

Strozzapreti Natur

300g

Teigwaren hergestellt mit
Hartweizen aus der
Nordwestschweiz



Zutaten: Hartweizengriess CH, Wasser

Zubereitung:

Wasser aufkochen, Salz begeben,
Teigwaren 8 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



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

Strozzapreti Steinpilz

300g

Teigwaren mit Steinpilz,
hergestellt mit Hartweizen
aus der Nordwestschweiz



Zutaten: Hartweizengriess CH,

Wasser, Steinpilzpulver 2%

Zubereitung:

Wasser aufkochen, Salz begeben,
Teigwaren 8 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	1490 kJ 356 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



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

Strozzapreti Safran

300g

Teigwaren mit Safran,
hergestellt mit Hartweizen
aus der Nordwestschweiz



Zutaten: Hartweizengriess CH,

Wasser, Safran 0,1% (0,3g pro Päckchen)

Zubereitung:

Wasser aufkochen, Salz begeben,
Teigwaren 8 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	1488,3 kJ 355,7 kcal
Fett	1,4g
Kohlenhydrate	72,0 g
Eiweiss	12,1g
Salz	0,0g



Mindestens haltbar bis



Hersteller:

pasta sociali
Hofackerstrasse 79
CH-4132 MuttENZ
www.pastasociali.ch



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