

**100% Eifel**

- Mehl .....
- Eier .....
- Gemüse .....
- Kräuter .....
- Käse .....
- Fleisch .....
- Wurst .....
- Fisch .....

**AhrVioli**

**GenussEifel**  
by deli team

**NEU**

**... unsere AhrVioli, die Qualitätsravioli aus der GenussEifel !**

- nur feinste Zutaten, der namhaftesten und besten Produzenten aus der GenussEifel!
- von Meisterhand kreierte Füllungen
- produziert in der GenussEifel
- ohne jegliche Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker

**GESCHMACK AUF NATÜRLICHE ART UND WEISE !**

**Ihre Vorteile:**

- ein handwerklich perfektes Produkt
- sehr hoher Füllungsanteil, ca. 50 - 60% (bei handelsüblicher Ware 20 - 30%)
- 100% authentisch; 100% GenussEifel
- Alleinstellungsmerkmal, nur bei uns erhältlich
- 100%ige Kalkulationssicherheit
- Qualitätssicherung durch Schockfrostung
- lange Haltbarkeit



deli team gmbh – grüner weg 35 – 53489 sinzig –  
tel. (0 26 42) 9 70 20 - fax (0 26 42) 97 02 25  
web: [www.deli-team.de](http://www.deli-team.de) – email: [info@deli-team.de](mailto:info@deli-team.de)



# ... die Sorten

Art.No 7172

- **AhrVioli Pikantus**

gefüllt mit gereiftem Eifler Bergkäse, gerösteten Zwiebeln und Speck.

*Unser Tipp: Die AhrVioli ca. 3 Min. kochen, dann in Butter leicht bräunen und mit Eifler Bärlauchpesto servieren.*

Art.No 7173

- **AhrVioli Ziegenkäse**

gefüllt mit gereiftem und frischem Eifler Ziegenkäse und geröstetem Ruccula.

*Unser Tipp: Die AhrVioli ca. 3 Min. kochen und dann zusammen mit Kirschtomaten und jungem Zwiebellauch in der Pfanne in Butter leicht bräunen.*

Art.No 7170

- **AhrVioli Himmel un Ääd**

gefüllt mit Blutwurst, Äpfeln und Graupen.

*Unser Tipp: Die AhrVioli ca. 3 Min. kochen und dann in der Pfanne in Butter leicht bräunen und karamelisierten Apfelspalten und Zwiebeln servieren.*

Art.No 7171

- **AhrVioli Ochsenbäckchen**

gefüllt mit Ochsenbackenragout, Walnüssen und Croutons.

*Unser Tipp: Die AhrVioli ca. 3 Min. kochen und dann in der Pfanne in Butter mit Zwiebeln leicht bräunen. Dazu servieren Sie ein naturgebratenes Felchenfilet aus dem Laacher See.*

Verpackungseinheit jeweils 1 kg / Schale, tiefgekühlt

