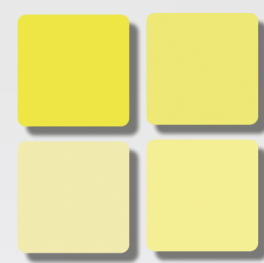


# PASTAKONSERPTI

**MONDO FRESCO**

World quality tastes



*Helposti  
herkullista!*



# Pasta-aterioita nopeasti ja helposti!

Vinkit pastakonseptin aloittamiseksi. Loimme sinulle valmiin pastakonseptin, joka perustuu laadukkaisiin pakastetuorepastoihimme.

## Tervetuloa tutustumaan Mondo Frescon pastakonseptiin!

Pasta on trendikästä ja se on säilyttänyt suosionsa vuodesta toiseen yhtenä suosituimpana ruokana kaiken ikäisten parissa.

Pastan valmistus on helppoa ja nopeaa eikä vaadi erityisiä investointeja keittiöltä. Pasta-ateriat sopivat lukuisiin erilaisiin tarpeisiin. Ne sopivat lounaslistalle, noutopöytään, A'la carte annokseen ja take-away myyntiin.

Mondo Frescon pakastetäytepastoissa on aina runsaasti täytettä, joten tarvitset vain vähän muita raaka-aineita ja kastiketta annokseen. Täytetyt pastat ovat jo sellaisenaan maukkaan kastikkeen kera valmis ateria tai voit käyttää pastaa annoksessa lisäkkeenä.

Pakastepastojemme kypsennysaika on erittäin lyhyt ja voit valmistaa tasalaatuista pastaa nopeasti tarvittavan määrän kerrallaan. Lyhyt kypsennysaika auttaa keittiön toiminnan tehostamisessa ja ajankäytön hallinnassa. Näin onnistut helpommin hävikin hallinnassa ja voit laskea annoksen kustannukset ja kannattavuuden.

Löydät tästä esitteestä täytepastavalikoimamme sekä hyödyllisiä reseptejä ja mainioita ideoita, joiden avulla voit luoda erilaisia kastikkeita.

Näillä eväillä yhteistyössä Mondo Frescon kanssa onnistut varmasti! Toivomme sinulle menestyvää pastakonseptia!

Olethan yhteydessä! Puh 010 470 1310 [info@mondofresco.com](mailto:info@mondofresco.com)

# Helposti herkullisia pasta-aterioita!

Tarjoamme sinulle laadukkaat pastat ja reseptit trendikkäisiin pasta-aterioihin.

## LAATUA LAUTASELLE!

- Pastamme kestävät hyvin valmistuksen ja tarjoilun ja säilyttävät muotonsa.

## HELPPOUS!

- Tasalaatuista pastaa jokaisella valmistuskerralla!  
- Lyhyt kypsennysaika mahdollistaa keittiön tehokkaan toiminnan ja hallitun ajankäytön.  
- Lisäät vain kastiketta ja ateria on valmis.



## KATETTA!

- Tuotteillamme on helppoa hallita hävikkiä ja laskea annoksen kustannukset ja kannattavuus.

*Herkullinen maku,  
loistava ulkonäkö ja  
helppous!*



# Pastat noutopöytään!

Täytettyjen pastojen valikoimastamme löydät tarpeisiisi sopivan pastan helposti; lounaalle, noutopöytään tai cateringiin. Ainutlaatuisen valmistusmenetelmän ansiosta pakastepastamme kestävät laadullisesti hyvin lämpösäilytyksen ja mekaanisen käsittelyn linjastossa.

