



# HOF FALKENBERG

TEIGWAREN MANUFAKTUR - REGIONAL - NACHHALTIG



# HERZLICH WILLKOMMEN BEI HOF FALKENBERG

Seit 2002 stellen wir in Falkenberg nahe der Elbe und Elster im sonnenreichen Brandenburg unsere tiefgekühlten und genussvollen Manufaktur-Teigwaren her, mit dem Ziel, möglichst nachhaltig und unter größtmöglichem Einsatz regionaler und deutscher Rohstoffe zu agieren. Dies betrifft vor allem unsere Hauptzutaten «Hartweizengrieß» und «Kartoffeln».

Die braune Knolle beziehen wir über unseren Weidensdorfer Partner und seiner Erzeugergemeinschaft aus Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen. Neben zertifiziertem Qualitätsanbau werden hier möglichst kurze Transportwege ermöglicht. Dies gilt natürlich auch für unseren Durum Hartweizengrieß, Weizen und Dinkel, der aus mitteldeutschem Anbau bezogen und von unserer Mühle in Alsleben an der Saale vermahlen wird.

Nachhaltigkeit sehen wir als unerlässlichen Prozess, den es kontinuierlich zu reflektieren und optimieren gilt. Bereits im Jahr 2009 haben wir auf umweltfreundliche, energieeffiziente und hochmoderne CO<sub>2</sub>/NH<sub>3</sub> - Schockfrostanlagen umgestellt. Für einen ressourcenschonenden Betrieb wird das gesamte Warmwasser sowie die Heizungsversorgung der Produktionsstätte aus der Wärmerückgewinnung unserer Schockfrostanlagen bezogen. Ökologisch wertvoll ist auch unser Wassereinsatz: Sämtliche Produktions- und Reinigungsprozesse werden stetig optimiert, dass trotz einer Produktionssteigerung von 40% der Wasserverbrauch nicht erhöht werden muss.

Mit einer Fläche von über 1000 m<sup>2</sup> Solarmodulen kann darüber hinaus der Ganzjahres-Strombedarf zu 35% aus Eigenproduktion gedeckt werden. Ergänzend beziehen wir über unseren lokalen Energie- & Netzbetreiber reinen Ökostrom, sind also hinsichtlich Stromverbrauch CO<sub>2</sub>-neutral. Zudem wird die Gebäudetechnik fortwährend auf einen geringeren Energieverbrauch hin überprüft. Durch die Umstellung der gesamten Beleuchtungstechnik auf LED spart der Betrieb Energie in Höhe von 30%.

Mit unseren köstlichen, tiefgekühlten Hof Falkenberg-Produkten garantieren wir erstklassige, nachhaltige Qualität bei optimaler Halt- & Planbarkeit und minimalem Verpackungseinsatz. Unseren Kunden ermöglichen wir damit kreative Vielfalt, optimale Bevorratungsmöglichkeiten mit bester Kalkulier- und Verfügbarkeit unter maximalen Abfallvermeidungsgesichtspunkten.

Alle Produkte sind natürlich frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen, d.h. frei von geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen, Konservierungsstoffen, künstlichen Farbstoffen, gehärteten Fetten (Palmfetten) & gentechnisch veränderten Rohstoffen.

Lassen Sie sich inspirieren - wir freuen uns über Ihr Interesse!

Ihr Hof Falkenberg - Team



# UNSERE SPEZIALITÄTEN

## ÜBERSICHT

MAULTASCHEN	Seite 4
NOCKEN	Seite 5
KARTOFFELIGES	Seite 6
KERNIGES	Seite 7
RAVIOLI	Seite 8
BIO	Seite 9
SERVIERVORSCHLÄGE	Seite 10
ZUBEREITUNG	Seite 11



# MAULTASCHEN

Leckerer Maultaschenteig vielfältig vegetarisch inszeniert mit klassischen & modernen Füllungen! Gekocht, gebraten oder überbacken ein Genuss - schnell & einfach zubereitet..



Artikel: 15741 Stückgewicht: 50g  
Kartoninhalt: 5 kg

## MAULTASCHEN ROTE BEETE & QUINOA

Vegetarisches Teigtäschle gefüllt mit Rote Beete, Quinoa & Frischkäse. Nicht nur optisch ein Highlight.



