



87614

TK Pesto

– Rolle 1000 g –
ein frisches Pesto nach traditionellem Rezept. Sein intensiver, feiner Geschmack nach Basilikum und die auffallend frische, grüne Farbe überzeugen jeden Pasta-Liebhaber

- Ⓒ 46249, **Classico** mit Basilikum, Ktn. 5 Rollen
- Ⓑ 46250, **Pomodori** aus frischen Tomaten, Ktn. 5 Rollen
- Ⓒ 46244, **Bärlauch** mit „wildem“ Knoblauch, Ktn. 5 Rollen



Pasta – immer ein Genuss

Die Servisa Pasta-Spezialitäten sind:

- **schnell zuzubereiten**
- **mit hohem Füllungsanteil**
- **aus 100% Hartweizengrieß**
- **konvektomatengeeignet und daher auch in großen Mengen zuzubereiten**
- **deklarationsfrei**
- **vielfältig geformt**
- **mit innovativen Füllungskompositionen**

Ideal passen dazu die aromatischen Servisa Pestos in den Geschmacksrichtungen **Classico** mit Basilikum, **Pomodori** aus frischen Tomaten und **Bärlauch** mit „wildem“ Knoblauch.

Tipp:

Wenn beim Kochen der Pasta ein Stück Kartoffel oder grüne Bohnen hinzugefügt werden, legt sich die Stärke um die Pasta und das Pesto kann sich besser mit der Pasta verbinden.



TK Gnocchi
nicht vorgegart

– Stückgewicht 5,5 g –
zarte Kartoffelklöße aus verschiedenen Mehlen. Ideale Alternative zu klassischer Pasta.

90343, Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 450 Stück)

1-2 Min.
 100% Dampf 5-7 Min.



TK Cannelloni
„Rindfleisch“, vorgegart

– Stückgewicht 50 g –
Cannelloni mit 100% reiner Rindfleischfüllung, ohne Ei. Füllung ca. 55%.

76795, Ktn. 4 kg (ca. 80 Stück)

100% Dampf 8-10 Min. backen.
Ohne Dampf ca. 20 – 30 Min.

TK Cannelloni
„Zucchini-Spinat“, vorgegart

100% Dampf 8-10 Min. backen.
Ohne Dampf ca. 20 – 30 Min.

– Stückgewicht 50 g –
Cannelloni mit Zucchini-Spinat-Ricotta-Füllung.
Rein vegetarisch, ohne Ei. Füllung ca. 55%.

76803, Ktn. 4 kg (ca. 80 Stück)



TK Tortellini
„Carne“, vorgegart

– Stückgewicht ca. 5 - 6 g –
italienische Teigringe mit einer feinen Rindfleischfüllung (22%), ohne Schweinefleisch.

85755, Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 450 Stück)

3-5 Min.
 95% Dampf 8 Min.



TK Tortellini
„Ricotta e Spinaci“, vorgegart

– Stückgewicht ca. 5 - 6 g –
italienische Teigringe mit einer vegetarischen Ricottafüllung (22%).

85754, Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 450 Stück)

3-5 Min.
 95% Dampf 8 Min.



2 Eier pro kg
Hartweizengrieß!

TK Triangolo
„Pera & Pecorino“, vorgegart

– Stückgewicht 12 g –
dreieckige Teigtasche mit einer Füllung (50%) Pecorino, Birne und Radicchio. Enthält tier. Lab, ohne Schweinefleisch.

87653, Ktn. 3 kg (ca. 250 Stück)

3-5 Min.
 100% Dampf 4-5 Min.



2 Eier pro kg
Hartweizengrieß!

TK Panzerotti „Ricotta Bufala & Spinaci“ vorgegart

– Stückgewicht 12 g –
halbmondförmige Teigtasche mit einer Füllung (50%) aus Blattspinat und Büffel-Ricotta. Rein vegetarisch.

87408, Ktn. 3 kg (ca. 250 Stück)

3-5 Minuten.
 100% Dampf 4-5 Min.



2 Eier pro kg
Hartweizengrieß!

TK Ravioloni „Brasato“, vorgegart

– Stückgewicht 18 g –
rechteckige Teigtasche mit einer Füllung (40%) aus Ricotta und Rindfleisch-Brasato (geschmortes Rindfleisch), ohne Schweinefleisch.

87510, Ktn. 3 kg (ca. 165 Stück)

3-5 Min.
 100% Dampf 4-7 Min.



2 Eier pro kg
Hartweizengrieß!

TK Ravioloni „Cervo“, vorgegart

– Stückgewicht 18 g –
rechteckige Teigtasche mit einer Füllung (40%) aus Hirschfleisch-Brasato (geschmortes Hirschfleisch), ohne Schweinefleisch.

87597, Ktn. 3 kg (ca. 165 Stück)

3-5 Min.
 100% Dampf 4-7 Min.



2 Eier pro kg
Hartweizengrieß!

TK Tortelli „Limone & Basilico“, vorgegart

– Stückgewicht 18 g –
klassische runde Teigtasche mit einer cremigen Füllung (40%) aus Zitronenmark und Basilikum, rein vegetarisch.

87614, Ktn. 3 kg (ca. 165 Stück)

3-5 Min.
 100% Dampf 4-5 Min.



2 Eier pro kg
Hartweizengrieß!

TK Tortelli „Peperonata“, vorgegart

– Stückgewicht 18 g –
klassische runde Teigtasche mit einer cremigen Füllung (40%) aus Ricotta und gegrillter Paprika, rein vegetarisch, kombidämpfergeeignet.

87624, Ktn. 3 kg (ca. 165 Stück)

3-5 Min.
 100% Dampf 4-5 Min.

Kombidämpfer
 Kochtopf