

Artikelübersicht / Bestellformular



QUALITALIA GMBH
 Pyhrn 3, 4582 Spital am Pyhrn
 Telefon: +43 (0)7563 20679
 Telefax: +43 (0)7563 20689
 e-mail: info@qualitalia.at

Name des Kunden:

ORIGINAL ITALIENISCHE FRISCHTEIGWARE

Liefertermin:

Verpackungseinheit: Karton à 2,0 kg

Art.-Nr.		Preis/ kg €	Anzahl Verp.-Einh.	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis/ kg €	Anzahl Verp.-Einh.
	Kartoffel-Gnocchi				Ravioli (quadratische Form)		
1000	Kartoffel-Gnocchi			1119	Ravioli mit Walnuss und Gorgonzola		
1015	Paprika-Gnocchi			1107	Ravioli mit Steinpilzen		
1005	Basilikum-Gnocchi			1128	Ravioli mit Fisch	Neu	
1004	Spinat-Gnocchi	Neu		1116	Ravioli mit Trüffel		
1006	Rucola-Gnocchi			1126	Ravioli mit Artischocken		
	Gefüllte Kartoffel-Gnocchi			1101	Ravioli mit Ricotta und Spinat		
1080	Gefüllte Gnocchi mit Speck und Rucola			1104	Ravioli mit Taleggio- Käse		
1091	Gefüllte Gnocchi mit Prosciutto und Mozzarella	Neu		1152	Ravioli mit Frischkäse, Bresaola, Pistazien	Neu	
1085	Gefüllte Gnocchi Genovese (Basilikum, Knoblauch, Grana)			1153	Ravioli mit geräuchertem Ricotta		
1086	Gefüllte Gnocchi mit Ricotta und Spinat			1113	Ravioli mit Pecorino und schw. Oliven		
1094	Gefüllte Gnocchi mit Zitronen	Neu		1170	Ravioli Gigante m. Lachs, Spinat u. rosa Pfeffer	Neu	
1092	Gefüllte Gnocchi mit Trüffel			1120	Capeletti mit Montasio-Käse (Mind.-Menge 2 Kart.)		
1098	Gefüllte Gnocchi mit geräuchertem Ricotta			1130	Capeletti mit Prosciutto Crudo (Mind.-menge 2 Kart.)		
1096	Gefüllte Gnocchi mit Tomaten u. Mozzarella				Mezzelune (gefüllte Pasta in Halbmond-Form)		
1082	Gefüllte Gnocchi mit Steinpilzen			1301	Mezzelune mit Ricotta und Spinat		
1097	Gefüllte Gnocchi mit getr. Tomaten und Oliven	Neu		1314	Mezzelune mit Melanzani		
	Pasta fresca - Bandnudeln			1312	Mezzelune mit Lachs		
1503	Paglierini gelb (ca. 2,5 mm breit)			1306	Mezzelune mit Prosciutto Crudo		
1508	Paglierini schwarz (ca. 2,5 mm breit)			1324	Mezzelune mit Zitronen	Neu	
1500	Tagliolini gelb (ca. 5 mm breit)			1349	Mezzelune mit Käse, Apfel und Sellerie		
1505	Tagliolini "Paglia e fieno" (gelb u. grün) (ca. 5 mm breit)			1304	Mezzelune mit Käse		
1507	Zitronen - Tagliolini (ca. 5 mm breit)			1345	Mezzelune mit Ziegenkäse und getr. Tomaten		
1501	Tagliatelle (ca. 10 mm breit)			1303	Mezzelune mit Speck und Rucola		
1502	Pappardelle (ca. 15 mm breit)				Margherite (gefüllte Pasta in runder "Margariten"-Form)		
1504	Spaghetti			1206	Margherite mit Prosciutto Crudo		
1511	Lasagne-Blätter (16 x 25 cm)			1214	Margherite mit Melanzani		
1538	Maccaroni gelb			1216	Margherite mit Trüffel		
	Pasta farina integrale - Vollkorn-Pasta			1252	Margherite mit Frischkäse, Bresaola, Pistazien	Neu	