Artikel: 15742 Stückgewicht: 45 g  
Kartoninhalt: 5 kg

## MAULTASCHEN LINSE

Vegetarisches Teigtäschle mit einer Linsen-Brokkoli-Füllung, abgerundet mit cremigem Frischkäse



Artikel: 15740 Stückgewicht: 50g  
Kartoninhalt: 5 kg  
**MAULTASCHEN BLUMENKOHLE & KÄSE**

Vegetarisches Teigtäschle gefüllt mit Blumenkohl & Käse



Artikel: 15069 Stückgewicht: 50g  
Kartoninhalt: 10 kg

## GEMÜSE - MAULTASCHEN

Vegetarisches Teigtäschle mit einer herzhaft-cremigen Gemüsefüllung aus Blattspinat, Karotten und Ricotta

# NOCKEN

... aus besten Kartoffeln und Hartweizengrieß hergestellt! Die zarten Klößchen überzeugen mit feinem Mundgefühl und sind als Beilage & Hauptgericht, frisch aus dem Topf, überbacken oder als Pfannengericht ein köstlicher Genuss!

Artikel: 15128 Stückgewicht: 6 g  
Kartoninhalt: 5 kg

## KÜRBIS NOCKEN

Feine Kartoffelteigklößchen mit stückigem Kürbis



Artikel: 15125 Stückgewicht: 6 g  
Kartoninhalt: 5 kg

## SÜSSKARTOFFEL NOCKEN

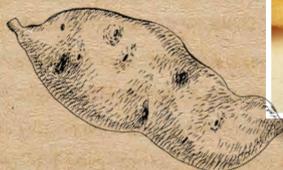
Feine Kartoffelteigklößchen mit stückiger Süßkartoffel



Artikel: 15127 Stückgewicht: 6 g  
Kartoninhalt: 5 kg

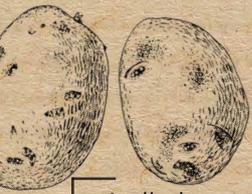
## ROTE BEETE NOCKEN

Feine rosa Kartoffelteigklößchen mit stückiger Rote Beete; nicht nur optisch ein Genuss ...



# KARTOFFELIGES

Knusprige Hüllen, cremige Füllungen - Kartoffeltaschen mit bester Qualität aus regionalem Anbau - frisch geraspelt mit ureigenem Kartoffelgeschmack, vorgebacken und vielseitig zubereitbar: Als Hauptkomponente, Fingerfood, Beilage, zum Salat - kalt oder warm ein Genuss in der vegetarischen Küche.



Artikel: 15064 Stückgewicht: 75 g  
Kartoninhalt: 5 kg

## RÖSTI KARTOFFELTASCHEN

Aus frisch geraspelten Kartoffeln, gefüllt mit herzhaftem Frischkäse und frischen Kräutern



Artikel: 15065 Stückgewicht: 75 g  
Kartoninhalt: 5 kg

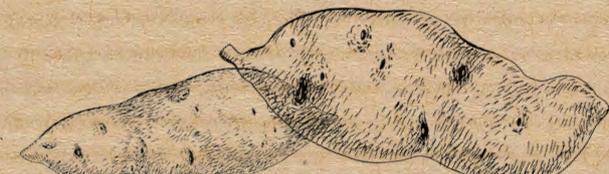
## SÜSSKARTOFFELTASCHEN

Knusprige Teigtaschen aus besten Kartoffeln & Süßkartoffeln, gefüllt mit cremigem Frischkäse & frischen Kräutern

Artikel: 15067 Stückgewicht: 160 g  
Kartoninhalt: 10 kg

## KARTOFFEL CORDON BLEU

Aus frisch geraspelten Kartoffeln, gefüllt mit herzhaftem Frischkäse und frischen Kräutern



# KERNIGES

Knusprig-kernige Teigtaschen herzhaft oder pikant gefüllt -  
moderne, vorgebackene Kreationen für die vegetarische und gesunde Speisekarte.



Artikel: 16854 Stückgewicht: 140 g  
Kartoninhalt: 5 kg

## GEMÜSE CORDON BLEU

Vegetarische Teigtaschen mit stückig-buntem  
Gemüse und cremig-feiner Gartenkräuter-  
Quarkfüllung



Artikel: 16852 Stückgewicht: 60 g  
Kartoninhalt: 5 kg

## GEMÜSETASCHEN

Knusprige Teigtaschen mit stückig-buntem Gemüse und  
cremig-feiner Gartenkräuter-Quarkfüllung

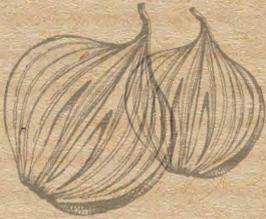
# RAVIOLI

Wie handgemacht - ein zarter Teigmantel vereint perfekten Biss mit außergewöhnlicher Füllungsqualität zu einem ganz besonderen Genuss! In nur wenigen Minuten zubereitet.

