

... Die Köstlichkeit die aus der Kälte kommt!

GOURMET
EXPRESS

Nudeln, Pasta & Co.

*ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe!

Hausgemachte Tagliatelle und Pappardelle (VE = 2 kg):

- in 80 g-Einheiten eingelegt, 6 mm breit, Kochzeit ca. 3-5 Minuten

- | | | |
|-----------|-----------------------------------|-------------|
| Art. 7810 | Eierbandnudeln-Tagliatelle Natur | 4,43 € / kg |
| Art. 7811 | Eierbandnudeln-Tagliatelle Spinat | 4,95 € / kg |
| Art. 7814 | Eierbandnudeln-Tagliatelle Sepia | 5,25 € / kg |
| Art. 7818 | Pappardelle Premium | 4,43 € / kg |
- in 80 g-Einheiten eingelegt, 14 mm breit, Kochzeit ca. 4 Minuten.



Panzotti, Triangoli, Triangolo (VE = 3 kg):

- | | | |
|-----------|---------------------------------------|-------------|
| Art. 7830 | Riesen-Panzotti mit Tomate/Mozzarella | 7,80 € / kg |
| Art. 7831 | Riesen-Panzotti mit Spinat/Ricotta | 7,35 € / kg |
| Art. 7837 | Triangoli (rot) mit getr. Tomate/Feta | 7,43 € / kg |
| Art. 7839 | Triangoli mit Frischkäse | 6,15 € / kg |
| Art. 7720 | Triangolo Spinaci | 6,44 € / kg |
| Art. 7722 | Triangolo Portobello Funghi | 6,44 € / kg |
| Art. 7724 | Triangolo Vitello & Salvia | 7,34 € / kg |
| Art. 7726 | Triangolo Provolone & Pomodori | 7,34 € / kg |
| Art. 7728 | Triangolo Asparago* Frühjahrs-Saison* | 6,74 € / kg |
- ca. 30 g / St., ca. 6 x 7 cm, Kochzeit ca. 5 Minuten
- ca. 30 g / St., ca. 6 x 7 cm, Kochzeit ca. 5 Minuten
- ca. 12 g / St., ca. 5 x 7 x 7 cm, Kochzeit ca. 4 Minuten
- ca. 12 g / St., ca. 5 x 7 x 7 cm, Kochzeit ca. 4 Minuten
- mit einer cremigen Füllung aus Blattspinat, Ricotta und Creme-Fraiche
- ca. 12 g / St., Kochzeit ca. 3-5 Minuten
- mit einer cremigen Füllung aus Champignons, gebratenen Portobello-Pilzen und groben Pfeffer im Teigmantel.
- ca. 12 g / St., Kochzeit ca. 3-5 Minuten
- grüne Teigtasche mit einer cremig stückigen Füllung aus Kalbfleisch und Salbei.
- ca. 12 g / St., Kochzeit ca. 3-5 Minuten
- rote Teigtasche mit einer kräftigen Provolone-Käsefüllung und getrock. Tomatenstücken.
- ca. 12 g / St., Kochzeit ca. 3-5 Minuten
- mit einer cremig stückigen Füllung aus grünem Spargel in Creme-Fraiche und Ricotta.
- ca. 12 g / St., Kochzeit ca. 3-5 Minuten



Cappelletti-Halbmondravioli (VE = 8 kg):

- | | | |
|-----------|-----------------------------|-------------|
| Art. 7730 | Cappelletti Verdi Formaggio | 3,74 € / kg |
| Art. 7732 | Cappelletti Funghi | 3,89 € / kg |
| Art. 7734 | Cappelletti Rosso | 3,44 € / kg |
- grüne Halbmondravioli mit einer herzhaften Käsefüllung,
- ca. 6-7 g / St., Kochzeit ca. 4-6 Minuten oder im Kombidämpfer 3-5 Minuten
- gelbe Halbmondravioli mit einer feinen Pilzfüllung (Champignon),
- ca. 6-7 g / St., Kochzeit ca. 4-6 Minuten oder im Kombidämpfer 3-5 Minuten
- rote Halbmondravioli mit einer feinen Tomaten- Ricotta- Basilikumfüllung,
- ca. 6-7 g / St., Kochzeit ca. 4-6 Minuten oder im Kombidämpfer 3-5 Minuten



Ravioli (VE = 8 kg):

