

Condeli

# Gnocchi

der italienische Klassiker



# DIE GROSSARTIGE WELT DER GNOCCHI

## EIN PRODUKT MIT GARANTIERTEM ERFOLG

Gnocchi sind die perfekte Ergänzung zu Ihrem Sortiment

Sie können sowohl für Werbeaktionen als auch als gelisteter Artikel verwendet werden.

- ✓ **Breites Produktsortiment**
  - » Käse, vegetarisch, italienischer Klassiker
  - » perfekt für gemischte Sortimente
- ✓ **Sortiment für das ganze Jahr**
- ✓ **Basis für viele verschiedene Werbeaktionen**
  - » Italamo-Aktion
  - » Neu im Sortiment
  - » 2+1 gratis

Verfeinern Sie Ihre Gnocchi mit frisch geriebenem Parmesan und Kräutern der Saison

## WARUM GNOCCHI?

- ✓ **Italienischer Klassiker**  
jeder kennt Gnocchi
- ✓ **Italien steht für kulinarischen Genuss**
- ✓ **Original italienische Pasta**  
hochwertige Pasta aus Kartoffeln
- ✓ **attraktive Schüssel**
- ✓ **ohne Geschmacksverstärker**
- ✓ **ohne Konservierungsstoffe**
- ✓ **ohne Farbstoffe**

Condeli

# PRODUKTPALETTE



- **Gnocchi mit Tomaten und Mozzarella**  
mit leckeren Tomaten und cremigem Mozzarella
- **Gnocchi mit Ricotta und Spinat**  
mit original italienischem Ricotta und cremigem Spinat
- **Gnocchi mit Hähnchen und Mascarpone**  
mit gegrilltem Hähnchen und cremiger Mascarpone-Soße
- **Gnocchi Carbonara**  
mit originaler Carbonara-Sauce
- **Gnocchi Quattro Formaggi**  
mit köstlicher Käsesauce

SORTEN	GEWICHT	HALTBARKEIT	PRIMÄRVERPACKUNG	SEKUNDÄRVERPACKUNG
TOMATE MOZZARELLA	350 g	21 Tage	PP-Schale	Displaykarton
RICOTTA SPINAT				
CARBONARA				
QUATTRO FORMAGGI				
HÄHNCHEN MASCARPONE				

## THE 1-2-3 ZUBEREITUNG



① Mit einer Gabel mehrmals die Folie einstechen



② Die Schüssel bei 750 Watt für 3-4 Minuten erhitzen.



③ Die Pasta eine Minute ziehen lassen. Die Folie entfernen, umrühren und servieren.



**Condeli GmbH & Co KG**  
Gewerbepark 1, 4193 Reichtenthal  
Tel: +43 (0)7214 50136,  
E-Mail: office@condeli.at  
[www.condeli.at](http://www.condeli.at)