

Alles Gute rund ums Ei.



sunnfarm 

Tel. 044 850 52 62 info@sunnfarm.ch www.sunnfarm.ch

Qualität verpflichtet



Als regionaler Handels- und Produktionsbetrieb aus dem schönen Zürcher Unterland sind wir Ihr Ansprechpartner für Eier, Eiprodukte und Pasta. Unsere Passion ist es, die individuellen Wünsche, Bedürfnisse und Ansprüche unserer Kundinnen und Kunden zu erfüllen. Sicherheit und Vertrauen schaffen – durch Qualität, Fairness, Zuverlässigkeit und Ehrlichkeit – sind die Pfeiler unserer Geschäftspolitik.

Die beliebten Teigwaren der Pastamanufaktur Capo Ernesto gehören seit 2014 zur Sunn Farm. Der Austausch und die Anregungen unserer Kundenschaft motiviert uns, immer offen für Neues zu sein. Als Pastaliebhaber durch und durch investieren wir viel Herzblut, Zeit und Kreativität in die Weiterentwicklung unserer Dienstleistungen und Produkte.

Inhalt

Eier	3
Eiprodukte	6
Nudeln	11
Pasta	18
Spezialitäten	22



sunnfarm

Eier



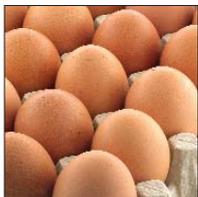
Wer auf seine Gesundheit achtet, sollte morgens lieber Rührei statt Buttergipfel mit Konfitüre essen: Die im Ei enthaltenen Nährstoffe und Proteine können vom Körper besonders gut verarbeitet werden und sättigen anhaltend. Eine hohe Eiweissaufnahme wirkt ausserdem gerade bei Diäten einem unerwünschten Muskelabbau und dem damit verbundenen Jo-Jo-Effekt entgegen.

Unsere Partner

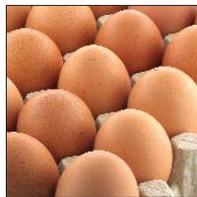
- Martin Rusch, Hauptwil (Eiercode: 1-CH-550)
Suisse Garantie
Freilandeier
- Stephan Beutter, Wilen (Eiercode: 1-CH-563)
Suisse Garantie
Freilandeier
- Ueli Suter, Niederweningen (Eiercode: 0-CH-4110)
CH-Bio Knospen Eier

Sunn Farm Eier stammen von Hühnern aus Freiland- und Biohaltung. Weil sie täglich viel Auslauf und gutes Futter bekommen, legen Schweizer Hühner bekanntlich die besten Eier. Mit den Produzenten pflegen wir ein partnerschaftliches Vertrauensverhältnis.

Die tiergerechte Haltung unserer Produzenten liegt auch uns am Herzen.



**Freiland Eier
Suisse Garantie**
73 g +
30 Stück pro Lage
braun oder weiss
Art. EI09-B, Art.EI09-W



**Freiland Eier
Suisse Garantie**
47 g +
30 Stück pro Box
braun oder weiss
Art. EI63, Art. EI43



**Freiland Eier
Suisse Garantie**
73 g +
6 Stück pro Schachtel
weiss / braun
Art. EI45-5



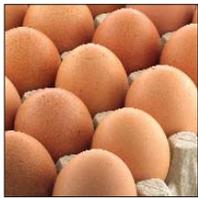
**Freiland Eier
Suisse Garantie**
70 g +
30 Stück pro Lage
weiss oder braun
Art. EI40, Art. EI60



**CH-Bio Eier
Bio Suisse**
53 g +
30 Stück pro Lage
braun
Art. EI62-BI



**Freiland Eier
Suisse Garantie**
70 g +
6 Stück
pro Schachtel weiss
Art. EI45-1



**Freiland Eier
Suisse Garantie**
63 g +
30 Stück pro Lage
braun oder weiss
Art. EI61, Art. EI41



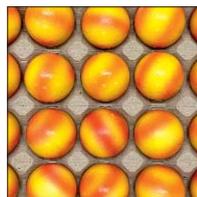
**Freiland Eier
Suisse Garantie**
60 g +
60 Stück pro Box
braun oder weiss
Art. EI61-60
Art. EI41-60



