



Inhalt g /ml	Produkt Code	PRODUKTE NAMEN	Einheit pro Karton	Informationen für die Palettisation				Bestell- minimum	MDH ab Produktion
				Karton pro Lage	Einheit pro Lage	Anzahl Lagen	Einheiten Total		

Hartweizen Teigwaren, Format LANG

500g	PDL5205	Spaghetti alla chitarra	12	6	72	8	576	720	36 Monate
500g	PDL5229	Linguine alla chitarra	12	6	72	8	576	720	36 Monate
500g	PDL5328	Bucatini alla chitarra	12	6	72	8	576	3000	36 Monate
500g	PDL5250	Fusilli lunghi (mit Loch)	12	6	72	8	576	3000	36 Monate

Hartweizen Teigwaren, Format KURZ

500g	PDL5212	Penne rigate	12	6	72	8	576	720	36 Monate
500g	PDL5342	Pennette lisce	12	6	72	8	576	720	36 Monate
500g	PDL5267	Fusilli	8	6	48	8	384	720	36 Monate
500g	PDL5274	Maccheroni	12	6	72	8	576	720	36 Monate
500g	PDL5281	Millerighe	8	6	48	8	384	720	36 Monate
500g	PDL5298	Strozzapreti	12	6	72	8	576	720	36 Monate
500g	PDL5304	Gomiti	12	6	72	8	576	720	36 Monate

Hartweizen Teigwaren, Format GROSS

500g	PDL5236	Pennoni giganti	8	6	48	8	384	720	36 Monate
500g	PDL5243	Paccheri (Pennoni mit Rillen)	8	6	48	8	384	720	36 Monate
500g	PDL5311	Conchiglioni	8	6	48	8	384	720	36 Monate
500g	PDL5335	Gigantoni	8	6	48	8	384	720	36 Monate

Eiernudeln

250g	PDL5441	Tagliolini (31% Eieranteil)	24	6	144	6	864	864	24 Monate
250g	PDL5458	Fettuccine (31% Eieranteil)	24	6	144	6	864	864	24 Monate
250g	PDL5465	Tagliatelle (31% Eieranteil)	24	6	144	6	864	864	24 Monate
250g	PDL5472	Pappardelle (31% Eieranteil)	24	6	144	6	864	864	24 Monate
250g	PDL5489	Paglia e fieno (20% Eieranteil)	24	6	144	6	864	1296	24 Monate

Informationen für die Palettisation

Inhalt g /ml	Produkt Code	PRODUKTE NAMEN	Einheit pro Karton	Karton pro Lage	Einheit pro Lage	Anzahl Lagen	Einheiten Total	Bestellminimum	MDH ab Produktion
--------------	--------------	----------------	--------------------	-----------------	------------------	--------------	-----------------	----------------	-------------------

Teigwaren Saucen & Pesto

280ml	PDL5113	Sugo al basilico (Basilikum)	12	13	156	10	1560	936	24 Monate
280ml	PDL5120	Sugo all'arrabbiata (pikant)	12	13	156	10	1560	936	24 Monate
280ml	PDL5144	Sugo alla ricotta (Ricotta Käse)	12	13	156	10	1560	936	24 Monate
280ml	PDL5151	Sugo all'amatriciana (Speck)	12	13	156	10	1560	936	24 Monate
680ml	PDL1313	Passata di pomodoro (Tomaten passiert)	6	22	132	5	660	660	24 Monate
680ml	PDL1320	Polpa di pomodoro (Tomaten Pulpe)	6	22	132	5	660	660	24 Monate
180ml	PDL1047	Sugo ai funghi porcini (Steinpilze)	12	15	180	10	1800	900	24 Monate
180ml	PDL1061	Sugo alle verdure (gemischtes Gemüse)	12	15	180	10	1800	900	24 Monate
180ml	PDL1078	Sugo ai capperi e acciughe (Kapern und Sardellen)	12	15	180	10	1800	900	24 Monate
180ml	PDL1054	Sugo rucola (Rauke)	12	15	180	10	1800	900	24 Monate
180ml	PDL1108	Sugo al tonno (Thunfisch)	12	15	180	10	1800	900	24 Monate
180ml	PDL1092	Sugo alle olive (Oliven)	12	15	180	10	1800	900	24 Monate
180ml	PDL1139	Sugo ai pomodorini (Kirschentomaten)	12	15	180	10	1800	900	24 Monate
180ml	PDL1207	Sugo bolognese (Kalbfleisch)	12	15	180	10	1800	900	24 Monate
80g	PDL5168	Pesto basilico (Pesto aus ligurischem Basilikum)	12	19	228	12	2736	912	18 Monate
80g	PDL5175	Pesto rosso (Pesto ausgetrockneten Tomaten)	12	19	228	12	2736	912	18 Monate

