

# PASTA-PRO NEU!! CiaoPasta!



Würzpaste als Pesto oder Sugo  
für alle Pasta-Sorten

- Nur 10 Minuten Zubereitungszeit
- Ohne Konservierungsstoffe
- Kochvergnügen auch für Ungeübte
- Hol dir ein Stück Italien nach Hause

## Wenn es einmal schnell gehen soll ...

Wer kennt das nicht - man kommt spät nach Hause und hat keine Lust mehr, stundenlang für sein Abendessen hinter dem Herd zu stehen.

Dafür gibt es jetzt die würzigen Pasten von **PASTA-PRO**.

Wer Lust auf Sugo hat, mischt einfach etwas Wasser in die Paste hinein.



vegan

Wer lieber seine Pasta mit Pesto genießt - kein Problem, einfach etwas Olivenöl der Würzpaste beimengen.

Jetzt noch seine Lieblings-Pasta von **PASTA-PRO** dazugeben und in 10 Minuten hat man ein absolut tolles und auch gesundes Abendessen, ohne Konservierungsstoffe und aus nachhaltigen Lebensmitteln hergestellt.

## Verwendung als Sugo

Pro Person 1 Esslöffel Ciao Pasta! aus dem Glas in eine Pfanne geben und mit ca. 50-60ml Wasser verrühren, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Auf mittlerer Hitze erwärmen; wenn es einem zu flüssig ist, auf die richtige Konsistenz herunterkochen.

Die Fertige Pasta direkt aus dem Kochwasser mit einer Nudel-Zange in die Pfanne heben. Wenn etwas gesalzenes Pasta-Wasser mitgeht, ist das kein Problem.



Die Nudeln mit dem Sugo verrühren und noch 1-2 Minuten ziehen lassen.

Etwas Parmesan und mediterrane Kräuter runden dein Abendessen noch ab.

## Verwendung als Pesto

Pro Person 1 Esslöffel Ciao Pasta! aus dem Glas in eine Pfanne geben und mit 2 Esslöffel Olivenöl verrühren. Auf unterer Hitze erwärmen, soll nicht mehr kochen.

Die Fertige Pasta direkt aus dem Kochwasser mit einer Nudel-Zange in die Pfanne heben. Wenn etwas gesalzenes Pasta-Wasser mitgeht, ist das kein Problem.



Pasta und Pesto durchschwenken. Mit Parmesan und Kräutern verfeinern, servieren und genießen.

Dazu gibt's auch  
die gute Pasta von

**PASTA-PRO**



Fettuccine



Fusilli



Linguine



Spaghetti



Caserecce



Pappardelle

## Sicher etwas Gutes...

Wir verwenden Lebensmittel so weit wie möglich aus Österreich. Die Pasta als auch die neuen Würzpasten werden in Niederösterreich produziert. Mit Erzeugnissen von PASTA-PRO verhinderst du lange Transportwege und kannst mit ruhigem Gewissen gesunde Produkte ohne Konserverungsstoffe und chemische Zusätze genießen.



**Guten Appetit !!!**

**PRODUZIERT  
IN  
ÖSTERREICH**

**Zutaten:**  
Tomaten (getrocknet, Tomatenmark), Wasser, Zwiebel, **SELLERIE**, Karotten, Aceto Balsamico, Knoblauch gemahlen, Salz

**Nettofüllmenge 115g e**

**Hergestellt und vertrieben durch:**  
Arnold Prommer  
A-3552 Lengenfeld  
[www.pasta-pro.at](http://www.pasta-pro.at)

**Durchschnittliche Nährwerte je 100g:**

Energie/Energy	215kj/51kcal
Fett/Fat	0,4 g
davon gesättigte Fettsäuren/saturated	0,2 g
Kohlenhydrate/Carbohydrates	7,2 g
davon Zucker/Sugars	6,8 g
Ballaststoffe/Dietary fibres	1,7 g
Eiweiß/Protein	2,7 g
Salz/Sodium	0,4 g