**Freiland Eier
Suisse Garantie**
70 g +
10 Stück
pro Schachtel weiss
Art. EI48-1



**Freiland Eier
Suisse Garantie**
53 g +
30 Stück pro Lage
weiss oder braun
Art. EI42, Art.62



**Freiland Pic Nic Eier
Suisse Garantie**
60 g +
30 Stück pro Lage
gekocht und gefärbt
Art. EI52-FL



**Wachtel Eier
Schweiz**
10 g +
12 Stück pro Schachtel
Art. EI70.12





**Freiland Eier
Suisse Garantie**
60 g +
6 Stück pro Schachtel
weiss / braun
Art. EI45



**Freiland Eier
Suisse Garantie**
60 g +
6 Stück pro Schachtel
weiss
Art. EI46



**Freiland Eier
Suisse Garantie**
60 g +
6 Stück pro Schachtel
braun
Art. EI65-BA,



**Freiland Eier
Suisse Garantie**
60 g +
4 Stück pro Schachtel
braun
Art. EI69



**Freiland Eier
Suisse Garantie**
63 g +
4 Stück pro Schachtel
weiss
Art. EI49-1



**Freiland Eier
Suisse Garantie**
47 g +
10 Stück pro Schachtel
weiss
Art. EI43-10



**CH-Bio Eier
Bio Suisse**
53 g +
6 Stück pro Schachtel
braun
Art. EI66-BI



**Freiland Pic Nic Eier
Suisse Garantie**
60 g +
6 Stück pro Schachtel
gekocht und gefärbt
Art. EI56-FL



**Freiland Pic Nic Eier
Suisse Garantie**
60 g +
4 Stück pro Schachtel
gekocht und gefärbt
Art. EI59-FL

Eiprodukte



Lassen Sie sich vom Geschmack und den Vorteilen unserer Eiprodukte überzeugen.

- Sie haben die Wahl zwischen Bio Suisse, Suisse Garantie Bodenhaltung oder Suisse Garantie Freiland.
- In 1 Kg Gebinde oder lieber in 5 oder 10 Kg Bag in Boxen.
- Wir pflegen mit unseren drei Produzenten eine partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Mit Hilfe modernster Pasteurisationsanlagen sind unsere Produzenten in der Lage, Ei-Produkte schonend zu verarbeiten. Dadurch sind sie lange haltbar und bieten die Sicherheit, frei von Salmonellen zu sein. Je nach Kundenwunsch können Zusätze wie Salz oder Zucker beigemischt werden.



Beste Grundlage für Ihre feinen Produkte.



Vollei
Bio Suisse Knospe
1 Kilo pro Flasche,
4 Kilo pro Gebinde
flüssig • pasteurisiert
homogenisiert
ohne Zusatzstoffe
bei max. +4° C lagern
Art. EF81-Bio



Vollei Freiland
Suisse Garantie
1 Kilo pro Flasche
10 Kilo pro Karton
flüssig • pasteurisiert
homogenisiert
Säureregulator:
Zitronensäure
bei max. +4° C lagern
Art. EF81-GO



Vollei Bodenhaltung
Suisse Garantie
1 Kilo pro Flasche
15 Kilo pro Gebinde
flüssig • pasteurisiert
homogenisiert
ohne Zusatzstoffe
bei max. +4° C lagern
Art. EF81-FL



Eigelb
Bio Suisse Knospe
1 Kilo pro Flasche
4 Kilo pro Gebinde
flüssig • pasteurisiert
homogenisiert
ohne Zusatzstoffe
bei max. +4° C lagern
Art. EF83-Bio



