



Baromfiudvar 2002 Kft.
4002 Debrecen, Balmazújvárosi út 10.
Rendelésfelvétel:
hétfőtől péntekig 7:00–18:00-ig
Központi telefon: +36 52/512-000
+36 30/954-0441
E-mail: rendeles@baromfiudvar.hu

Próbálja ki új olasz tradicionális töltöttészta kínálatunkat!



DELIZIE PUNTE DI ASPARAGI E MANDORLE

Delizie spárgával
és mandulával
3×1 kg | CR30216
Főzési idő: 4/5 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
125 g / 147 g



DELIZIE CIPOLLA CAMELLATA E GORGONZOLA DOP

Delizie Karamellizált hagymával
és gorgonzolával
3×1 kg | CR3004
Főzési idő: 3/4 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
125 g / 147 g



DELIZIE AL PARMIGIANO REGGIANO

Delizie Parmeggiano Reggiano sajttal
3×1 kg | CR3013
Főzési idő: 4/5 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
125 g / 147 g



TORTELLONI GIGANTI NERI AL SALMONE E TIMO

Óriás tortelloni lazaccal és kakukkfűvel
3×1 kg | 962S
Főzési idő: 5/6 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
125 g / 172 g



MEZZELUNE ALLA CAPRESE, CON POMODORO MOZZARELLA E BASILICO

Mezzelune félhold ravioli caprese (paradicsom, mozzarella, bazsalikom)
3×1 kg | 821S
Főzési idő: 5/6 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
120 g / 160 g



PANZAROTTI NERI AI SAPORI DI MARE

Fekete panzarotti
tenger gyümölcseivel töltve
3×1 kg | 383S
Főzési idő: 4/5 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
120 g / 160 g



PANZAROTTI RICOTTA E SPINACI

Panzarotti
rikottával és spenóttal
3×1 kg | 81S
Főzési idő: 4/5 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
120 g / 160 g



PANZAROTTI ROSA AL SALMONE AFFUMICATO

Panzarotti
füstölt lazaccal
3×1 kg | 87S
Főzési idő: 4/5 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
120 g / 160 g



CAPPELLI ARANCIONI ALLA ZUCCA

Capelli Orange sütőtökkel,
ricottával, parmezánnal
3×1 kg | 321S
Főzési idő: 6/7 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
126 g / 160 g



RAVIOLACCI AI FUNGHI PROCINI

Raviolacci vargánya
gombával töltve
3×1 kg | CR30211
Főzési idő: 4/5 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
125 g / 147 g



AGNOLOTTI AL BRASATO (ALLA PIEMONTESE)

Agnolotti spenótos vörösborsos
őzhússal töltve
3×1 kg | 181S
Főzési idő: 6/7 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
120 g / 153 g



FAGOTTI AL FORMAGGIO E PERE

Ragotto batyu sajttal
és körtével töltve
3×1 kg | 851S
Főzési idő: 4/5 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
115 g / 160 g





**RAVIOLI
AL TARTUFO NERO**

Ravioli szarvasgomba, ricotta
és parmezán töltelékkel
3×1 kg | 67S
Főzési idő: 4/5 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
125 g / 160 g



**RAVIOLI
RICOTTA E SPINACI**

Ravioli
ricotta és spenót töltelékkel
3×1 kg | 61S
Főzési idő: 4/5 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
125 g / 160 g



**TORTELLINI
ALLA BOLOGNESE**

Tortellini darált húsos
bolognai mártással töltve
3×1 kg | 51S
Főzési idő: 3/4 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
115 g / 160 g



**TORTELLINI MIGNON
ALLA BOLOGNESE**

Mini tortellini darált húsos bolognai
mártással töltve
3×1 kg | 54S
Főzési idő: 3/4 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
105 g / 160 g



**PACCHERI
AL NERO DI SEPIPPA**

Óriás
fekete csőtészta
2 kg | C20204N
Főzési idő: 3/4 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
105 g / 160 g



PACCHERI

Óriás csőtészta
2 kg | C20204
Főzési idő: 3/4 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
105 g / 160 g



GARGANELLI

Garganelli
3×1 kg | 220S
Főzési idő: 5/6 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
105 g / 160 g



GNOCCHI DI PATATE

Burgonyagnocchi
10×1 kg | 22S
Főzési idő: –
Egy fogás súlya főzés előtt/után
170 g / 200 g



LASAGNE TÉSZTA LAPOK
LASAGNE
TÉSZTALAPOK
5×2,5 kg | 270GS



**ZÖLD LASAGNE
TÉSZTALAPOK**
Zöld lasagne tészta lapok
4×2,5 kg | 270VS



**TAGLIOLINI
AL NERO DI SEPIPPA**
Fekete
taglioli tészta
2 kg | N1120N
Főzési idő: 2/3 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
90 g / 170 g



PAPPARDELLE
Pappardelle
1,5 kg | N141S
Főzési idő: 2/3 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
100 g / 165 g



TAGLIATELLE
Tagliatelle
2 kg | N1220

Főzési idő: 2/3 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
100 g / 170 g



**SPAGHETTI
ALLA CHITARRA**
Spagettitészta
gombóc formában
2 kg | N1320
Főzési idő: 4/5 min
Egy fogás súlya főzés előtt/után
100 g / 170 g

Az igazi olasz tészta főzésének receptje:

- Forraljunk fel 1 liter vizet forráspontig, majd 20 g só-t tegyünk a vízhez.
- Ezt követően a javaslat szerinti tészta mennyiséget főzzük al dente-re
- Végül serpenyőben forgassuk össze a szósz-t/olaj-t a tésztával és tálaljuk