Natives Olivenöl extra, 100% Italien

250ml	PDL5014	Olio extravergine di oliva 100% Italiano	12	24	288	5	1440	1440	18 Monate
-------	---------	------------------------------------------	----	----	-----	---	------	------	-----------

Hartweizen Bandnudeln, Format LANG

500g	PDL5205	Spaghetti alla chitarra	Sie werden wie immer von Hand zum trocknen auf Stangen geschnitten. Die Spaghettis sind somit effektive 40cm lang aber die Tüte ist kurz und handlich. Kochzeit 9-12 Min
500g	PDL5229	Linguine alla chitarra	Schmale Bandnudeln und sehen optisch wie flachgewalzte Spaghetti aus. Kochzeit 9-12 Min
500g	PDL5328	Bucatini alla chitarra	Dicke Spaghettis mit einem Loch in der Mitte. Kochzeit 9-12 Min
500g	PDL5250	Fusilli lunghi	Die langen Fusillis sind dicke gedrehte Spaghettis mit einem kleinen Loch in der Mitte. Den Buccatini ähnlich doch gewellt, ähnlich wie Fusilli. Kochzeit 10-12 Min

Hartweizen Teigwaren, Format KURZ

500g	PDL5212	Penne rigate	Pasta arrabbiata mit unseren gerillten Penne sind ein Klassiker. Kochzeit 9-12 Min
500g	PDL5342	Pennette lisce	Dünne Penne mit einer samtigen, nicht gerillten, Oberfläche. Kochzeit 9-12 Min
500g	PDL5267	Fusilli	Die lustig gedrehten Fusilli eignen sich bestens für jegliche Zubereitung, inklusive Teigwaren Auflauf mit Speck und viel Käse. Kochzeit 9-12 Min
500g	PDL5274	Maccheroni	Maccheroni sind wie Penne, doch die Enden sind gerade geschnitten. binden sie sich perfekt mit den Tomatensaucen. Kochzeit 9-12 Min
500g	PDL5281	Millerighe	Grosse, dicke Maccheronis. Nicht die gigantischen Pennoni doch ca 1,2x2,5cm. Kochzeit 9-12 Min.
500g	PDL5298	Strozzapreti	Ein historisches Format welches wörtlich übersetzt „Priesterwürger“ heisst. Es sind 7 cm lange geschwungene Nudeln. Kochzeit 9-12 Min
500g	PDL5304	Gomiti	Die kleinen Ellbogen haben ein optimales Aufnahmevermögen für die Sauce. Kochzeit 9-12 Min

Hartweizen Teigwaren, Format GROSS

500g	PDL5236	Pennoni giganti (mit Rillen)	Riesen Penne gerillt. So nehmen sie optimal die Saucen auf. Grösse ca 3x4cm. Kochzeit 12-14 Min
500g	PDL5243	Paccheri	Grosse glatte Hohnudeln mit viel Tomatensauce anrichten und geniessen Grösse ca 3x4cm. Kochzeit 12-14 Min
500g	PDL5311	Conchiglioni	Riesen Muschelnudeln gerillt. Mit Ricotta und Spinat gefüllt als Auflauf warm oder kalt serviert werden. Grösse ca 7x4cm. Kochzeit 12-14 Min
500g	PDL5335	Gigantoni	Grosse gewellt gerillte Hohnudeln Grösse ca 5x4cm. Kochzeit 12-14 Min