Eigelb Freiland
Suisse Garantie
1 Kilo pro Flasche,
10 x 1 Kilo pro Karton
flüssig • pasteurisiert
homogenisiert
Säureregulator:
Zitronensäure
bei max. +4° C lagern
Art. EF83-GO



Eigelb Bodenhaltung
Suisse Garantie
1 Kilo pro Flasche
15 Kilo pro Gebinde
flüssig • pasteurisiert
homogenisiert
ohne Zusatzstoffe
bei max. +4° C lagern
Art. EF83-FL



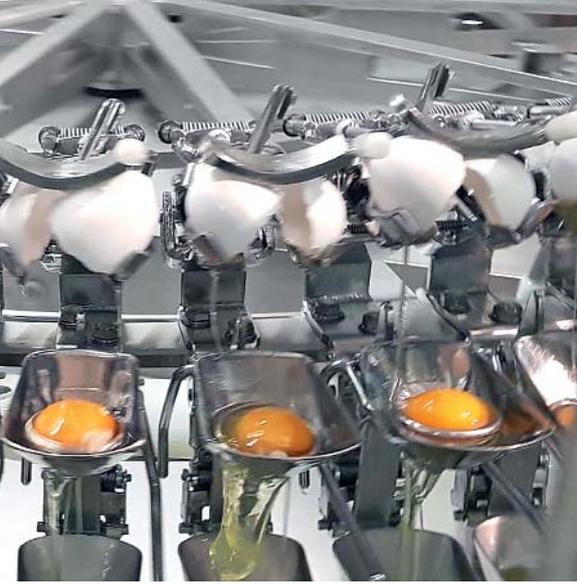
Eiweiss
Bio Suisse Knospe
1 Kilo pro Flasche
4 Kilo pro Gebinde
flüssig • pasteurisiert
homogenisiert
ohne Zusatzstoffe
bei max. +4° C lagern
Art. EF85-Bio



Eiweiss Freiland
Suisse Garantie
1 Kilo pro Flasche
10 x 1 Kilo pro Karton
flüssig • hitzebehandelt
Säureregulator:
Zitronensäure,
Verdickungsmittel:
Xanthan, Stabilisator:
Triethylcitrat
bei max. +4° C lagern
Art. EF85-GO



Eiweiss
Bodenhaltung
Suisse Garantie
1 Kilo pro Flasche
15 Kilo pro Kiste
flüssig • pasteurisiert
homogenisiert
ohne Zusatzstoffe
bei max. +4° C lagern
Art. EF85-FL



Vollei Bodenhaltung Suisse Garantie
10 Kilo pro Bag in Box
wiederverschliessbar
flüssig • pasteurisiert
homogenisiert
ohne Zusatzstoffe
bei max. +4° C lagern
Art. EF81-10



Eigelb Freilandhaltung Suisse Garantie
5 Kilo pro Bag in Box
wiederverschliessbar
flüssig • pasteurisiert
homogenisiert
ohne Zusatzstoffe
bei max. +4° C lagern
Art. EF83-05



Rührei Freiland Suisse Garantie
1 Kilo pro Flasche
10x1 kg pro Karton
flüssig • pasteurisiert
homogenisiert
Zutaten: Vollei von
Hühnereiern aus
Freilandhaltung, Voll-
milch, Vollrahm, Koch-
salz, Säureregulator:
Zitronensäure
bei max. +4° C lagern
Art. EF81-RU-CH



Stangeneier Freiland Schweiz, vorge-schnitten
290 g pro Stück
10x1 Stück pro Einheit
Eierrollen gegart, vor-
geschnitten • frisch
Zutaten: CH Freiland
Eiweiss hitzebehandelt,
CH Freiland Eigelb
pasteurisiert, Stabili-
sator: modifizierte
Maisstärke, Antioxi-
dant: Zitronensäure
Art. EP51-13



