

Itāļu kartupeļu klimpas - gnoči mūsu sortimentā:



La Pastica Gnocchi
Klasiskie



La Pastica Gnocchi Raffinato Rosso
Maigi tomātu - paprikas gnoči ar itāļu garšaugiem



La Pastica Gnocchi Raffinato Verde
Gardi gnoči ar itāļu garšaugiem (pētersīļiem, baziliku, oregano, pupumētru, salveju, majorānu, timiānu, rozmarīnu)

Dr. Otekeri La Pastica Gnocchid ir iepriekš vārīti un saldēti līdz ar to ļoti ātri pagatavojami

Lietošanai iespējams paņemt tieši vajadzīgo daudzumu gnoči

Iespējams kombinēt dažādas krāsas gnoči

Iepakojums 4 x 2,5 kg

Pagatavošana (kombinētajā tvaika krāsnī)

Saldētus gnoči liek 1/1 GN perforētā cepampannā un vāra iepriekš uzkarstētā kombinētajā tvaika krāsnī 100 °C.

Saldētus gnoči liek 1/1 GN perforētā cepampannā un tvaicē iepriekš uzkarstētā kombinētajā tvaika krāsnī 100 °C (ar 100% tvaiku) apm. 20-25 minūtes. Ja izmantojat GN vannas (augstums 65 mm), turiet tās ar 2 cm atstarpī. NB! Izņemot no krāsns, īsi sakratīt!

Pagatavošana (katlā)

Saldētus gnoči liek vārošā, viegli sālītā ūdenī (ieteikums: pagatavo buljonā), uzvāra un atstāj ievilkties uz 5-6 minūtēm. Tiklīdz kā gnoči uzpeld virspusē, tie ir gatavi pasniegšanai.