Eiernudeln

250g	PDL5441	Tagliolini (31% Eieranteil)	Sehr feine und dünne Bandnudeln. Kochzeit 3-5 Min
250g	PDL5458	Fettuccine (31% Eieranteil)	Dünne Bandnudeln. Kochzeit 3-5 Min
250g	PDL5465	Tagliatelle (31% Eieranteil)	Es sind schmale Bandnudeln und bei uns das bekannteste Nudelformat. Kochzeit 3-5 Min
250g	PDL5472	Pappardelle (31% Eieranteil)	Breite Bandnudeln welche mit einer kräftigen Sauce ein herrliches mediterranes Erlebnis sind. Kochzeit 3-5 Min
250g	PDL5489	Paglia e fieno (20% Eieranteil)	Die leuchtend grünen und gold gelben Teigwaren Nester heissen treffend Stroh und Heu. Die grüne Farbe kommt durch den Spinat. Kochzeit 3-5 Min.

Tomatensaucen, Pesti, Natives Olivenöl extra

280ml	PDL5113	Tomatensauce mit Basilikum	Die klassische, italienische Teigwarensauce mit bestem ligurischem Basilikum
280ml	PDL5120	Tomatensauce scharf	Richtig scharf und gewürzt
280ml	PDL5144	Tomatensauce mit Ricotta Käse	Herzhafte südländische Ricotta verfeinert diese Sauce.
280ml	PDL5151	Tomatensauce mit Speck all'amatriciana	Die typische neapolitanische Tomatensauce mit viel Speck und Geschmack.
680ml	PDL1313	Passata di pomodoro	Das grosse Glas mit passierten Tomaten. Für alle, die ihre eigenen Saucen kreieren wollen.
680ml	PDL1320	Polpa di pomodoro	Das grosse Glas mit Stücken geschälter Tomaten, um selbst eine Pasta Sauce zu bereiten.
180ml	PDL1047	Tomatensauce mit Steinpilzen	Die Pasta Sauce, in der schon ganz schön viele Steinpilze sind
180ml	PDL1061	Tomatensauce mit Gemüse	Mit mehr als 91%Gemüse. Tomaten und viele grossen Gemüsestücken.
180ml	PDL1078	Tomatensauce mit Kapern und Sardellen	Eine würzige Tomatensauce mit Kapern und Sardellen, echt neapolitanisch.
180ml	PDL1054	Tomatensauce mit Rucola	Pasta Sauce mit frischer Rucola oder auch Rauke genannt.
180ml	PDL1108	Tomatensauce mit Thunfisch	Thunfisch Pastasauce für Spaghetti, Penne oder Maccheroni.
180ml	PDL1092	Tomatensauce mit Oliven	Würzige Pasta Sauce mit Oliven.
200ml	PDL1139	Kirschentomaten Sauce	Die kleinen Kirschentomaten kommen vom Ethna und sind speziell süss.
180ml	PDL1207	Tomatensauce mit Kalbfleisch alla bolognese	Die typische Tomatensauce "Bolognese" mit 35% Kalbfleisch.
80g	PDL5168	Pesto aus Basilikum	Der grosse italienische Klassiker. Unser Pesto wird nur aus ligurischem Basilikum hergestellt.
80g	PDL5175	Pesto aus sonnen -getrockneten Tomaten	Sonnengetrocknete Tomaten und einige Kräuter bilden dieses herrlich aromatische Pesto.
250ml	PDL5014	Natives Olivenöl extra	Bestes kaltgepresstes 100% italienisches Olivenöl extra