Traiteur Eier Freiland Schweiz
50g+ pro Stück
60 Stück pro Kessel
gekocht und geschält
Zutaten: CH Freiland
Eier, Lake: Wasser,
Milchsäure, Speisesalz
bei max. +4° C lagern
Art. EP51-60



Traiteur Eier Freiland Schweiz
50g+ pro Ei
25 Stück pro Beutel
gekocht und geschält
Zutaten: CH Freiland
Eier, unter Schutz-
Atmosphäre verpackt.
bei max. +4° C lagern
Art. EP51-69



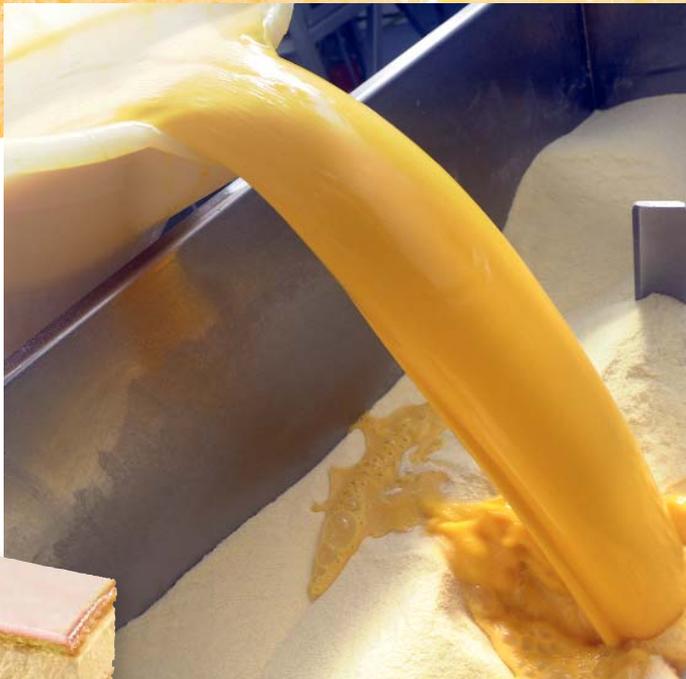
Vollei Pulver EU
1 Kilo pro Beutel
Pulver pasteurisiert
Art. EF81-PU



Eiweiss Pulver EU
1 Kilo pro Beutel
Pulver pasteurisiert
Art. EF85-PU



Eigelb Pulver EU
1 Kilo pro Beutel
Pulver pasteurisiert
Art. EF83-PU



Nudeln

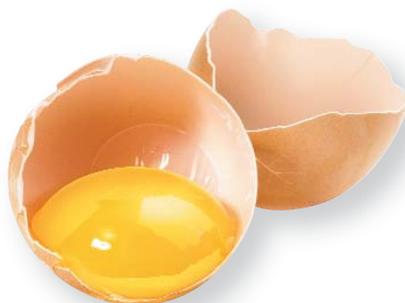


Lassen Sie sich vom Geschmack und den Vorteilen für Sie als Geniesser überzeugen.

- Regional, in 8162 Steinmaur/ZH hergestellte Teigwaren.
- Einfach zum Portionieren
- Sehr kurze Kochzeit
- Es kommen keine konservierungs- und geschmacksverstärkende Zusatzstoffe in die Pasta.
- Wir verwenden nur hochwertige Rohstoffe möglichst aus der Region.

- Ab ca. 20 Kilo produzieren wir nach Ihren Wünschen – zum Beispiel: Cayenne mit Dill und Ingwer, Rotwein mit schwarzem Pfeffer, Trüffel mit Oliven, Steinpilze mit Zimt, Paprika, Spargeln, Kürbis, Tomaten, Bärlauch, Knoblauch, Crevetten, Curry usw. Für die Produktion benötigen wir 3–4 Arbeitstage.

Nach dem Kneten wird der Teig maschinell in die gewünschte Breite gewalzt und geschnitten. Danach werden die frischen Nudeln entweder lose eingefroren oder in unseren Trocknungsschränken während 24 Stunden schonend haltbar gemacht.



