

Spezialitäten November/Dezember 2019



Ravioli Appenzeller – natürlich bleibt das Rezept geheim...

Sein Charakter wird mit würzig, cremig und unverkennbar beschrieben. Gefüllt sind die Ravioli mit 30% Appenzeller-Käse, Ricotta, Paniermehl, Weisswein und Schweizer Vollei. Die Ravioli sind nicht vorblanchiert, lose gefroren.
3 x 2 kg pro Karton / CHF 14.70 / kg
(Mindestbestellmenge 2 kg)



Frische Eierspätzli mit Quark

Capo Ernesto Spätzli sind rundum beliebt, damit punkten Sie immer! Unser Tipp: Mit gerösteten Zwiebeln und Käse überbacken – ein Gedicht.
5 x 2 kg pro Karton / CHF 5.90 / kg
(Mindestbestellmenge 2 kg)



Champagner Ravioli – für die besonderen Momente

Teigtaschen in Herzform mit cremig-weicher Füllung aus Ricotta, Reibkäse, Mascarpone, Lauch, Grapefruit, Champagner. Abgeschmeckt mit Rosmarin und Thymian. Die Herzravioli sind nicht vorblanchiert, lose gefroren.
1 x 1.5 kg pro Karton / CHF 17.20 / kg
(Mindestbestellmenge 1,5 kg)



Fiori Morcheln

Blumenförmige Teigtaschen mit cremig-weicher Füllung aus Ricotta, 15% Morcheln, Champignons, Mascarpone, Reibkäse, Rahm und Zwiebeln. Abgeschmeckt und verfeinert mit Cognac und Kräutern. Die Fioris sind nicht vorblanchiert, lose gefroren.
1 x 1.5 kg pro Karton / CHF 23.50 / kg
(Mindestbestellmenge 1,5 kg)



Gnocchi Parade – immer beliebt

Runde Kartoffelklösse geriffelt, nicht vorblanchiert, lose gefroren
Kürbis Gnocchi 3 x 2 kg pro Karton / CHF 8.70 / kg*
Oliven Gnocchi 3 x 2 kg pro Karton / CHF 8.20 / kg*
Classic Gnocchi 3 x 2 kg pro Karton / CHF 6.50 / kg*
Spinat Gnocchi 3 x 2 kg pro Karton / CHF 8.70 / kg*

*Mindestbestellmenge 1 x 2 kg

sunnfarm 

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