



UNWIDERSTEHLICHE VORTEILE AUF EINEN BLICK DES ATOUTS IRRÉSISTIBLES D'UN SEUL COUP D'ŒIL

Lassen Sie sich nicht nur vom Geschmack überzeugen, sondern auch von den Vorteilen für Sie als Gastronom:

- Natürliche Frische, da die Pasta direkt nach der Herstellung einzeln und schonend gefroren wird.
- Hausgemachter Genuss, dank hochwertigen, natürlichen Zutaten.
- Klare Kalkulation und weniger Warenverlust, dank einzeln portionierbarer Pasta.
- Einfaches Handling mit kurzer Kochzeit.
- Hergestellt aus gewalztem Hartweizengriessteig, mit Schweizer Freilandeiern.

Laissez-vous séduire non seulement par le goût, mais aussi par les atouts pour vous, en tant que gastronome:

- Fraîcheur naturelle, car les pâtes sont congelées individuellement et avec soin directement après leur fabrication.
- Un vrai plaisir fait maison, grâce à des ingrédients naturels et de qualité.
- Un calcul de quantités clair et moins de gâchis, grâce à des pâtes en portion individuelle.
- Une préparation simple avec un temps de cuisson court.
- Fabrication à base de pâtes au semoule de blé dur laminées, aux œufs suisses de poules élevées en liberté.

traitafina

traitafina ag
niederlenzer kirchweg 12 • CH-5600 lenzburg 1
info@traitafina.ch • traitafina.ch



PASTA
DELLA
NONNA

Amor TRAITEUR

PASTA DELLA NONNA—SORTIMENT—ASSORTIMENT

Entdecken Sie unsere 10 Spezialitäten für sich und Ihre Gäste.
Découvrez nos 10 spécialités pour vous et vos convives.



PASTA DELLA NONNA «WIE HAUSGEMACHT»

PASTA DELLA NONNA «COMME FAIT MAISON»

Alle Variationen unserer Pasta «wie hausgemacht» sind einzeln tiefgefroren und à 2 × 1,5 kg Kartonboxen erhältlich.

Toutes les variations de nos pâtes «comme fait maison» sont surgelées individuellement et disponibles en boîtes en carton 2 × 1,5 kg.



Art. Nr. No. d'art.	Artikel Articles	 TRAITEUR	Preis CHF Prix CHF
4269.458	Medaglione Brasato Médailles avec bœuf braisé		19.90 KG
4269.460	Agnolotti all'arrabiata Agnolotti all'arabienne		16.90 KG
4269.456	Ravioli Bündner Käse mit Birnen Ravioli fromage de grison aux poires		17.90 KG
4269.457	Agnolotti Bündnerart Agnolotti à l'art grison		19.50 KG
4269.465	Mezzelune Fiorentina Gorgonzola Mezzelune florence gorgonzola		16.90 KG
4269.463	Ravioli Ricotta Spinat Ravioli aux ricotta et épinards		16.90 KG
4269.462	Mezzelune Caprese Mezzelune caprese		16.90 KG
4269.464	Panzerotti Walliser Käse mit Aprikosen Panzerotti fromage valais avec abricots		19.50 KG
4269.461	Medaglione Steinpilz Médailles aux bolets		19.90 KG
4269.459	Medaglione Limone Médailles aux citrons		17.90 KG

Weitere Informationen erhalten Sie unter / Vous trouverez plus d'informations sur: www.traिताfina.ch/pasta

PASTA WIE BEI NONNA IN ITALIEN

LES PÂTES COMME CHEZ NONNA EN ITALIE

Geniessen Sie und Ihre Gäste unsere neuen Pasta-Kreationen, «wie hausgemacht», köstlich frisch und gut gefüllt wie in Italien. Erleben Sie mit unseren Pasta Della Nonna ein vollkommenes Genusserlebnis. Unsere Pasta wird bewusst aus schmackhaften, hochwertigen Zutaten und mit viel handwerklichem Geschick nach traditionell italienischer Art hergestellt. Tauchen Sie ein in die bunte Welt des Pastakochens und überzeugen Sie sich von unseren unterschiedlichen raffinierten Formen und Füllungen.

Savourez, vous et vos convives, nos nouvelles créations de pâtes, «comme fait maison», délicieusement fraîches et copieusement farcies comme en Italie. Faites l'expérience d'un plaisir des papilles entier avec nos Pasta Della Nonna. Nos pâtes sont fabriquées avec soin à partir d'ingrédients de qualité savoureux et avec beaucoup de savoir-faire selon la tradition italienne. Plongez dans l'univers multicolore de la cuisine des pâtes, et laissez-vous séduire par nos formes et nos farces raffinées et variées.