Klasse statt Masse.



**Eier Nudeln
15 mm breit**
Hausgemachte
Eiernudeln mit
CH-Freiland Eiern
getrocknet
5 kg pro Karton
Art. CE40010



**Eier Nudeln
5 mm breit**
Hausgemachte
Eiernudeln mit
CH-Freiland Eiern
getrocknet
5 kg pro Karton
Art. CE40012



**Spinat Nudeln
8 mm breit**
Hausgemachte
Spinatnudeln mit
CH-Freiland Eiern
getrocknet
5 kg pro Karton
Art. CE40021



**Eier Nudeln
8 mm breit**
Hausgemachte
Eiernudeln mit
CH-Freiland Eiern
getrocknet
5 kg pro Karton
Art. CE40011



**Eier Nudeln
3 mm breit**
Hausgemachte
Eiernudeln mit
CH-Freiland Eiern
getrocknet
5 kg pro Karton
Art. CE40013



**Spinat Nudeln
5 mm breit**
Hausgemachte
Spinatnudeln mit
CH-Freiland Eiern
getrocknet
5 kg pro Karton
Art. CE40022



**Eier Nudeln
8 mm breit VIP**
Hausgemachte
Eiernudeln mit
CH-Freiland Eiern
frisch • gefroren
1.5 kg pro Schale
Art. CE40016FR,



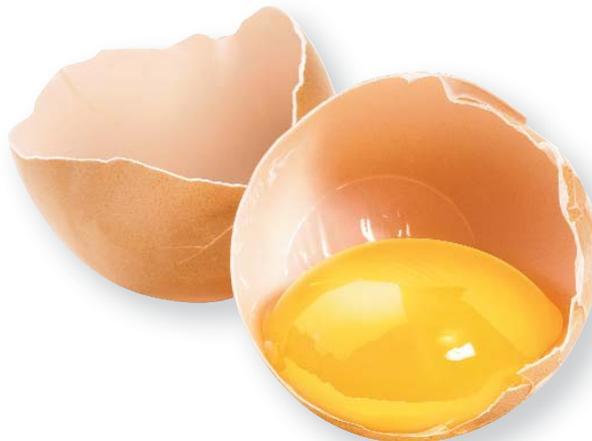
**Eier Nudeln
3 mm breit VIP**
Hausgemachte
Eiernudeln mit
CH-Freiland Eiern
frisch • gefroren
5 kg pro Karton
Art. CE40009



**Safran Nudeln
8 mm breit**
Hausgemachte
Safrannudeln mit
CH-Freiland Eiern
getrocknet
5 kg pro Karton
Art. CE40041



**Safran Nudeln
5 mm breit**
Hausgemachte
Safrannudeln mit
CH-Freiland Eiern
getrocknet
5 kg pro Karton
Art. CE40042





**Curry Nudeln
8 mm breit**

Hausgemachte
Currynudeln mit
CH-Freiland Eiern
getrocknet
5 kg pro Karton
Art. CE40059.5



**Dinkel Nudeln
8 mm breit**

Hausgemachte Dinkel
Nudeln mit CH-Frei-
land Eiern, getrocknet,
5 kg pro Karton.
Art. HM40088



**Paprika Nudeln
8 mm breit**

Hausgemachte
Paprikanudeln mit
CH-Freiland Eiern
getrocknet
5 kg pro Karton
Art. CE40057



**Bärlauch Nudeln
16 mm breit**

Saison März – Juni
Hausgemachte
Bärlauch Nudeln mit
CH-Freiland Eiern,
getrocknet, 5 kg pro
Karton.
Art. HM40028



**Limetten Nudeln
5 mm breit**

Hausgemachte
Limetten/Thymian
Nudeln • getrocknet
5 kg pro Karton
Art. CE40062.5



**Steinpilz Nudeln
8 mm breit**

Saison
September – Februar
Hausgemachte
Steinpilznudeln mit
CH-Freiland Eiern,
getrocknet, 5 kg pro
Karton.
Art. HM40085



