

MARKEN FÜR PROFIS

FLORA
PROFESSIONAL

SCHLÄGT JEDE SAHNE!

Flora Sahnealternativen sind perfekt zum Kochen und Schlagen. Cremiger Geschmack – 100 % frei von Allergenen und Laktose.



Flora Professional Plant
· Zum Kochen
1-kg-Packung

ANGEBOT

2,79* (2,99)

Flora Professional Plant zum Schlagen
· 100% pflanzlich
1-kg-Packung

ANGEBOT

3,25* (3,48)



Pasta Mafaldine *mit Pilzen*

Pasta Mafaldine mit Pilzen, Grünkohl und cremiger Zitronensauce.

ZUTATEN (10 Portionen)

Pasta Sauce

1200 g Pilze nach Wahl
70 g Flora Butteralternative
200 g Schalotten
25 g Knoblauch
160 g Grünkohl
2 Teelöffel Zitronensaft
1,2 l Flora Kochcreme 15% Fett
0,2 l Pasta Wasser
3 Brühwürfel
Salz und Pfeffer

Pasta

800-1000g Mafaldine Pasta

Dekorieren

150 g Violife Prosociano,
10g Petersilie, Zitronenabrieb

ZUBEREITUNG

Pasta Sauce

Beginne damit, die Schalotten und den Knoblauch zu schälen und in Scheiben zu schneiden. Die Pilze ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Erhitze etwas Flora Butteralternative in einer Pfanne und brate die Pilze darin an, bis die Flüssigkeit vollständig verdunstet ist. Anschließend die Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen.

Den Grünkohl waschen, in feine Streifen schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gib nun Flora Kochcreme 15%, den Zitronensaft sowie die in etwas Nudelwasser aufgelösten Brühwürfel hinzu und lasse alles zu einer cremigen Sauce einkochen. Zum Schluss erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta

Die Pasta nach Packungsanweisung kochen.

Die Pasta abgießen und in der Sauce schwenken. Mit frischen Kräutern sowie fein geriebenem Prosociano und etwas Zitronenabrieb garnieren und servieren.





MIT FLÜSSIGER EISBASE ZUM ERFOLG

NEU



Kokosfett
schenkt ein
extra warmes
Mundgefühl

Auslobung
als Milch-
speiseeis
möglich



**Carolina
Base Latte
Natura oder Cremoso
je 10-l-Bag-in-Box**

ANGEBOT

24,99* (26,74)

ZUBEREITUNG IN NUR 3 SCHRITTEN:



VORTEILE:

- ✓ Nach original italienischer Rezeptur
- ✓ Flüssige Eis-Base, ready-to-use, damit 100 % gelingsicher

- ✓ **Energiekosteneinsparung von Wasser und Strom** durch Wegfall der Pasteurisierung in der Eisküche
- ✓ **Langes MHD & konstanter Qualitätsstandard**
- ✓ **Lagerung bei Raumtemperatur, ohne Kühlung**