|---|---|------|---|------|
| Filotea | Capelli d'Angelo (Engelshaar, hauchdünn), Tagliolini, Fett | 250g | € | 6,40 |
| Filotea | Fettucine al Tartufo | 250g | € | 9,20 |
| Filotea | Fettucine al Peperoncini, Fettucine al Limone | 250g | € | 6,80 |
| <u>Linea Nidi (Teig ca. 1mm dicker)</u> | | | | |
| Filotea | Linguine, Tagliatelle, Pappardelle, Spaghetti alla Chitarra | 500g | € | 6,40 |
| <u>Pasta Semola</u> | | | | |
| Filotea | Spaghettoni, Strozzapreti, RegINETTE | 500g | € | 5,20 |

GRISSINI

Wenn ein Produkt von Hand gemacht wird, ist sein Geschmack deutlich besser. Die Sarandrea Grissini kommen aus einem kleinen Familienbetrieb im Piemont. Jedes einzelne Grissino wird aus handgemachtem Teig geschnitten. Die Teigstreifen ruhen, bis sie um das Doppelte aufgegangen sind. Dann werden sie von Hand in die Länge gezogen und mit einem Fingerdruck am Blech befestigt, damit sie sich nicht zurückziehen. Diese typischen eingedrückten Grissini-Enden sind ein Zeichen der echten Handarbeit.

| | | | | |
|-----------|----------------------|------|---|------|
| Sarandrea | Grissini al Naturale | 200g | € | 7,10 |
| Sarandrea | Grissini al Burro | 200g | € | 7,90 |
| Sarandrea | Grissini al Sesamo | 200g | € | 7,90 |