## Vihreä kasvistortelliini



Täytteessä tomaattia, porkkanaa ja selleriä. Valmistuu nopeasti keittämällä tai höyryttämällä ja pysyy hyvin muodossaan. Sopii erinomaisesti kasvisannoksiin ja kylmänä myös erilaisiin salaatteihin. Valmistuu noin 5 minuutissa.  
*Tuotenumero 15421*



## Punajuuricappelletti (VL)

Puolikuun muotoinen punajuuritäytteinen pasta, jonka täytteessä myös ricotta- ja provolonejuustoa. Herkullinen ja trendikäs monikäyttöinen pasta.  
*Tuotenumero 15407*

## Cannelloni pinaatti & ricotta (VL)

Runsaan kermaisessa täytteessä maistuvat ricottajuusto ja pinaatti. Tarjottuna maukkaalla kastikkeella on valmis annos sellaisenaan. Valmistustavasta riippuen valmista noin 6-15 minuutissa. Tuote on kananmunaton.  
*Tuotenumero 15438*



# Pastat noutopöytään!

Runsas täytepastavalikoimamme antaa sinulle paljon erilaisia mahdollisuuksia pastamenuille. Valikoimassamme on useita myös täysin vegaanisia pastoja. Buon appetito!

## Tomaatti & Basilika fagottini

Runsaassa täytteessä herkullista tomaattia ja basilikaa. Täytepastan ainutlaatuinen kaunis muoto houkuttelee tekemään uusia ja erilaisia annoksia. Sopii erinomaisesti kasvisannoksiin ja kylmänä myös erilaisiin salaatteihin. Valmistuu noin 5 minuutissa.  
*Tuotenumero 15430*



## Pinaatticappelletti

Vegaaninen puolikuun muotoinen pinaattitäytteinen pasta on erinomainen valinta vegaaniseen- sekä kasvisruokavalioon. Herkullinen ja trendikäs monikäyttöinen pasta.  
*Tuotenumero 15111*

## Munakoisotäytteinen tortelloni

Tässä vegaanisessa pastassa on herkullinen kasvistäyte, jossa munakoisoa, pinaattia, sipulia ja porkkanaa.  
*Tuotenumero 15644*



# Pastat salaatteihin!

Ohutkuoriset Rustico Fina pastat valmistuvat nopeasti ja ne sopivat käytettäväksi suoraan sulatettuina salaatteihin ja erilaisiin alkuruokiin.

Lämpimiin ruokiin ne valmistuvat vain 1,5 minuutin keittämisellä.

## Paprika-ricottaravioli Rustico Fina (VL)

Herkullinen yhdistelmä punaista paprikaa ja täyteläistä Ricotta-juustoa. Maku on runsas ja tasapainoinen.

*Tuotenumero 15216*



## Pinaattiraviolit Rustico Fina (VL)

Runsaasti herkullista pinaattia sekä pehmeää ranskankermaa ja tuorejuustoa. Mukava suutuntuma ja erinomainen maku.

*Tuotenumero 15211*



## Tomaatti-provoloneravioli Rustico Fina

Reilussa täytteessä on aurinkokuivattua tomaattia, mausteita ja Provolone-juustoa. Yhdessä ne luovat pehmeän mausteisen makuyhdistelmän.

*Tuotenumero 15224*



**MONDO FRESCO**  
World quality tastes

# Aina parhaat pastat salaatteihin!

Kaikki täytetyt pastamme sopivat erinomaisesti salaatteihin.

## VAIVATTOMUUS!

- esivalmistelu erittäin helppoa

## RUNSAASTI TÄYTETTÄ!

- erittäin ruokaisa komponentti lautaselle ja buffaan

## PALJON ERI MAKUVAIHTOEHTOJA!

- saat vaihtelua salaattivalikoimaan

## TÄYTELÄISET MAUT!

- herkullista kylmänäkin

Kysy lisää vaihtoehtoista,  
resepteistä ja ideoista!



# À la Carteen näyttävyyttä ja herkullisuutta!



**Rustico Raviolit** ovat erittäin laadukkaista raaka-aineista tehtyjä täytettyjä pastoja. Valmistuksen erikoistekniikka takaa ohuen taikinan ja runsaan täytteen. Raviolit kestävät hyvin valmistuksen ja tarjoilun ja säilyttävät muotonsa. Keittoaika on lyhyt, noin 3-6 minuuttia.

## Portobelloravioli Rustico

Erityisen runsastäytteenen herkkusienillä ja portobellosienillä täytetty ravioli.

*Tuotenumero 15412*



## Herkkutattiravioli Rustico (VL)

Runsaasti paistettuja herkkutatteja ja kermaista ricottajuustoa. Tämä on sienien ystävän varma valinta.