- | | | |
|-----------|-----------------------------|-------------|
| Art. 7736 | Ravioli Carne | 3,44 € / kg |
| Art. 7738 | Ravioli Formaggio & Spinaci | 3,29 € / kg |
| Art. 7740 | Ravioli Grano Doro Pomodoro | 3,44 € / kg |
- gelbe Ravioli mit einer würzigen Rindfleischfüllung,
- ca. 5-6 g / St., Kochzeit ca. 3-5 Minuten oder im Kombidämpfer 3-5 Minuten
- gelbe Ravioli mit einer feinen Käse- Spinatfüllung,
- ca. 5-6 g / St., Kochzeit ca. 3-5 Minuten oder im Kombidämpfer 3-5 Minuten
- gelbe Ravioli mit einer würzigen Tomatenfüllung,
- ca. 5-6 g / St., Kochzeit ca. 3-5 Minuten oder im Kombidämpfer 3-5 Minuten



... Die Köstlichkeit die aus der Kälte kommt!



wird pro Artikel
angegeben:
Vegetarisch
Laktosefrei

Rustico, Cannelloni & "fatta a mano"

*ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe!

Rustico - mit besonders viel Füllung (VE = 3 kg):

- ca. 12 g / St., Kochzeit ca. 3 Minuten oder 3-5 Minuten im Backofen

- | | | |
|---|--|-------------|
| Art. 7870 | Rustico Ragù | 6,29 € / kg |
| - mit einer würzigen Füllung aus Rindfleisch, Tomaten und Gemüse | | |
| Art. 7871 | Rustico Olive & Pomodori | 6,44 € / kg |
| - mit einer Füllung aus Tomaten, Oliven, Kapern, Zwiebeln und feinen Gewürzen | | |
| Art. 7872 | Rustico Verdura | 6,29 € / kg |
| - mit einer bunten Gemüsefüllung aus Broccoli-, Paprika- und Zucchini-Stücken, verfeinert mit Tomate & Mozzarella | | |
| Art. 7873 | Rustico Peperonata | 6,44 € / kg |
| - mit einer stückigen und cremigen Füllung aus roter Paprika und feinen Gewürzen | | |
| Art. 7874 | Rustico Pesto mit Pinienkernen | 6,29 € / kg |
| - mit einer besonders cremigen Pestofüllung aus Basilikum, Olivenöl, Ricotta, Parmesan und Pinienkernen | | |
| Art. 7876 | Rustico Zucca (Kürbis)* Herbst-Saison* | 6,44 € / kg |
| - mit einer stückig cremigen Kürbis-Frischkäsefüllung und ganzen gerösteten Kürbiskernen | | |
| Art. 7877 | Rustico Bärlauch* Frühjahrs-Saison* | 6,74 € / kg |
| - mit einer herzhaft cremigen Bärlauch- & Pilzfüllung | | |
| Art. 7878 | Rustico Zucchini & Sesam* Sommer-Saison* | 6,44 € / kg |
| - mit einer feinen Zucchini- Tomatenfüllung und geröstetem Sesam | | |
| Art. 7879 | Rustico Pecorino & Feige | 7,49 € / kg |
| - Komposition aus Pecorino & Feigen im Blaumohnteig | | |
| Art. 7880 | Rustico Blutwurst | 8,24 € / kg |
| - mit reiner Hausmacher Blutwurst gefüllt | | |



Cannelloni (VE = 10 kg):

ca. 48-50 g / St., Backofen ca. 15-20 Min. bei 180°C, Kombidämpfer ca. 17-25 Min. bei 160-180°C

- | | | |
|--|------------------------------------|-------------|
| Art. 7750 | Cannelloni Formaggio & Spinaci | 4,49 € / kg |
| - feine Teigrolle mit einer Füllung aus cremigem Ricotta und Blattspinat | | |
| Art. 7751 | Cannelloni Carne Classico | 4,49 € / kg |
| - feine Teigrolle mit einer würzigen Füllung aus Rindfleisch und Gemüse | | |
| Art. 7752 | Cannelloni Verdi Ricotta & Spinaci | 4,49 € / kg |
| - grüne Teigrolle mit einer Füllung aus cremigem Ricotta und Blattspinat | | |



"fatta a mano" exclusive handgemachte Pasta:

