

# PREISLISTE DER EIGENPRODUKTION








# 2010

<b>DIE KLASSIKER</b>	<b>ganzjährig verfügbar</b>	<b>FORM</b>	<b>PREIS 500g</b>
<b>Ravioli bianchi</b>	Ricotta, Spinat, Parmesan, Gewürze		17.50
<b>Ravioli verdi</b>	Ricotta, Greyerzer, Pecorino, Parmesan, Gewürze		17.50
<b>Artischocken Ravioli</b>	Ricotta, Artischocken, Parmesan, Gewürze		17.50
<b>Oliven Ravioli</b>	Ricotta, Taggiasche-Oliven, Parmesan, Gewürze		17.50
<b>Pomodori-secchi Ravioli</b>	Ricotta, getr. Tomaten Saporì Salento, Parmesan, Gewürze		17.50
<b>Brasato-Ravioli</b>	Brasato, Ricotta, Spinat, Rahm		20.00
<b>Zitronen Ravioli</b>	Ricotta, Zitronen, Zitronenthymian, Parmesan, Gewürze		17.50
<b>Pesto Ravioli</b>	Ricotta, Pesto Casa Lombardi, Parmesan, Gewürze		17.50
<b>Lachsforelle Ravioli</b>	Ricotta, Schweizer Lachsforelle, Parmesan, Gewürze		17.50

<b>DIE VIER JAHRESZEITEN</b>	<b>saisonal verfügbar</b>	<b>FORM</b>	<b>PREIS</b>
<b>Bärlauch Ravioli</b>	<b>FR:</b> Ricotta, Bärlauch, Parmesan, Gewürze		17.50
<b>Spargel Ravioli</b>	<b>FR:</b> Ricotta, frischer Spargel grün/weiss, Parmesan, Gewürze		17.50
<b>Rucola Ravioli</b>	<b>FR/SO/HE:</b> Ricotta, Rucola, Parmesan, Gewürze		17.50
<b>Geisskäse Ravioli</b>	<b>FR/SO/HE:</b> Ricotta, Frischgeisskäse, Parmesan, Gewürze		17.50
<b>Tomaten-Mozzarella Ravioli</b>	<b>SO:</b> Ricotta, Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Gewürze		17.50
<b>Lauch-Speck Ravioli</b>	<b>HE/WI:</b> Ricotta, Lauch, Speck, Parmesan, Gewürze		17.50
<b>Gorgonzola-Polenta Ravioli</b>	<b>HE/WI:</b> Ricotta, Gorgonzola, Polenta, Baumnussöl, Gewürze		17.50
<b>Steinpilz Ravioli</b>	<b>Anfrage:</b> Steinpilze, Ricotta, Parmesan, Peterli, Gewürze		25.00
<b>Trüffel Ravioli</b>	<b>Anfrage:</b> Ricotta, Wintertrüffel, Trüffelöl, Parmesan, Gew.		25.00
<b>Kürbis Ravioli</b>	<b>HE/WI:</b> Kürbis, Mostarda, Cantucci, Kürbiskernöl, Ingwer		17.50

**Fragen sie nach unserer Monatssorte / 033 8230030**

je nach Sorte

<b>DIE UNVERBESSERLICHEN</b>	<b>oder das Beste je nach Lust und Laune</b>	<b>FORM</b>	<b>PREIS</b>
<b>Meerrettich Ravioli im Peterliteig</b>	<b>HE/WI:</b> Kren von Staud, Ricotta, Gewürze		17.50
<b>Sauerkraut Ravioli</b>	<b>HE/WI:</b> Sauerkraut, Ricotta, Speck, Gewürze		17.50
<b>Erbsen Ravioli</b>	<b>SO:</b> Erbsen, Kartoffeln, Apfelbalsam Gölles, Gewürze		17.50
<b>Sauerampfer Ravioli</b>	<b>SO:</b> Ricotta, Sauerampfer, Olivenöl und Gewürze		17.50
<b>Ratatouille Ravioli</b>	<b>HE/SO:</b> Auberginen, Pep., Zucchini, Tomaten, Ricotta, Parm. Gew.		17.50
<b>Orangen Ravioli mit Rosapfeffer</b>	<b>HE/WI:</b> Ricotta, Orangen Sizilien, Parmesan, Rosapfeffer, Gewürze		17.50
<b>Hummer Ravioli</b>	<b>WI:</b> Hummer, Hummerbutter, Ricotta, Gewürze		50.00

**FR = 15. März - 15. Juni / SO = 15. Juni - 15. Sept.**

**HE = 15. Sept. - 15. Nov. / WI = 15. Nov. - 15. März**

Gewürze = Meersalz, Pfeffer, Muskatnuss, Frische Kräuter (wenn möglich aus dem eigenen Garten). Für alle Teigwaren werden nur KAG-Freilandeier verwendet. Die meisten der verwendeten Produkte sind aus Bio-Produktion.


**Fragen: Unser Produktionsleiter Reto Künzi (T 033-8230030) berät sie gern.**

## DIE SCHLECHTGEMACHTEN?

Unsere Malfatti (Gnocchi), werden noch ausschliesslich von Hand gerollt und geschnitten. Sie sind vorblanchiert und schmecken vorzüglich leicht angebraten als Beilage zu verschiedenen Fleischgerichten oder in einer Sauce gratiniert. Fotos auf der Rückseit

Nur kiloweise erhältlich für ca. **4 Personen**

		<b>PREIS</b>
<b>Malfatti</b>	Ricotta, Parmesan, Freilandeier, Mehl, Gewürze	<b>35.00</b>
<b>Spinat Malfatti</b>	Ricotta, Spinat, Parmesan, Freilandeier, Mehl, Gewürze	<b>35.00</b>
<b>Pomodori-secchi Malfatti</b>	Ricotta, Parmesan, Pomodori-secchi, Mehl, Gewürze	<b>35.00</b>
<b>Trüffel Malfatti</b>	Ricotta, Parmesan, Freilandeier, Mehl, Trüffelöl, Gewürze	<b>50.00</b>

<b>Kochtipps:</b>		
<b>Produkt:/Vorbereitung</b>	<b>Kochdauer:</b>	
<b>Malfatti:</b> Vor Gebrauch auftauen (werden durch uns blanchiert)	Gratinieren im Ofen Braten wie Spätzli	
<b>Ravioli:</b> Salzwasser aufkochen	Direkt aus TK 40 sek. Kochen plus 5 min. ziehen lassen	

### Verpackung und Lieferbedingungen auf Seite 14

**Ab einer Bestellmenge von 3kg auch assortiert in 500g liefern wir franko Haus.  
 Die Teigwaren werden tiefgekühlt versandt.  
 Daher ist unbedingt notwendig, dass Sie bei der Bestellung ihre Telefonnummer angeben, um die Liefermöglichkeit abzuklären.**

**SCALA GUSTI:      fon 033 8230030    fax 033 8470007    pasta@scalagusti.ch**