*Tuotenumero 15402*



## Pesto-pinjansiemenravioli Rustico

Raviolin täytteessä kokonaisia pinjansiemeniä ja pehmeää ricottajuustoa. *Tuotenumero 15418*



## Pinaattiravioli Rustico (VL)

Pinaattiraviolin täytteessä on aito tuoreen pinaatin maku, johon täyteläisyyttä tuo tuorejuusto ja ranskankerma. *Tuotenumero 15411*





# À la Carteen näyttävyyttä ja herkullisuutta!

## ESIMERKKI!

Grande Ricotta ravioleja,  
pinaattia ja  
paprikakastiketta  
À la carte annos 310 g  
Tämän kasvisannoksen  
hinta on vain 2,91 €.



### Punajuuricappelletti Rustico (VL)

Puolikuun muotoinen  
punajuuritäytteen pasta, jonka  
täytteessä on ricotta- ja  
provolonejuustoa.  
Tuotenumero 15407



### Pecorino-viikunaravioli Rustico (VL)

Trendikkäällä pecorinojuustolla ja  
viikunalla täytetty pasta.  
Tuotenumero 15425



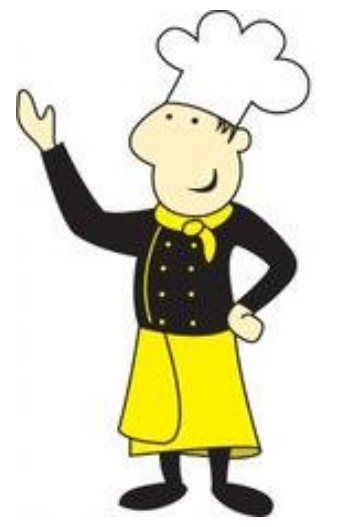
### Grande pinaatti-ricottaravioli Rustico (VL)

Reilun kokoinen näyttävä pehmeällä  
pinaatilla ja kermaisella  
ricottajuustolla täytetty pasta.  
Tuotenumero 15459



Mondo Frescon  
pastoilla onnistut  
aina!

# Pasta-aterioita nopeasti ja helposti!



Tässä joitakin ideoitamme kastikkeiksi.  
Kysythän myynniltämme lisää vinkkejä!

## Herkkutattiravioli Rustico

- mangoldia ja hienonnettuja karamellisoituja saksanpähkinöitä
- timjamivoita ja paistettuja tatteja
- salviakastiketta ja glaseerattuja minitomaatteja

## Punajuuricappelletti Rustico

- punajuurivaahtoa ja punajuurichipsejä
- sinihomejuustolla gratinoitu

## Pinaattiravioli Rustico

- paistettua lohifileetä ja sitruuna-timjamikastiketta
- turskafileetä ja parsaragua
- simpukoita ja aurinkokuivattua tomaattia

## Portobelloravioli Rustico

- paistettuja sieniä, rosmariinia ja vuohenjuustoa

## Pesto-pinjansiemenravioli Rustico

- vihreää basilikakastiketta ja villiparsakaalia
- tomaatti-mascarponekastiketta ja aurinkokuivattuja tomaatteja

## Grande pinaatti-ricottaravioli Rustico

- tuorepaprikakastiketta ja babypinaattia

## Pecorino-viikunaravioli Rustico

- salviavoita ja parmesaaniraastetta
- balsamico-voikastiketta, viikunaa ja rucolaa
- punajuurivaahtoa ja paahdettuja pähkinöitä

## Cannelloni pinaatti & ricotta

- tomaatti-Béchamelkastiketta
- ratatouillea ja Pecorino-juustoa

## Vihreä kasvitortellini

- Arrabbiata
- soijabolognesea
- kurpitsa-munakoisopestoa

## Paprika-ricottaravioli Rustico Fina

(Kylmä ateria)