- | | | |
|--|---|--------------|
| Art. 7840 | Rettangoloni Trüffel (VE = 3 kg) | 13,66 € / kg |
| - gelbe Teigtasche mit Ricotta und Trüffelsoße, ca. 55 g / St., Kochzeit ca. 6 Minuten | | |
| Art. 7841 | Rettangoloni Safran mit St. Petersfisch und Fenchel (VE = 3 kg) | 14,12 € / kg |
| - gelbe Teigtasche mit einer Füllung aus St. Petersfisch, Ricotta, Gemüse und Fenchel, ca. 55 g / St., Kochzeit ca. 6 Minuten | | |
| Art. 7842 | Rettangoloni Krustentiere (VE = 3 kg) | 14,12 € / kg |
| - schwarze Teigtasche mit einer Füllung aus Shrimps, Garnele, Krebsfleisch und Ricotta, ca. 55 g / St., Kochzeit ca. 6 Minuten | | |
| Art. 7843 | Rettangoloni Mozzarella (VE = 3 kg) | 12,49 € / kg |
| - rote Teigtasche (durch Tomatenpulver) mit einer Füllung aus Mozzarella und Basilikum, ca. 55 g / St., Kochzeit ca. 6 Minuten | | |
| Art. 7844 | Rettangoloni Ricotta/Spinat (VE = 3 kg) | 12,49 € / kg |
| - grüne Teigtasche (durch Spinatpulver) mit einer Füllung aus Ricotta und Spinat, ca. 55 g / St., Kochzeit ca. 6 Minuten | | |
| Art. 7845 | Tortellacci Steinpilz (VE = 2 kg) | 13,37 € / kg |
| - gelbe Teigtasche mit einer Füllung aus Ricotta und Steinpilz, ca. 65 g / St., Kochzeit ca. 6 Minuten | | |
| Art. 7846 | Tortellacci Ricotta/Spinat (VE = 2 kg) | 12,98 € / kg |
| - gelbe Teigtasche mit einer Füllung aus Ricotta und Spinat, ca. 65 g / St., Kochzeit ca. 6 Minuten | | |
| Art. 7847 | Calzoni Rucola (VE = 2 kg) | 12,98 € / kg |
| - gelbe Teigtasche mit einer Füllung aus Ricotta und Rucola, ca. 70 g / St., Kochzeit ca. 6 Minuten | | |



... Die Köstlichkeit die aus der Kälte kommt!



Tortellini, Tortelloni & Lasagne

*ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe!

Tortellini, (VE = 9 kg):

- Art. 7760 **Tortellini Carne** 3,44 € / kg
- gelbe Tortellini mit einer Rindfleischfüllung,
ca. 6-7 g / St., Kochzeit ca. 4-6 Minuten oder im Kombidämpfer 3-5 Minuten
- Art. 7761 **Tortellini Verdi Verdura** 3,28 € / kg
- grüne Tortellini mit einer herzhaften Gemüsefüllung,
ca. 6-7 g / St., Kochzeit ca. 4-6 Minuten oder im Kombidämpfer 3-5 Minuten
- Art. 7762 **Tortellini Formaggio** 3,28 € / kg
- gelbe Tortellini mit einer herzhaften Käsefüllung,
ca. 6-7 g / St., Kochzeit ca. 4-6 Minuten oder im Kombidämpfer 3-5 Minuten
- Art. 7763 **Tortellini Ricotta & Spinat** 3,44 € / kg
- gelbe Tortellini mit einer herzhaft cremigen Ricotta & Spinatfüllung,
ca. 6-7 g / St., Kochzeit ca. 4-6 Minuten oder im Kombidämpfer 3-5 Minuten
- Art. 7764 **Tortellini Carne Tricolore** 3,74 € / kg
- bunte Tortellini mit einer würzigen Rindfleischfüllung,
ca. 6-7 g / St., Kochzeit ca. 4-6 Minuten oder im Kombidämpfer 3-5 Minuten
- Art. 7765 **Tortellini Formaggio Tricolore** 3,74 € / kg
- bunte Tortellini mit einer feinen Käsefüllung,
ca. 6-7 g / St., Kochzeit ca. 4-6 Minuten oder im Kombidämpfer 3-5 Minuten



Tortelloni, Fagottini (VE = 8 kg):

