

# 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



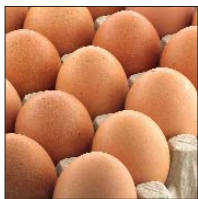
Wer auf seine Gesundheit achtet, sollte morgens lieber Rührei statt Buttergipfel mit Konfitüre essen: Die im Ei enthaltenen Nährstoffe und Proteine können vom Körper besonders gut verarbeitet werden und sättigen anhaltend. Eine hohe Eiweissaufnahme wirkt ausserdem gerade bei Diäten einem unerwünschten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



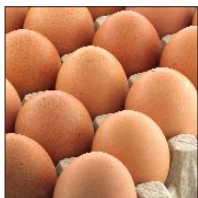
**Freiland Eier  
Suisse Garantie**  
70 g +  
30 Stück pro Lage  
weiss oder braun  
Art. EI40, Art. EI60



**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

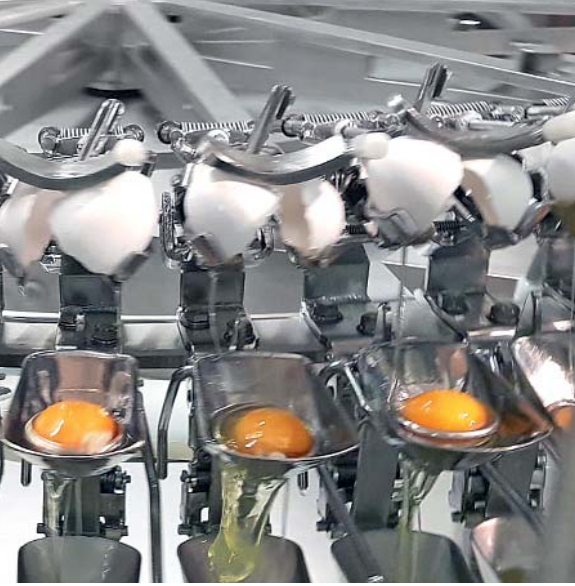


**Eiweiss Freiland**  
**Suisse Garantie**  
1 Kilo pro Flasche  
10 x 1 Kilo pro Karton  
flüssig • hitzebehandelt  
Säureregulator:  
Zitronensäure,  
Verdickungsmittel:  
Xanthan, Stabilisator:  
Triethylcitrat  
bei max. +4° C lagern  
Art. EF85-GO



**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



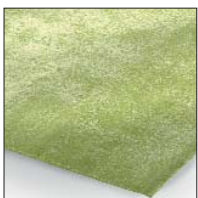
**Limetten Nudeln  
5 mm breit**

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**

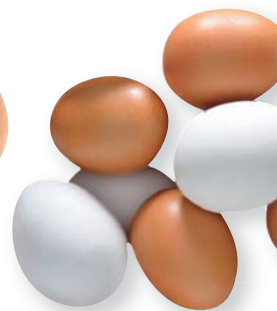
500 ml pro Flasche nach Hausrezept Italienische Salatsauce, Zutaten: Rapsöl • Balsamicoessig • Senf • Tafellessig • Eigelb • Honig • Olivenöl • Zwiebeln • Knoblauch • Kräuter  
bei max. +4°C lagern  
Art. HM50-85



**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