1514	Vollkorn-Tagliatelle (ca. 10 mm breit)			1228	Margherite mit Ziegenkäse u. getr. Tomaten		
	Handgemachte Tortelloni gelb, ca. 60 g/Stk.			1234	Margherite mit Lachs, Spinat und rosa Pfeffer	Neu	
1407	Tortelloni gelb, mit Steinpilzen			1268	Margherite mit Artischocken und Garnelen	Neu	
1406	Tortelloni gelb, mit Prosciutto Crudo			1217	Margherite mit Tomaten und Mozzarella		
1416	Tortelloni gelb, mit Trüffel			1204	Margherite mit Käse		
1441	Tortelloni gelb, mit Käse, Apfel, Sellerie				Dreiecks-Ravioli (kleine dreieckige Form)		
1412	Tortelloni gelb, mit Lachs			1805	Dreiecks-Ravioli mit Steinpilzen		
2401	Tortelloni gelb, mit Schwertfisch und Rosmarin	Neu		1806	Dreiecks-Ravioli mit Prosciutto Crudo		
1482	Tortelloni gelb, mit Kalbfleisch und Salbei	Neu		1814	Dreiecks-Ravioli mit Pecorino und schw.Oliven		
1413	Tortelloni gelb, mit Artischocken			1828	Dreiecks- Ravioli mit Fisch	Neu	
	Handgemachte Tortelloni grün, ca. 60 g/Stk.			1816	Dreiecks-Ravioli mit Trüffel		
1429	Tortelloni grün, mit Walnuss und Gorgonzola			1819	Dreiecks-Ravioli mit Taleggio- Käse		
1431	Tortelloni grün, mit Speck und Rucola			1842	Dreiecks-Ravioli mit Lachs, Spinat und rosa Pfeffer	Neu	
1443	Tortelloni grün, mit Ricotta und Spinat			1804	Dreiecks- Ravioli mit Artischocken		
	Caramelle (handgemachte "Zuckerl-Form")				Fiore (kleine, blumenförmige Pasta)		
1422	Caramelle gelb und grün, mit Steinpilzen			1427	Fiore gelb, mit Wildschweinfüllung		
1450	Caramelle gelb, mit Artischocken			1428	Fiore grün, mit Ricotta und Spinat		
1466	Caramelle gelb, mit Zucchini und Garnelen	Neu			Lasagne		
1465	Caramelle gelb, mit Trüffel			1998	Lasagne Bolognese frisch (Tasse ca. 1,6 kg)		
	Cappellacci (handgemachte kleine "Tortelloni", ca. 40 g/Stk.)			1997	Gemüse Lasagne frisch (Tasse ca. 1,6 kg)		
1759	Cappellacci gelb, mit Lachs, Spinat und rosa Pfeffer	Neu		1996	Spinat-Lasagne frisch (Tasse ca. 1,6 kg)		
1707	Cappellacci gelb, mit Steinpilzen			2023	Lasagne m. Kochschinken u. Champignons (ca. 1,6 kg)		
1710	Cappellacci gelb, mit Kalbfleisch und Salbei	Neu		2024	Lasagne m. Raddicchio und Salsiccia (Tasse ca. 1,6 kg)		
1711	Cappellacci gelb, mit Trüffel						
1763	Cappellacci gelb, mit Spinat und Prosciutto Crudo						
1715	Cappellacci gelb, mit Fisch	Neu					
2701	Cappellacci gelb, mit Schwertfisch und Rosmarin	Neu					
1713	Cappellacci gelb, mit Walnuss und Gorgonzola						
1767	Cappellacci gelb, mit Tomaten und Mozzarella						
1701	Cappellacci gelb, mit Ricotta und Spinat						
1771	Cappellacci gelb, mit Pecorino und schw. Oliven						
1709	Cappellacci gelb, mit Zucchini und Garnelen	Neu					
					Interne Anmerkung Qualitalia:		
					Kartonanzahl gesamt:		
					Preise netto, zuzügl. gesetzl. Mwst., gültig ab 23.01.2019		