**Lasagne Blätter
mit Spinat**

Spinat Lasagne Blätter
mit CH-Freiland Eiern
roh • lose gefroren
16x28cm • 30 Stück
pro Karton
Art. CE30011.ST



**Lasagne Blätter
weiss**

Lasagne Blätter
mit CH-Freiland Eiern
roh • lose gefroren
16x28 cm • 30 Stück
pro Karton
Art. CE30010.ST



Nachhaltiges Handwerk aus der Region.



Eier Nudeln
Beutel 8mm
Hausgemachte
Eiernudeln mit
Schweizer Freiland
Eiern • getrocknet
8 Beutel à 450 g pro
Karton
Art. HM40016



Safran Nudeln
Beutel 8mm
Hausgemachte
Safrannudeln mit
Schweizer Freiland
Eiern • getrocknet
8 Beutel à 450 g pro
Karton
Art. HM40046



Spinat Nudeln
Beutel 5mm
Hausgemachte
Spinatnudeln mit
Schweizer Freiland
Eiern • getrocknet
8 Beutel à 450 g pro
Karton
Art. HM40026



Paprika Nudeln
Beutel 8mm
 Hausgemachte Paprikanudeln mit Schweizer Freiland Eiern • getrocknet
 8 Beutel à 450 g pro Karton
 Art. HM40056



Limetten Nudeln
Beutel 5mm
 Hausgemachte Limetten/Thymian Nudeln • getrocknet
 8 Beutel à 450 g pro Karton
 Art. HM40063.VG



Curry Nudeln
Beutel 8mm
 Hausgemachte Currynudeln mit Schweizer Freiland Eiern • getrocknet
 8 Beutel à 450 g pro Karton
 Art. HM40059

Sieh,
das Gute
liegt so nah.



Bio Eier Nudeln
Beutel 5mm
Hausgemachte CH-Bio
Eiernudeln mit Weizen
aus 8424 Embrach,
getrocknet, 8 Beutel
à 450g pro Karton
Art. HM40015

Bio Dinkel Nudeln
Beutel 8mm
Hausgemachte CH-Bio
Dinkelnudeln mit
Dinkel aus 8424
Embrach, getrocknet,
8 Beutel à 450g pro
Karton
Art. HM40089

Randen Nudeln
Beutel 5mm
Hausgemachte
Randennudeln mit CH
Freiland Eiern, getrock-
net, 8 Beutel à 450g
pro Karton
Art. HM40060



Dinkel Nudeln
Beutel 8mm
 Hausgemachte
 Dinkelnudeln mit CH
 Freiland Eiern, getrock-
 net, 8 Beutel à 450g
 pro Karton
 Art. HM40086



Steinpilz Nudeln
Beutel 8mm
 (Saison September
 bis Februar)
 Hausgemachte
 Steinpilznudeln mit CH
 Freiland Eiern, getrock-
 net, 8 Beutel à 450g
 pro Karton
 Art. HM40058



Bärlauch Nudeln
Beutel 8mm
 (Saison Februar
 bis Juni)
 Hausgemachte
 Bärlauchnudeln mit CH
 Freiland Eiern, getrock-
 net, 8 Beutel à 450g
 pro Karton
 Art. HM40027

Pasta

Lassen Sie sich vom Geschmack und den Vorteilen für Sie als Geniesser überzeugen.

- Direkt nach der Herstellung einzeln und schonend gefroren.
- Hergestellt aus gewalztem Hartweizengriessteig.
- Einfach zum Portionieren.
- Es kommen keine Konservierungsstoffe in die Pasta.
- Wir verwenden nur hochwertige Rohstoffe – wenn immer möglich aus der Region.
- Ab ca. 80 Kilo produzieren wir nach Ihren Wünschen.