- pasta-carpaccio paprika-vinaigretella

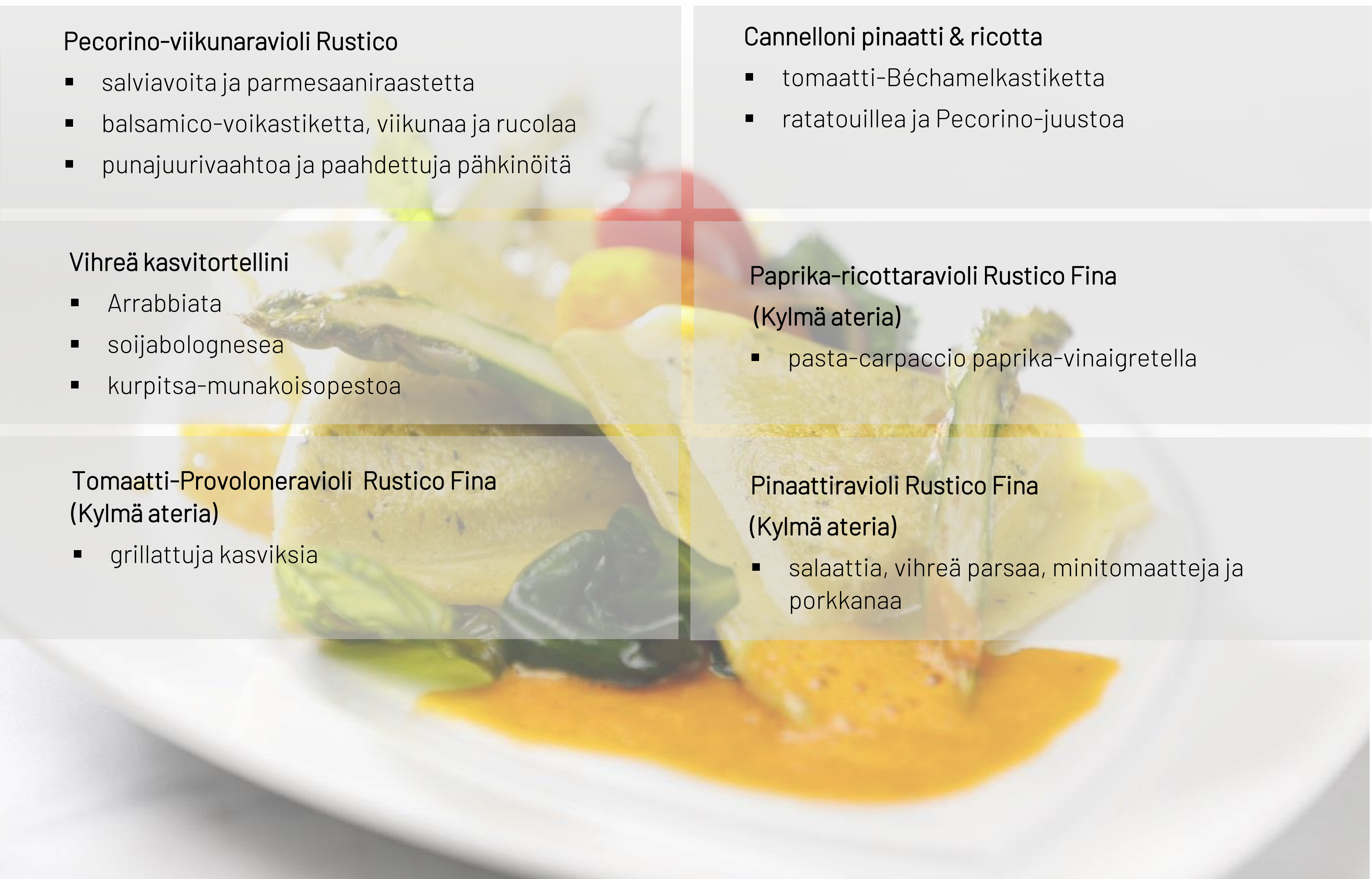
## Tomaatti-Provoloneravioli Rustico Fina (Kylmä ateria)

- grillattuja kasviksia

## Pinaattiravioli Rustico Fina

(Kylmä ateria)

