

## NUR VOM FEINSTEN

Immer auf der Suche nach den reifsten Früchten, dem besten Gemüse, der zuverlässigsten Qualität. Das ist es, was uns bei Paul M. Müller auszeichnet.



KEIN GLASBRUCH IN DER KÜCHE!

**JETZT NEU IM SORTIMENT!** 



## **PESTO ROSSO**

Verwendungsempfehlung: Sehr gut als Nudelgericht-Sauce: 2 Esslöffel Pesto pro Portion verwenden.

**ZUTATEN:** Tomatenmark (48 %), Sonnenblumenöl, getrocknete Tomaten (9,5 %), Tomatenmark 2-fach konzentriert (4,8 %), Cashewkerne, Basilikum (3,8 %), Salz, Kartoffelflocken, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Hartkäse, Knoblauch, Säureregulator: Milchsäure.

, ,			
	NETTOGEWICHT:	1.000 g	:
	ABTROPFGEWICHT:		:
	VERPACKUNG:	1.000 ml PP-Gefäß mit Schraubdeckel	
	VERPACKUNGSEINHEIT:	6 PP-Gefäße im Tray	:
	LAGENFAKTOR:	16 Trays je Lage	:
	PALETTENFAKTOR:	128 Trays je Palette	
	MINDESTHALTBARKEIT:	3 Jahre ab Produktion	:



PP Dose mit Sicherheitsdeckel. Kein Glasbruch in der Küche!

NOCH MEHR FEINES! Wir haben noch mehr Spezialitäten in PP-Verpackung für Sie. Bei Interesse melden Sie sich bitte bei Herrn Eduard Kekel – TEL. +49 (0)89 613868-21.



Sandwich Gemüse-Aufstrich 960 g



Pesto alla Genovese 1.000 g



Artischockencreme 970 g



Pilzcreme mit Steinpilzen 970 g



Knoblauch in Öl, sizilianische Art 990 g



Rotes Pesto 1.000 g



Sonnengetrocknete Tomaten 980 g



Sonnengetrocknete Tomatenfilets 980 g



Kapern in Salz 900 g



Scharfer Gemüsecreme-Aufstrich Paprika-Chili 980 g

KEIN GLASBRUCH IN DER KÜCHE!