



CREMAS
& PESTOS
INSPIRATIONEN



DIE ITALIENISCHE KÜCHE IST BEKANNT FÜR IHRE VIELFALT UND EINFACHHEIT. WENIG AUERWÄHLTE ZUTATEN, PIZZA, PASTA UND RISOTTO IN VERSCHIEDENSTEN VARIATIONEN, DER FANTASIE SIND KEINE GRENZEN GESETZT.

ZUSAMMEN MIT MEINEN KOLLEGEN HABEN WIR INSPIRATIONEN FÜR SIE ERARBEITET, MIT DENEN SIE EINFACH UND SCHNELL VERSCHIEDENE UND KÖSTLICHE KREATIONEN AUF DEN TELLER ZAUBERN KÖNNEN. MIT VIEL GESCHMACK AUFGRUND DEM HOHEN ANTEIL DER HAUPTZUTAT.



Alberto



APERITIVO

MIT UNSEREN CREMAS & PESTOS LASSEN SICH IM HANDUMDREHEN VERSCHIEDENSTE CROSTINIS ODER TARTLETTES KREIEREN.



CREMA DI OLIVE
KALAMON



CREMA DI
OLIVE VERDI



PESTO DI NOCI



PESTO DI
PISTACCHIO



CREMA DI
PEPERONI



CREMA DI
CHAMPIGNON



CREMA DI
CARCIOFI



LA PASTA COME LA VUOI

AUF EINE PORTION PASTA,
EMPFEHLE ICH 50G PESTO ODER CREMA

PESTO ALLA GENOVESE

FUSILLI, GETROCKNETE,
TOMATEN, FETA



PESTO DI PISTACCHIO

SPAGHETTI ROSSI, BURRATA,
PISTAZIEN





PESTO DI NOCI

TAGLIATELLE, PARMESAN

CREMA DI PEPERONI

CASARECCE, SALSIACCIA,
THYMIAN



CREMA TARTUFATA

TAGLIATELLE, LAMMRAGOUT,
PARMESAN

BRINGEN SIE GESCHMACK IN IHREN RISOTTO

*...Einfach, schnell und lecker
mit unseren Cremas!*



CREMA DI PORCINI

RISOTTO, OLIVENÖL, GEBRATENE STEIN-
PILZE, PARMESAN, SCHNITTLAUCH



CREMA D

RISOTTO, BUTT
PARMESAN, KO

RISOTTO



DER RISOTTO WIRD KLASSISCH MIT SCHALOTTEN,
OLIVENÖL & WEISSWEIN ANGESETZT.
ZUM FINALISIEREN EMPFEHLE ICH 50G UNSERER CREMAS.



I ZUCCA

ER, KÜRBISWÜRFEL,
KOSCREME



CREMA AL TARTUFO BIANCO

RISOTTO, BUTTER, SPECK, POCHIERTES EI,
PARMESAN

CIABATTA & PANINI



PESTO DI PISTACCHIO

MORTADELLA, RICOTTA, CHERRY TOMATEN,
BALSAMICO CREME

FOOD PAIRING

CREMA DI CARCIOFI



JOGHURT



BAUMNUSS



EIERSCHWÄMME



PETERSILIE



KAPERN

PESTO DI NOCI



ZIEGENKÄSE



APFEL



RANDEN



FENCHEL



HONIG

CREMA DI OLIVE KALAMON



BLAUSCHIMMELKÄSE



ROTE ZWIEBEL



KNOBLAUCH



STEINPILZ



BIRNE

CREMA DI PEPERONI



FETA



GEGRILLTE ZUCHETTI



AVOCADO



OLIVEN



ZWIEBELN

CREMA DI PORCINI CON PEZZI



RICOTTA



SCHALOTTEN



RINDFLEISCH



KNOBLAUCH



PETERSILIE

LAMMKARREE

MIT PISTAZIENKRUSTE

- LAMMKARREE
- PESTO DI PISTACCHIO
- PISTAZIENSTÜCKE
- FRISCHE PETERSILIE

MIT UNSER
ALS GRU

KÖNNEN AUCH V
AROMATISCHE KRU
HERGESTEL



REIN PESTOS GRUNDLAGE

VERSCHIEDENSTE
VARIANTEN UND TOPPINGS
KANNEN DABEI
VERWENDET WERDEN.

KABELJAU

MIT TOMATENKRUSTE

- KABELJAUFILETS
- PESTO ROSSO
- BAUMNÜSSE
- PINIENKERNE



PASTA FATTA IN CASA



**SIE KÖNNEN ALLE UNSERE CREMAS & PESTOS
AUCH IN IHREM TEIG VERARBEITEN UND HABEN
IM HANDUMDREGEN EINE HAUSGEMACHTE PASTA!**

Hügli Nahrungsmittel AG
Bleichstrasse 31
9323 Steinach
Switzerland

Gratis Tel: +41 800 55 46 92
Fax: +41 71 447 29 94
E-Mail: verkauf.ch@huegli.com

Folgen Sie uns auf unseren Social Media Kanälen:



/ [hueglifoodservicedach](https://www.instagram.com/hueglifoodservicedach)