

# Spezialitäten März / April 2020



## 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 pro Karton / CHF 12.90 / kg  
(Mindestbestellmenge 2 kg)



## Lachs Tortelli

Die delikaten 6-eckigen Lachsteigtaschen mit cremig weicher Füllung sind mit 28% Lachs, Ricotta, Mascarpone, Paniermehl, Zwiebeln, Weisswein und Suisse Garantie Eier hergestellt. Abgeschmeckt mit Petersilie, Schnittlauch und Zitronensaft. Die Tortelli sind frisch, nicht vorblanchiert, lose gefroren.  
3x2 kg pro Karton / CHF 17.20 / kg  
(Mindestbestellmenge 2 kg)



## Agnolotti Toscani

Die Teigtaschen die Toskana-Feriengefühle auslöst. Gefüllt mit Ricotta, sonnengetrockneten Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Reibkäse, Zwiebeln, Schnittlauch und Zitronenschale. Die Agnolotti sind frisch, nicht vorblanchiert, lose gefroren.  
3x2 kg / CHF 14.30 / 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.  
1 x 1.5 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