

Valsugana
Sapori



Catalogo Prodotti

Spätzle

Questi gnocchetti sono formati con un impasto base di *farina e uova*.

A seconda della variante vengono aggiunti altri ingredienti quali *spinaci, zucca, pomodoro o basilico*.

Il prodotto è pronto per essere spadellato direttamente con il condimento preferito.



Spätzle agli spinaci

Impasto a base di farina di grano tenero, acqua, spinaci, uova.



Spätzle tricolore

Impasto a base di farina grano tenero, acqua, spinaci, uova, pomodoro.



Spätzle bianchi

Impasto a base di farina di grano tenero, acqua, uova.



Spätzle alla zucca

Impasto a base di farina di grano tenero, acqua, zucca, uova.




Spätzle al basilico

Impasto a base di farina di grano tenero, acqua, basilico, spinaci, uova.



Spätzle vegani

Impasto a base di farina di grano tenero, spinaci.

 PESO
CONFEZIONI
500 g (2x250 g)

 PORZIONI
2/3

 3' PRONTI DA
SPADELLARE

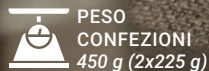
CARATTERISTICHE COMMERCIALI. Tipo confezione: film barriera termoformato con immissione di atmosfera protettiva (N2 + CO2). Quantità cartone: 6 confezioni (8 confezioni per Minicanederli) Strato bancale: 16 cartoni | Quantità bancale: 160 cartoni.

Canederli

Grandi gnocchi a base di *pane*, *uova* e, in base alla variante, *carne*, *formaggio* o *spinaci*.

I canederli sono il primo piatto per eccellenza della tradizione gastronomica trentina e possono essere consumati sia in *brodo* che asciutti con *sughi* e condimenti diversi.

Il prodotto necessita di cottura in acqua o brodo.



PESO
CONFEZIONI
450 g (2x225 g)



PORZIONI
2/3



CUOCERE IN
ACQUA O BRODO



Canederli con speck

Impasto a base di pane, latte, salsiccia di suino, speck, uova.



Canederli agli spinaci

Impasto a base di pane, spinaci, latte, uova.



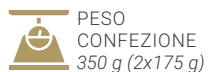
Canederli al formaggio

Impasto a base di pane, formaggio, uova, erba cipollina.



Minicanederli

Impasto a base di pane, latte, salsiccia di suino, speck, uova.



PESO
CONFEZIONE
350 g (2x175 g)



PORZIONI
2/3



CUOCERE IN
ACQUA O BRODO

Strangolapreti

Deliziosi gnocchi a base di *pane*, *spinaci* e *ricotta*.

Un gusto delicato che si presta ad essere accompagnato sia con del semplice *burro* e *salvia* sia con sughi più elaborati.

Il prodotto è pronto per essere spadellato direttamente con il condimento preferito.



Strangolapreti con ricotta

Impasto a base di pane, spinaci, ricotta, latte, farina, uova.



PESO
CONFEZIONI
500 g (2x250 g)



PORZIONI
2/3



PRONTI DA
SPADELLARE



Valsugana Sapori

Valsugana Sapori Srl

Località Asola, Zona Industriale
38050 Scurelle (TN), Italia
Tel. +39 0461 762446

info@lottovalsuganasapori.it
www.valsuganasapori.it