Capo Ernesto: Nur die besten Zutaten für unsere Pasta – basta.



Ravioli grandi mit Appenzeller Käse

3x2 kg pro Karton • nicht vorblanchiert • lose tiefgefroren
Zutaten: Appenzeller Käse • Ricotta • Paniermehl • Weisswein
CH-Vollei • Kräuter • Gewürze • bei max. -18°C lagern • Art. CE10047

Ravioli grandi Melanzane (Auberginen)

3x2 kg pro Karton • nicht vorblanchiert • lose tiefgefroren
Zutaten: Auberginen • Ricotta • Hartkäse • CH-Vollei
Zwiebeln • Knoblauch • Balsamico Essig • Olivenöl • abgeschmeckt
mit Pfeffer und Muskatnuss • bei max. -18°C lagern • Art. CE10061.1



Ravioli grandi mit Steinpilzen

3x2 kg pro Karton • nicht vorblanchiert • lose tiefgefroren
Zutaten: Steinpilze • Champignons • CH-Vollei • Ricotta
Hartkäse • Mascarpone • Knoblauch • Zwiebeln • Weisswein
Petersilie • schwarzer Pfeffer • bei max. -18°C lagern
Art. CE10038.1



Ravioli grandi Brasato (Rindfleisch)

3x2 kg pro Karton • nicht vorblanchiert • lose tiefgefroren
Zutaten: CH-Rindfleisch • Rotwein • Karotten • Sellerie • Lauch
Tomaten • CH-Vollei • Zwiebeln • Knoblauch • Pfeffer • Thymian
Rosmarin • Majoran • Lorbeer • bei max. -18°C lagern
Art. CE10062.1



Pasta



Ravioli Tofu Spinat • vegan

3 x 2 kg pro Karton • nicht vorblanchiert • lose tiefgefroren
Zutaten: Spinat • Tofu • Paniermehl • Knoblauch • schwarzer Pfeffer
Kräuter • bei max. -18°C lagern • Art. CE10041



Ravioli grandi Caprese (Tomaten / Mozzarella)

3 x 2 kg pro Karton • nicht vorblanchiert • lose tiefgefroren
Zutaten: Mozzarella • Tomaten • Ricotta • CH-Vollei • Zwiebeln
Basilikum • Olivenöl • bei max. -18°C lagern • Art. CE10064



Ravioli grandi Gemüse

3 x 2 kg pro Karton • nicht vorblanchiert • lose tiefgefroren
Zutaten: Karotten • Spinat • Sellerie • Lauch • Ricotta
CH-Vollei • Knoblauch • Zwiebeln • Greyerzer Käse
Schnittlauch • Petersilie • Paprika • bei max. -18°C lagern
Art. CE10033.1



Ravioli grandi Gorgonzola mit Baumnüssen und Birnen

3 x 2 kg pro Karton • nicht vorblanchiert • lose tiefgefroren
Zutaten: Gorgonzola • Ricotta • Baumnüsse • Birnen • CH-Vollei
Zwiebeln • Hartkäse • Liebstöckel • Schnittlauch • Muskat
bei max. -18°C lagern • Art. CE10028





Tortelli Risotto Funghi • vegan

3x2 kg pro Karton • nicht vorblanchiert • lose tiefgefroren • Zutaten:
Champignons • Tofu • RisottoSteinpilze • Zwiebeln • Pfifferlinge
Petersilie • Trüffelöl • Knoblauch • schwarzer Pfeffer • Salz
bei max. -18°C lagern • Art. CE10056.1



Gnocchi VIP piccoli geriffelt

4x2.5 kg pro Karton • nicht vorblanchiert • lose tiefgefroren
Zutaten: Kartoffeln • Weizenmehl • Maisstärke • Magermilchpulver
Eigelbpulver • Pfeffer • Salz
bei max. -18°C lagern • Art. CE10103



Quark Spätzli frisch • erhältlich Oktober – März

5 x 2 kg pro Karton • vorblanchiert • gekühlt • Zutaten:
Weizenmehl • Vollmilch • CH-Vollei • Quark • Pfeffer • Salz
bei max. -18°C lagern • Art. CE50013.2



Spezialitäten: Hausgemacht – und rundum beliebt.



