



ecopassion®

südtiroler hanfsystem
sistema canapa alto adige



PRODUCT
LINES



sustainable life.



ECOPASSION GASTRO FROZEN FOOD



Diese Produkte wurden von auserwählten Köchen Südtirols für Ecopassion entwickelt. Besonderes Augenmerk wurde auf Tradition, regionale Rohstoffe und Qualität gelegt. Geschmack und Qualität werden durch die hervorragenden Südtiroler Produktionspartner garantiert, die den Produkten die für „hausgemachte“ Lebensmittel typische Frische und Unverfälschtheit verleihen können. Diese Produkte werden in mehreren raffinierten Restaurants in Südtirol angeboten.

Diese Gastro-Tiefkühllinie ist über die Vertriebspartner unseres Vertrauens erhältlich.



HANFSPATZLAN - 500 g

Beschreibung: Besondere Tiroler Teigware, tiefgekühlt. Handgefertigtes Produkt aus Südtirol. Das Rezept für die typischen Tiroler „Spätzle“ wurde mit Hanfmehl angereichert, um ein wirklich leckeres Produkt zu kreieren, das an die lokalen Traditionen erinnert. Vielseitiges Produkt, das in sehr vielen Rezepten verwendet werden kann. Die gefrorenen Spätzle 2-3 Minuten lang in kochendes Salzwasser geben. Als Vorspeise, mit Soße oder als Beilage mit geschwenkter Butter und Parmesanobel oder mit Tomatensauce. Auch als Beilage zu Fleischgerichten.

Zutaten: Dinkelmehl, Wasser, Eier, Hanfmehl (4%), Bärlauch, Magermilchpulver, Salz



HANFTASCHERL MIT KARTOFFEL UND LATSCHENBUTTERFÜLLE - 500 g

Beschreibung: Gefrorenes, kochfertiges Südtiroler Handwerksprodukt. Ausgezeichnete Ravioli mit Hanfmehl und einer speziellen Füllung aus Kartoffeln und Butter, gewürzt mit Zwergkiefer-Kernen. Eine besondere Alternative zur klassischen Pasta. Kochfertiges gefrorenes Produkt. Zubereitung: Die gefrorenen Ravioli in kochendes Salzwasser geben, ca. 8 Minuten garen. Als Vorspeise mit geriebenem Parmesankäse und geschmolzener Butter oder einer Rahmsauce servieren. Nach dem Auftauen darf das Produkt nicht wieder eingefroren und muss innerhalb von 24 Stunden verbraucht werden. Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Milch; hergestellt in einer Anlage, die Gluten, Eier, Fisch, Soja, Milch, Schwefeldioxid und Sulfite verarbeitet. Zubereitung: Die gefrorenen Ravioli in kochendes, gesalzenes Wasser geben. Kochzeit 5 - 6 Minuten.

Zutaten: Typ 00 Weichweizenmehl, Roggenmehl, Hanfsamenmehl (10% des Teigs 5% der Gesamtmenge), pasteurisierte Eier, Wasser. Füllung (55%): Kartoffeln (96% der Füllung, 53% der Gesamtmenge), Butter (enthält Milch), Salz, natives Olivenöl extra, Pfeffer, Latschenkiefer (1% der Füllung, 0,3% der Gesamtmenge), Allergene: Getreide mit Gluten, Eier, Milch. Kann Spuren von Fischen enthalten.