

# Spezialitäten Mai/Juni 2019



Frisch  
im Netz:  
sunnfarm.ch



## Ravioli Gorgonzola mit Baumnüssen

Viereckige Ravioli 5x5 cm, 50% Füllung und 50% Teig. Mit cremig weicher Füllung aus Gorgonzola, Reibkäse, Paniermehl, Birnen, Baumnüsse, Vollei, Kräuter und Gewürzen. Die Ravioli sind frisch, **nicht** vorblanchiert, lose gefroren.  
3x2 kg / CHF 15.70 / kg (Mindestbestellmenge 2 kg)



## Agnolotti Basilikum

Halbmondförmige Teigtaschen im Basilikumteig. Gefüllt mit Ricotta, Mozzarella, Greyerzer, Reibkäse, Basilikum, Knoblauch, Weisswein, Vollei, Paniermehl, Kräuter und Gewürzen. Die Agnolotti sind **nicht** vorblanchiert, lose, gefroren.  
2x0.75 kg / CHF 15.10 / kg (Mindestbestellmenge 1.5 kg)



## Bärlauch Ravioli

Ravioli aus gelblichem Teig mit grüner Füllung. Eine interessante, würzige Kombination mit Ricotta, Magerquark, Bärlauch, Hartkäse, Paniermehl, Eier, Mozzarella und Spinat. Die Ravioli sind vorblanchiert, lose gefroren.  
5x2 kg pro Karton / CHF 11.90 / kg  
(Mindestbestellmenge 2 kg)



## Spargel Ravioli

Gelblicher Teig mit zartgrüner Spargelmousse. Die Füllung besteht aus Magerquark, Ricotta, Panierbrot, Hartkäse, Kartoffeln, Zwiebeln, Zitronen und Spinat. Abgeschmeckt und verfeinert mit Muskatnuss und Kurkuma. Die Ravioli sind vorblanchiert, lose gefroren.  
5x2 kg / CHF 12.90 / kg  
(Mindestbestellmenge 2 kg)



## Frische hausgemachte Bärlauch-Nudeln

Regional hergestellte, würzige Tagliatelle mit Knoblauch, Bärlauch, CH-Hartweizengriess und Suisse Garantie Eiern. Sehr kurze Kochzeit, ca. 2-3 Minuten. Die Nudeln sind frisch, nicht getrocknet, lose gefroren.  
1x1.5 kg pro Schale / CHF 7.50 / kg  
(Mindestbestellmenge 1.5 kg)



*sunnfarm* 

Tel. 044 850 52 62  
Fax 044 850 52 10  
info@sunnfarm.ch