- Art. 7770 **Tortelloni Ricotta & Spinaci** 3,59 € / kg
- gelbe Tortelloni mit einer herzhaften Ricotta & Spinatfüllung,
ca. 8 g / St., Kochzeit ca. 4-6 Minuten oder im Kombidämpfer 3-5 Minuten
- Art. 7771 **Tortelloni Carne** 3,59 € / kg
- gelbe Tortelloni mit einer Rindfleischfüllung,
ca. 10 g / St., Kochzeit ca. 4-6 Minuten oder im Kombidämpfer 3-5 Minuten
- Art. 7772 **Tortelloni Verdi mit Ricotta** 4,19 € / kg
- grüne Tortelloni mit einer cremig feinen Ricottafüllung,
ca. 10 g / St., Kochzeit ca. 4-6 Minuten oder im Kombidämpfer 3-5 Minuten
- Art. 7773 **Tortelloni Rosso Quattro Formaggio** 4,34 € / kg
- rote Teigware mit einer herzhaften Füllung aus den vier Käsesorten Ricotta, Provolone, Mozzarella und Parmesan,
ca. 10 g / St., Kochzeit ca. 4-6 Minuten oder im Kombidämpfer 3-5 Minuten
- Art. 7774 **Tortelloni Tricolore Formaggio** 4,49 € / kg
- bunte Teigware mit einer herzhaften Käsefüllung,
ca. 10 g / St., Kochzeit ca. 4-6 Minuten oder im Kombidämpfer 3-5 Minuten
- Art. 7775 **Tortelloni Tricolore Carne** 4,49 € / kg
- bunte Teigware mit einer würzigen Rindfleischfüllung,
ca. 10 g / St., Kochzeit ca. 4-6 Minuten oder im Kombidämpfer 3-5 Minuten
- Art. 7776 **Fagottini Pomodoro & Basilico** 3,74 € / kg
- gelbe Nudelteigblüte mit einer feinen Tomaten- Basilikumfüllung,
ca. 10 g / St., Kochzeit ca. 4-6 Minuten oder im Kombidämpfer 3-5 Minuten



Lasagne (VE = 30 x 300 g):

- Art. 7715 **Lasagne Bolognese** 1,43 € / St.
- mit einer Füllung aus Rindfleischbolognese und Bechamel-Käse-Topping,
Backzeit: tiefgefroren im Backofen bei 170-180°C ca. 40 - 50 Minuten
- Art. 7716 **Lasagne Verdura** 1,35 € / St.
- mit einer herzhaften Gemüsefüllung aus Zucchini, Broccoli, Paprika und Tomaten
sowie Bechamel-Käse-Topping
Backzeit: tiefgefroren im Backofen bei 170-180°C ca. 40 - 50 Minuten



Lasagne (VE = 24 x 300 g):

- Art. 7717 **Lasagne Verdura Griglia** 1,79 € / St.
- mit einer herzhaften Grillgemüsefüllung aus Zucchini, Zwiebeln, Paprika, Karotten,
Tomaten und feinen Kräutern in Schnittlauchbechamel; mit Käse überstreut,
Backzeit: tiefgefroren im Backofen bei 170-180°C ca. 40 - 50 Minuten



... Die Köstlichkeit die aus der Kälte kommt!

wird pro Artikel
angegeben:
Vegetarisch
Laktosefrei



Rösti, Crossies & Gnocchi

*ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe!

Rösti & Crossies (VE = 5 kg):

