

CREMAS UND PESTOS SIND DIE WAHREN SCHÄTZE AUS NONNA'S KÜCHE!



DIE CREMA, FEST UND REICH AN
CHARAKTERISTISCHEN ZUTATEN,
VERLIEH UNSEREN GERICHTEN
EINE BESONDERE NOTE.



Alberto

NONNA BEREITETE SIE SELBST ZU UND
FÜLLTE SIE IN GLÄSER, UM SIE LÄNGER
HALTBAR ZU MACHEN. UND DAS PESTO,
BENANNT NACH DEM ITALIENISCHEN WORT
«PESTARE» – «ZERSTAMPFEN», WAR
EIN MEISTERWERK AUS ZERKLEINERTEN
ZUTATEN, GESCHMACK PUR!
BEIDE ERLEICHTERTEN NONNA DAS KOCHEN
UND BILDETEN DIE BASIS IHRER GERICHTE.
HEUTE ALS KOCH SCHÄTZE ICH DIESE
TRADITION UND GREIFE GERNE AUF DIESE
WUNDERBAREN KREATIONEN ZURÜCK, UM
MEINEN GERICHTEN DIESEN EHRLICHEN &
ECHTEN GESCHMACK ZU VERLEIHEN.



MENU

PRODUKTBEZEICHNUNG	ART.-NR.	GEWICHT	VERPACKUNG
CREMA			
Crema di Carciofi	91600	0.5 kg	Glas
Crema di Champignon	91601	0.5 kg	Glas
Crema di Pistaccio Dolce	91602	0.5 kg	Glas
Crema di Porcini	91603	0.5 kg	Glas
Crema di Peperoni	91604	0.5 kg	Glas
Crema di Olive Verdi	91606*	0.5 kg	Glas
Crema al Tartufo Bianco	91607	0.5 kg	Glas
Crema Tartufata	99741**	0.54 kg	Glas
	91613	0.5 kg	Glas
Crema di Olive Kalamon	99146**	0.54 kg	Glas
	91614	0.5 kg	Glas
Crema di Zucca	91615	0.5 kg	Glas
PESTO			
Pesto Rosso	91608	0.5 kg	Glas
Pesto di Rucola	91609	0.5 kg	Glas
Pesto di Noci	91610	0.5 kg	Glas
Pesto di Pistacchio	91611	0.5 kg	Glas
Pesto alla Genovese	99375**	0.53 kg	Glas
	91612	0.5 kg	Glas

*verfügbar ab April 2025
**Solange der Vorrat reicht

Hügli Nahrungsmittel-Erzeugung GmbH
Schäfferhofstrasse 14
6971 Hard
Austria
Tel: +43 5574 694 0
Fax: +43 5574 70525
E-Mail: kundendienst.at@huegli.com

Folgen Sie uns auf unseren Social Media Kanälen:
 / hueglifoodservicedach

TUTTOGUSTO

Alpig

CREMAS & PESTOS

EINGEKOCHTE BASIS FÜR
EHRLICHE KÜCHE & ECHTEN
GESCHMACK



BRINGEN SIE GESCHMACK IN IHR RISOTTO



74 % ARTISCHOCKE

CREMA DI CARCIOFI

Art. 91600



**TARTUFATA – WÖRTLICH
«GETRÜFFELT», DER FEINE GESCHMACK
IN EINER FEINEN BASIS AUS PILZEN FÜR
IHRE SAUCEN UND MEHR...**

**1 % TRÜFFEL
79 % CHAMPIGNONS**

CREMA TARTUFATA

Art. 91613



71 % STEINPILZE

CREMA DI PORCINI

Art. 91603



**3 % WEISSER TRÜFFEL
40 % CHAMPIGNONS**

CREMA AL TARTUFO BIANCO

Art. 91607



72 % KÜRBIS

CREMA DI ZUCCA

Art. 91615



ALS BASIS FÜR IHRE PASTA SAUCE



45 % WALNUSS

PESTO DI NOCI

Art. 91610



51 % PISTAZIEN

PESTO DI PISTACCHIO

Art. 91611



26 % TOMATEN

PESTO ROSSO

Art. 91608



37 % RUCOLA

PESTO DI RUCOLA

Art. 91609



24 % BASILIKUM

PESTO ALLA GENOVESE

Art. 91612



ALS CREME FÜR IHRE WRAPS, PINSA & SANDWICHES



94 % OLIVEN

CREMA DI OLIVE VERDI

Art. 91606



92.5 % OLIVEN

CREMA DI OLIVE KALAMON

Art. 91614



20 % PISTAZIEN

CREMA DI PISTACCIO DOLCE

Art. 91602



70 % PEPERONI

CREMA DI PEPERONI

Art. 91604



79 % CHAMPIGNONS

CREMA DI CHAMPIGNON

Art. 91601

