

BIO TORTELLINI RICOTTA SPINAT MIT BELUGA-LINSEN, 2-FARBIGE KAROTTEN, MOZZARELLAPERLEN UND TOMATENSAUCE

PASTA FUSION VEGETARISCH BIO

10 Portionen

Social Bereich

ZUTATEN

- HILCONA Pasta Professional Bio Tortellini Ricotta Spinat, TK, 2 kg
- Bio-Tomatensauce, 1.3 l
- Bio Beluga Linsen, 48 g
- Bio-Karotten-Pfälzer Würfel, 5 x 5 x 5 mm, 200 g
- Bio-Karotten/Rüebli Würfel, 5 x 5 x 5 mm, 200 g
- Speisesalz, 4 g
- Bio Mozzarella-Perlen, 200 g

ZUBEREITUNG

KALTE AUSLIEFERUNG

PASTA, KAROTTEN UND SAUCE GEMISCHT

1. Pro GN 1/1 2 kg gefrorene Pasta mit 0.4 kg Rübenwürfel, 100 g gekochte Belugalinsen und 1.34 l Sauce und mischen und in die GN-Schale abfüllen.
2. Mozzarellaperlen und nach Ihrem Haus-Konzept mitliefern.
3. In der Anlieferküche Pasta frisch kochen im Combisteamer für 8 Minuten bei 130 °C & 100 % Dampf und garnieren mit Mozzarella-Perlen.

KALTE AUSLIEFERUNG

PASTA, KAROTTEN UND SAUCE GETRENNT

1. Pro GN 1/1 50 ml Rapsöl einfüllen, 2 kg gefrorene Pasta und 0.4 kg Karottenwürfel 100 g gekochte Belugalinsen dazugeben und durchmischen.
2. In der Anlieferküche frisch dämpfen im Combisteamer für 8 Minuten bei 100 % Dampf und 95 °C.
3. Sauce und Mozzarellakugeln nach Ihrem Haus-Konzept mitliefern.

ZUBEREITUNG WARME AUSLIEFERUNG & COOK AND SERVE

PASTA, KAROTTEN UND SAUCE GEMISCHT

1. Pro GN 1/1 2 kg gefrorene Pasta mit 0.4 kg Karottenwürfel, 100 g gekochte Belugalinsen und 1.34 l Sauce und mischen und in die GN-Schale abfüllen.
2. Mozzarellaperlen nach Ihrem Haus-Konzept mitliefern.

ZUBEREITUNG WARME AUSLIEFERUNG & COOK AND SERVE

PASTA, KAROTTEN UND SAUCE GETRENNT

1. Pro GN 1/1 50 ml Rapsöl einfüllen, 2 kg gefrorene Pasta, 0.4 kg Karottenwürfel und 100 g gekochte Belugalinsen dazugeben und durchmischen
2. in der Anlieferküche frisch dämpfen im Combisteamer für 8 Minuten bei 100 % Dampf und 95 °C.
3. Sauce und Mozzarellakugeln nach Ihrem Haus-Konzept mitliefern.