

# Nově přímo z Itálie



těstoviny, které si vás obtočí kolem prstu



**Farfalle (mašličky)**

 1 x 3 kg



**Penne Zite Rigate**

 1 x 3 kg



Těstoviny vložte do vroucí osolené vody (1 litr vody na 100 g těstovin) a vařte přibližně 7 minut, dokud nejsou al dente.

**Canneroni Rigati (duté silnější trubičky)**

 1 x 3 kg



**Elicoidali (zahnuté trubičky)**

 1 x 3 kg



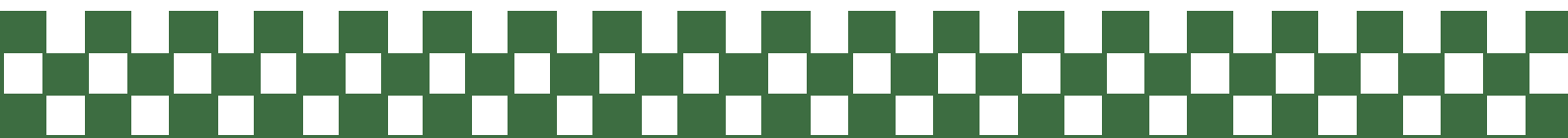
**Eliche (vřetena)**

 1 x 3 kg



Vroubkování skvěle drží omáčku.

**delší tenčí**





# Nově přímo z Itálie

těstoviny, které si vás obtočí kolem prstu


Kroucený tvar zachytí husté omáčky, pesta a sytá masová či zeleninová ragú.

## Fusillata Casereccia (hoblíny)

 1 x 3 kg



## Tagliatelle

 12 x 500 g

## Cocciollette (mušličky)

 1 x 3 kg

Ideální do polévek, salátů nebo jako příloha k lehkým omáčkám.



## Serpentine (spirály)

 1 x 3 kg

Hodí se k hustším omáčkám, do těstovinových salátů, polévek nebo zapékaných pokrmů.



## Spaghetti (špagety)

 1 x 3 kg

## Vermicelli (špagety)

 1 x 3 kg



## Mezzi Gomiti (kolínka)

 1 x 3 kg

# Vyzkoušejte NOVÉ TĚSTOVINY

VÝBĚROVÉ OD EISBERGU



Semolina je rozemletá tvrdá pšenice. Má vyšší obsah bílkovin, lepku a poskytne těstovinám pevnější strukturu. Díky tomu se nerozváří, nelepí a lépe drží tvar. Semolinové těstoviny jsou kvalitnější a sytější, ideální pro italské recepty

## Vřetena semolinová

## Vřetena barevná semolinová



## Kolínka semolinová



## Fleky semolinové



1 x 5 kg

# Vyzkoušejte NOVÉ TĚSTOVINY

VÝBĚROVÉ OD EISBERGU



**Zvířátka  
semolinová**



**Penne Rigate  
semolinové**

**Tarhoňa  
semolinová**



**Těstovinová rýže  
semolinová**



**Vlasové nudle  
semolinové**

**1 x 5 kg**



SHUĚLÝ ITALSKÝ DODAVATEL  
PŘEDUŘENÝCH TĚSTOVIN



### GNOCCHI DI PATATE

4 x 2,5 kg

Bramborové gnocchi z čerstvých brambor, pšenice a soli jsou vhodné k přípravě ve vodě, na pánvi i v troubě.



### TORTELLONI PLNĚNÉ PROSCIUTTO NEBO RICOTOU A ŠPENÁTEM

6 x 1 kg

Tradiční plněné vaječné těstoviny jsou vhodné k samostatnému servírování i do polévek.



### LASAGNE PLÁTY

4 x 2,5 kg

Pláty vaječných těstovin vhodné na lasagne i cannelloni mají rozměry cca 45 x 24 cm.



### SPAGETTI ALLA CHITARRA

1 x 3 kg

Tenké vaječné těstoviny s hranatým průřezem, na kterých díky tradiční výrobě strunným nástrojem lépe drží omáčka.

### PAPPARDELLE ALL'UOVO

1 x 3 kg

Široké rustikální vaječné nudle prodávané ve formě hnízd se hodí k vydatným masovým omáčkám se zvěřinou nebo hovězím.



### FETTUCINE ALL'UOVO

1 x 3 kg

Nejtenčí z nových plochých těstovin jsou také nejjemnější. Použijete je ke krémovým omáčkám.



### TAGLIETELLE ALL'UOVO

1 x 3 kg

Ploché vaječné nudle tenčí a hladší než Pappardelle najdou nejlepší využití v klasickém ragú alla bolognese.