Ab einem Gesamt-Bestellwert von € 100,- erfolgt die Lieferung kostenlos für Sie frei Haus.

Artikelübersicht / Bestellformular



QUALITALIA GMBH
 Pyhrn 3, 4582 Spital am Pyhrn
 Telefon: +43 (0)7563 20679
 Telefax: +43 (0)7563 20689
 e-mail: info@qualitalia.at

Name des Kunden:

ITALIENISCHE FRISCHTEIGWARE VEGAN

Liefertermin:

Verpackungseinheit: Karton à 2,0 kg

Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis/ kg €	Anzahl Verp- Einh.
VEGANE Frischteigware			
V3001	Kartoffel-Gnocchi VEGAN		
V3002	Basilikum-Gnocchi VEGAN		
V3003	Rucola-Gnocchi VEGAN		
V3034	Spinat-Gnocchi VEGAN		
V3023	Kartoffel-Gnocchi VEGAN , gefüllt mit Paprika und Mandeln		
V3004	Vollkorn-Tagliatelle VEGAN	(100 g / Nest) (ca. 10 mm breit)	
V3010	Tagliolini VEGAN	(100 g / Nest) (ca. 5 mm breit)	
V3009	Tagliatelle VEGAN	(100 g / Nest) (ca.10 mm breit)	
V3005	Zitronen-Tagliolini VEGAN	(100 g / Nest) (ca. 5 mm breit)	
V3006	Minz-Tagliolini VEGAN	(100 g / Nest) (ca. 5 mm breit)	
V3007	Fenchel-Tagliolini VEGAN	(100 g / Nest) (ca. 5 mm breit)	
V3018	Basilikum Tagliolini VEGAN	(100 g / Nest) (ca. 5 mm breit)	
V3011	Cappellacci VEGAN , gefüllt mit Kartoffel, getrockneten Tomaten und Oliven	(Stückgewicht ca. 40 g / ca. 22 - 24 Stück/kg)	
V3012	Cappellacci VEGAN , gefüllt mit Polenta und Steinpilzen	(Stückgewicht ca. 40 g / ca. 22 - 24 Stück/kg)	
V3020	Cappellacci VEGAN , gefüllt mit Kartoffel, rotem und gelbem Paprika und Mandeln	(Stückgewicht ca. 40 g / ca. 22 - 24 Stück/kg)	
V3033	Cappellacci VEGAN, rot , gefüllt mit Kartoffel und roter Bete	(Stückgewicht ca. 40 g / ca. 22 - 24 Stück/kg)	
V3014	Cappellacci VEGAN, grün gefüllt mit Kartoffel, getrockneten Tomaten und Oliven	(Stückgewicht ca. 40 g / ca. 22 - 24 Stück/kg)	
V3015	Tortelloni VEGAN, rot , gefüllt mit Kartoffel und roter Bete	(Stückgewicht ca. 40 g / ca. 22 - 24 Stück/kg)	
V3016	Ravioli quadratisch, VEGAN , gefüllt mit Polenta und Steinpilzen	(Stückgewicht ca. 14-16 g / ca. 62-70 Stück/kg)	
V3017	Dreiecks-Ravioli VEGAN , gefüllt mit Kartoffel und Lauch	(Stückgewicht ca. 22-25 g / ca. 40-45 Stück/kg)	
V3021	Dreiecks-Ravioli VEGAN , gefüllt mit Kartoffel, rotem u. gelbem Paprika u. Mandeln	(Stückgewicht ca. 22-25 g / ca. 40-45 Stück/kg)	
V3032	Dreiecks-Ravioli VEGAN , gefüllt mit Polenta und Steinpilzen	(Stückgewicht ca. 22-25 g / ca. 40-45 Stück/kg)	
V3043	Dreiecks-Ravioli VEGAN , gefüllt mit Polenta und Mangold	(Stückgewicht ca. 22-25 g / ca. 40-45 Stück/kg)	
V3024	Crespelle VEGAN , gefüllt mit Kartoffel und Spinat	(Tasse à 1 kg = ca. 10 Stück) Mindestbestellmenge 3 Tassen	
V3025	Crespelle VEGAN , gefüllt mit Kartoffel und Gemüse	(Tasse à 1 kg = ca. 10 Stück) Mindestbestellmenge 3 Tassen	
V3026	Crespelle VEGAN , gefüllt mit Kartoffel und Mangold	(Tasse à 1 kg = ca. 10 Stück) Mindestbestellmenge 3 Tassen	
Verpackung: jeweils 2 kg / Karton			
Haltbarkeit: ab Produktion 10 Tage, Restlaufzeit bei Anlieferung mind. 7-8 Tage			
Produktinformationen: der Pasta-Teig wird aus Hartweizengrieß und Wasser hergestellt			
Farbgebung: erfolgt bei grünem Teig mit Spinat, bei rotem Teig mit Chili bzw. Rote-Bete-Saft			
Füllung: Basis für die Füllung ist entweder Kartoffel oder Polenta bzw. bei den Kürbis-Cappellacci reines Kürbis-Mus			
			Ab einem Gesamt-Bestellwert von € 100,-- erfolgt die Lieferung kostenlos für Sie frei Haus.
			Interne Anmerkung Qualitalia:
			Kartonanzahl gesamt:
Preise netto, zuzügl. gesetzl. MwSt., gültig ab 23.01.2019			