

PASTA-PRO

NEU !!!

Ciao Pasta!



*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



Casarecce



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 Konservierungsstoffe und chemische Zusätze genießen.



Guten Appetit !!!

**PRODUZIERT
IN
ÖSTERREICH**

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

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

Nettofüllmenge 115g e

Hergestellt und vertrieben durch:
Arnold Prommer
A-3552 Lengenzfeld
www.pasta-pro.at