Rundum beliebt:
Sunn Farm Chäs-
chüechli und
Schinkengipfeli. Alle
haben sie im
Angebot – wir aber
machen sie selber – und
erst noch mit Suisse Ga-
rantie Eiern! Und der wohl
besten Käsemischung in
und um Zürich.



Käseküchlein

50 Stück pro
Verpackungseinheit,
50 gr pro Stück
Aufgetaute Küchlein
bei 200°C ca. 15–20
Minuten im vorgeheiz-
ten Umluft Ofen knus-
prig Backen • Zutaten:
Kuchenteig, Emmen-
taler Käsemischung
Rahm • Milch • Vollei
CH • Salz • Paprika
Petersilie • Pfeffer
Bei max. –18°C lagern.
Tipp: vor dem genies-
sen 10 Minuten abste-
hen lassen
Art. AP209



Schinkengipfel mit Quark und Senf

50 Stück pro Verpack-
ungseinheit, 50gr pro
Stück • Angetaute
Schinkengipfel bei
200°C ca. 25–30
Minuten im vorgeheiz-
ten Umluft Ofen knus-
prig Backen • Zutaten:
Blätterteig • Vorder-
Schinken • Magerquark
Rahm • Vollei CH
Senf • Salz • Petersilie
Pfeffer • Bei max. –18°C
lagern. Tipp: vor dem
geniessen 10 Minuten
abstehen lassen
Art. AP207

- Regional, in 8162
Steinmaur /ZH herge-
stellte Aperogebäcke.
- Einfach zum
Portionieren.
- Die Küchlein sind
vorgebacken.
- Wir verwenden nur
hochwertige Rohstoffe,
möglichst aus der
Region.
- Keine Industrieware –
Stück für Stück ist
Handarbeit.





Salatsauce Trappatoni

2 Lt pro Flasche • nach Hausrezept • Italienische Salatsauce, Zutaten: Rapsöl • Balsamicoessig • Senf • Tafellessig • Eigelb • Honig • Olivenöl • Zwiebeln • Knoblauch • Kräuter
bei max. +4°C lagern
Art. HM50-89



Salatsauce Grand Mère

2 Lt pro Flasche nach Hausrezept Französische Salatsauce, Zutaten: Vollei Eigelb • Zwiebeln • Sonnenblumenöl • Gewürzessig • Gemüse- Bouillon • Senf abgeschmeckt mit Curry • Kräutern • Knoblauch • Chilisauce
bei max. +4°C lagern
Art. HM50-87



Salatsauce Trappatoni

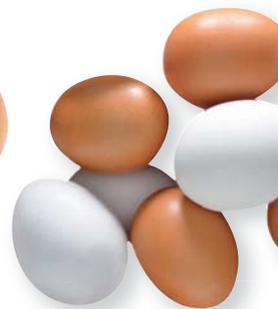
500 ml pro Flasche nach Hausrezept Italienische Salatsauce, Zutaten: Rapsöl • Balsamicoessig • Senf • Tafellessig • Eigelb • Honig • Olivenöl • Zwiebeln • Knoblauch • Kräuter
bei max. +4°C lagern
Art. HM50-85



Salatsauce Grand Mère

500 ml pro Flasche nach Hausrezept Französische Salatsauce, Zutaten: Vollei Eigelb • Zwiebeln • Sonnenblumenöl • Gewürzessig • Gemüse-Bouillon • Senf abgeschmeckt mit Curry • Kräutern • Knoblauch • Chilisauce
bei max. +4°C lagern
Art. HM50-85





sunnfarm 

Tel. 044 850 52 62 info@sunnfarm.ch www.sunnfarm.ch