Artikel: 15412 Stückgewicht: 12 g  
Kartoninhalt: 3 kg

## TRIANGOLO MIT PORTOBELLO PILZEN

Veganer Nudelteig im Dreiecksformat mit cremig-stückiger Füllung aus Champignons, gebratenen Portobello-Pilzen und grobem Pfeffer im Teigmantel



Artikel: 15407 Stückgewicht: 12 g  
Kartoninhalt: 4 kg

## ROTE BEETE RAVIOLI

Halbmondtasche mit einer erdig-leichten Füllung aus Roter Beete, Ricotta und feinen Gewürzen



Feine Bio-Pasta hergestellt mit besten Rohstoffen aus kontrolliert ökologischem Anbau - für einen unbeschwert natürlichen und gesunden Genuss.

Artikel: 15569 Stückgewicht: 50 g  
Kartoninhalt: 5 kg

## BIO MAULTASCHEN MIT GEMÜSE

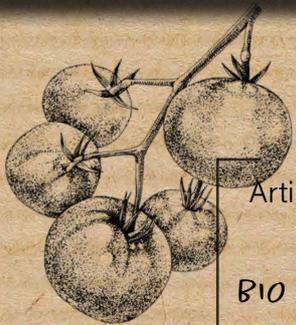
Vegetarische Teigtäschle mit einer stückig-cremigen BIO-Gemüsefüllung aus Blattspinat, Karotten und Ricotta



Artikel: 15506 Stückgewicht: 11 g  
Kartoninhalt: 7,5 kg

## BIO TORTELLONI VERDI

Grüne Teigware mit einer cremig-feinen Ricottafüllung



Artikel: 15511 Stückgewicht: 6-7 g  
Kartoninhalt: 5 kg

## BIO TORTELLINI MIT GEMÜSE

Mit einer milden Bio-Gemüsefüllung aus Tomaten und Karotten



# SERVIERVORSCHLÄGE

## MAULTASCHEN BLUMENKOHL & KÄSE

mit Bröselmelze, Feldsalat &  
gehacktem Ei



## MAULTASCHEN ROTE BEETE & AMARANTH

auf jungem Blattspinat mit  
Apfelchips und frischem Meerrettich

## MAULTASCHEN LINSE

in Curryrahm mit gebratenen  
Broccoliröschen



# ZUBEREITUNG

## (BIO) MAULTASCHEN

tiefgekühlt im:

**KOCH-TOPE** ca. 10-15 Minuten in kochendem Salzwasser oder in Brühe köcheln lassen

## RAVIOLI

tiefgekühlt im:

**KOCH-TOPE** ca. 3-4 Minuten in kochendem Salzwasser gar ziehen lassen

**KOMBI-DÄMPFER** ca. 3-5 Minuten bei 100° C Dampf garen, vorher leicht beölen und etwas salzen

## NOCKEN

tiefgekühlt im:

**KOCH-TOPE** in kochendes Salzwasser geben und ziehen lassen, bis sie oben schwimmen (nicht nochmals aufkochen)

**KOMBI-DÄMPFER** ca. 4-5 Minuten bei 100°C Dampf, vorher leicht beölen und etwas salzen

**PFANNE** ca. 5-6 Minuten in Fett/Öl goldgelb anbraten

## KERNIGE «TASCHEN» &

## KARTOFFELTASCHEN/

## \*CORDON BLEU

tiefgekühlt im/in:

**PFANNE** ca. 8-9 Minuten / mittlere Brathitze, in Öl, zwischendurch wenden  
\*ca. 10 Minuten

**FRITZEUSE** ca. 7-8 Minuten / 160° C  
\*ca. 8-10 Minuten

**BACK-OFEN** ca. 15-20 Minuten / bei 180° C  
\*ca. 15 Minuten

**KOMBI-DÄMPFER** ca. 12-15 Minuten / bei 180° C Heißluft  
\*ca. 15 Minuten

## BIO TORTELLINI &

## BIO TORTELLONI

tiefgekühlt im:

**KOCH-TOPE** ca. 4-6 Minuten in kochendem Salzwasser gar ziehen lassen

**KOMBI-DÄMPFER** ca. 4-7 Minuten bei 100° C Dampf garen,



**TK** TIEFGEKÜHLT

**VEGAN** VEGAN/OHNE TIERISCHE INHALTSSTOFFE

**VEGE-FREI** VEGETARISCH

**FREI VON** FREI VON DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFEN





info@bonpastaio.de  
www.bonpastaio.de



*Pasta aus Leidenschaft*



BON PASTAIO GmbH  
Lindenstr. 51 - D - 04895 Falkenberg  
Tel: 02267 - 87 11 0