

Fusilli Rande

Teigwaren mit Rande,
hergestellt mit Hartweizen
aus der Nordwestschweiz

300g



Zutaten: Hartweizengriess CH,

Wasser, Randensaft 7 %, Randenpulver 0,7 %

Zubereitung:

Wasser aufkochen, Salz begeben,
Teigwaren 5 min. al dente kochen.
Abtropfen, mit Olivenöl, Butter
oder Sauce mischen



Da wir unsere Pasta mit viel weniger Druck als industriell hergestellte Teigwaren herstellen, nimmt sie nach dem Abschütten weiterhin Flüssigkeit auf. Bitte deshalb die Pasta kürzer als gewohnt kochen und noch ca. 2 Minuten ziehen lassen.

Kühl und trocken lagern

Nährwertangaben je 100g

Energie	1464 kJ 350 kcal
Fett	1,4g
Kohlenhydrate	70,4g
Eiweiss	11,9g
Salz	0,0g



Mindestens haltbar bis

Hersteller:
pasta sociali
Hofackerstrasse 79
CH-4132 Muttenz
www.pastasociali.ch

neuewelt

Bei uns finden Menschen mit psychischen
Problemen eine sinnvolle Beschäftigung.
Weitere Informationen: www.neuewelt.ch

Fusilli Natur

Teigwaren hergestellt mit
Hartweizen aus der
Nordwestschweiz

300g



Zutaten: Hartweizengriess CH, Wasser

Zubereitung:

Wasser aufkochen, Salz begeben,
Teigwaren 5 min. al dente kochen.
Abtropfen, mit Olivenöl, Butter
oder Sauce mischen



Da wir unsere Pasta mit viel weniger Druck als industriell hergestellte Teigwaren herstellen, nimmt sie nach dem Abschütten weiterhin Flüssigkeit auf. Bitte deshalb die Pasta kürzer als gewohnt kochen und noch ca. 2 Minuten ziehen lassen.

Kühl und trocken lagern

Nährwertangaben je 100g

Energie	1477 kJ 353 kcal
Fett	1,4g
Kohlenhydrate	71,4g
Eiweiss	12,0g
Salz	0,0g



Mindestens haltbar bis

Hersteller:
pasta sociali
Hofackerstrasse 79
CH-4132 Muttenz
www.pastasociali.ch

neuewelt

Bei uns finden Menschen mit psychischen
Problemen eine sinnvolle Beschäftigung.
Weitere Informationen: www.neuewelt.ch

Fusilli Zitrone

Teigwaren mit Zitrone und
Kurkuma, hergestellt mit Hart-
weizen aus der Nordwestschweiz

300g



Zutaten: Hartweizengriess CH,

Wasser, Zitronensaftpulver 3 %, Zitronensaft
0,8 %, Kurkuma, Zitronenschalenpulver 0,2 %

Zubereitung:

Wasser aufkochen, Salz begeben,
Teigwaren 5 min. al dente kochen.
Abtropfen, mit Olivenöl, Butter
oder Sauce mischen

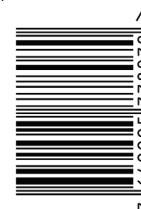


Da wir unsere Pasta mit viel weniger Druck als industriell hergestellte Teigwaren herstellen, nimmt sie nach dem Abschütten weiterhin Flüssigkeit auf. Bitte deshalb die Pasta kürzer als gewohnt kochen und noch ca. 2 Minuten ziehen lassen.

Kühl und trocken lagern

Nährwertangaben je 100g

Energie	1473 kJ 352 kcal
Fett	1,4g
Kohlenhydrate	71,4g
Eiweiss	11,7g
Salz	0,0g



Mindestens haltbar bis

Hersteller:
pasta sociali
Hofackerstrasse 79
CH-4132 Muttenz
www.pastasociali.ch

neuewelt

Bei uns finden Menschen mit psychischen
Problemen eine sinnvolle Beschäftigung.
Weitere Informationen: www.neuewelt.ch

Fusilli Spinat

Teigwaren mit Spinat,
hergestellt mit Hartweizen
aus der Nordwestschweiz

300g



Zutaten: Hartweizengriess CH,

Wasser, Spinatpulver 3 %

Zubereitung:

Wasser aufkochen, Salz begeben,
Teigwaren 5 min. al dente kochen.
Abtropfen, mit Olivenöl, Butter
oder Sauce mischen



Da wir unsere Pasta mit viel weniger Druck als industriell hergestellte Teigwaren herstellen, nimmt sie nach dem Abschütten weiterhin Flüssigkeit auf. Bitte deshalb die Pasta kürzer als gewohnt kochen und noch ca. 2 Minuten ziehen lassen.

Kühl und trocken lagern

Nährwertangaben je 100g

Energie	1442 kJ 345 kcal
Fett	1,4g
Kohlenhydrate	69,3g
Eiweiss	12,0g
Salz	0,0g



Mindestens haltbar bis

Hersteller:
pasta sociali
Hofackerstrasse 79
CH-4132 Muttenz
www.pastasociali.ch

neuewelt

Bei uns finden Menschen mit psychischen
Problemen eine sinnvolle Beschäftigung.
Weitere Informationen: www.neuewelt.ch