- Art. 7700 ^{Vegetarisch} Rösti-Kartoffeltaschen mit Frischkäse 3,74 € / kg
- aus frisch geraspelten Kartoffeln, gefüllt mit herzhaftem Frischkäse und frischen Kräutern, ca. 75 g / St., Pfanne: 7-9 Minuten bei mittlerer Hitze, Friteuse: 5-8 Minuten bei 180°C, Backofen (Heißluft) oder Kombidämpfer bei 180°C ca. 8-10 Minuten (Trennfett verwenden)
- Art. 7702 Rösti-Blutwurst-Schmankerl 5,24 € / kg
- aus frisch geraspelten Kartoffeln, mit Sauerkraut im Kartoffelmantel und Blutwurstfüllung Hausmacher Art, ca. 60 g / St., Pfanne: 7-9 Minuten bei mittlerer Hitze, Friteuse: 5 Minuten bei 170°C, Backofen (Heißluft) 180°C ca. 15 Minuten
- Art. 7704 ^{Vegetarisch} Getreide Crossies Kräuter-Quark 3,74 € / kg
- knusprige Teigtasche aus Dinkelvollkornschrot und Kartoffeln mit einer cremigen Kräuter-Quarkfüllung, ca. 60 g / St., Pfanne: 7 Minuten bei mittlerer Hitze, Friteuse: 4 Minuten bei 170°C, Backofen (Heißluft) oder Kombidämpfer bei 180°C ca. 12-15 Minuten
- Art. 7706 ^{Vegetarisch} Gemüse Crossies Paprika-Quark 4,19 € / kg
- knusprige Teigtasche aus Gemüse und Süßlupinen, gefüllt mit einer pikanten Paprika-Quark-Creme, ca. 60 g / St., Pfanne: 7 Minuten bei mittlerer Hitze, Friteuse: 4 Minuten bei 170°C, Backofen (Heißluft) oder Kombidämpfer bei 180°C ca. 12-15 Minuten
- Art. 7708 ^{Vegetarisch} Tofu-Gemüse Crossies Kräuter-Quark 4,49 € / kg
- knusprige Teigtasche aus Tofu und stückig buntem Gemüse mit einer feinen Gartenkräuter-Quarkfüllung, ca. 60 g / St., Pfanne: 7 Minuten bei mittlerer Hitze, Friteuse: 4 Minuten bei 170°C, Backofen (Heißluft) oder Kombidämpfer bei 180°C ca. 12-15 Minuten



VE = 10 kg:

- Art. 7710 ^{Vegetarisch} Kartoffel Cordon Bleu mit Frischkäse 4,94 € / kg
- aus frisch geraspelten Kartoffeln, gefüllt mit herzhaftem Frischkäse und frischen Kräutern, ca. 160 g / St., Pfanne: 9-12 Minuten bei mittlerer Hitze, Friteuse: 7-11 Minuten bei 160°C, Backofen (Heißluft) bei 220°C ca. 15 Minuten oder Kombidämpfer bei 180°C ca. 9-12 Minuten (wenden bei Halbzeit und Trennfett verwenden)



Gnocchi:

- Art. 7885 ^{Vegetarisch} Gnocchi Spinat/Ricotta (VE = 3 kg) 7,80 € / kg
- ca. 20 g / St., Kochzeit ca. 2 Minuten
- Art. 7881 ^{Vegetarisch Laktosefrei} Gnocchi al Basilico (VE = 4 kg) 5,63 € / kg
- ca. 7 g / St., Kochzeit ca. 1 Minute
- Art. 7882 ^{Vegetarisch Laktosefrei} Gnocchi Kartoffel (VE = 4 kg) 4,50 € / kg
- ca. 7 g / St., Kochzeit ca. 1 Minute
- Art. 7892 ^{Vegetarisch} Gnocchi Ricotta & Funghi (VE = 5 kg) 5,09 € / kg
- mit einer cremig feinen Ricotta-Steinpilzfüllung ca. 20 g / St., Kochzeit ca. 4-6 Minuten
- Art. 7894 ^{Vegetarisch} Gnocchi Wasabi (VE = 5 kg) 4,49 € / kg
- grüne Kartoffelgnocchi mit pikant-scharfer Wasabi-Note, ca. 6-8 g / St., Kochzeit ca. 3-4 Minuten
- Art. 7890 ^{Vegetarisch} Gnocchi di Patate (VE = 10 kg) 2,54 € / kg
- nach traditionell italienischem Rezept aus Kartoffeln und Hartweizengrieß hergestellt, ca. 6-8 g / St., Kochzeit ca. 3-4 Minuten
- Art. 7893 ^{Vegetarisch} Gnocchi Pesto (VE = 10 kg) 4,19 € / kg
- mit einer Füllung nach Pesto-Art ca. 25 g / St., Kochzeit ca. 4-6 Minuten
- Art. 7891 ^{Vegetarisch} Gnocchi Formaggio (VE = 10 kg) 4,49 € / kg
- mit einer cremig feinen Ricotta-Kräuterfüllung, ca. 25 g / St., Kochzeit ca. 4-6 Minuten



Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen!

Gourmet-Express Service GmbH Marklandstr. 11 81549 München

Bestell-Hotline: 0800-6 999 999 Fax: 089-693 900-33 Internet: www.gourmet-express.de