- salaattia, vihreä parsaa, minitomaatteja ja porkkanaa



*Näillä onnistut varmasti!*

**MONDO FRESCO**   
World quality tastes

**PUNAJUURICAPPELETTI  
SITRUUNA-SMETANAKASTIKKEESSA (VL)**

*Reseptit*

Annosmäärä 10 kpl á 250 g  
Annoshinta noin 1,36 €

**Ainesosat:**

Ruokakerma tai kerma 2,5 dl  
Smetana 200 g  
Sitruunan mehu ja kuori 1 kpl  
Tuoretta tilliä 20 g  
Rouhittu mustapippuri  
Mondo Fresco punajuuri-cappelletti 1,5 kg

**Kastike:**

Mittaa kerma, smetana ja sitruunan mehu ja raastettu kuori kattilaan.  
Keitä kastiketta hiljalleen noin 10 minuuttia ja mausta mustapippurilla ja tuoreella tillillä.

**Pastan valmistus:**

Kypsennä pastaa höyryssä noin 5 min tai kiehauta suolalla maustettu vesi ja keitä noin 4 minuuttia. Sekoita kuuma kastike pastan joukkoon ja koristele tuoreilla yrteillä.



**KASVISTORTELLIINIT  
PEPPERONATA-KASTIKKEESSA (V)**

Annosmäärä 10 kpl á 270 g  
Annoshinta noin 1,28 €



*Reseptit*

**Ainesosat:**

Vegaaninen ruokakermavalmiste 2,5 dl  
Tomaattimurska 300 g  
Mondo Fresco Grillattu paprika 100 g  
Valkoviinietikka 0,3 dl  
Suola 8 g  
Mustapippuri  
Mondo Fresco Vihreä Kasvistortelliini 1,5 kg

**Kastike:**

Mittaa vegaanikerma, tomaattimurska, paprikat, valkoviinietikka, suola ja mustapippuri kattilaan. Keitä kastiketta hiljalleen noin 10 minuuttia ja soseuta.

**Pastan valmistus:**

Kypsennä pastaa höyryssä noin 5 min tai kiehauta suolalla maustettu vesi ja keitä noin 5 minuuttia. Sekoita kuuma kastike pastan joukkoon ja koristele yrteillä.



## CANNELONI-MUNAKOISOVUOKA (VL)

Annosmäärä 10 kpl á 280 g  
Annoshinta noin 1,49 €

### Ainesosat:

Tomaattimurska 500 g  
Mozzarellajuustoraaste 100 g  
Oregano kuivattu 2 g  
Kuivattu Chili hiutale 2 g  
Suola 4 g  
Cannelloni pinaatti & ricotta 1 kg  
Grillattu munakoiso 500 g  
Parmesaanijuustolastu 100 g

### Kastike:

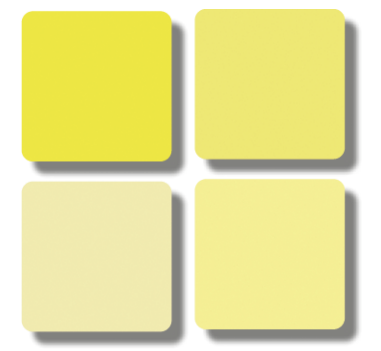
Mittaa tomaattimurska, mozzarellajuustoraaste, oregano, chilihiutale ja suola kattilaan. Anna kastiketta kiehua hiljalleen noin 10 minuuttia, kuitenkin niin että juusto on sulanut.

### Pastan valmistus:

Lado jäisenä cannellonit ja munakoisot kerroksittain öljytyyn vuokaan ja sulata yön yli jääkaapissa. Seuraavana päivänä kaada kuuma kastike kylmien cannellonien päälle ja laita uuniin 170 asteeseen 20 minuutiksi. Nosta uunin lämpötilaa 225 asteeseen. Ripottele parmesaanijuustolastut pastan päälle ja gratinoi vielä 10 minuuttia ennen tarjoilua.



# MONDO FRESCO



World quality tastes

*Myynti*

*Toimisto 010 470 1310*

*[info@mondofresco.com](mailto:info@mondofresco.com)*

*Isonniitynkatu 7 K*

*00520 Helsinki*

*[www.mondofresco.com](http://www.mondofresco.com)*

