

Die Vorteile der TuttoGusto Crema

- hochwertigste, natürliche Zutaten
- vielseitig einsetzbar für Pasta, Risotto, Crostini, Espumas und Moussespezialitäten, sogar zur Verfeinerung von Suppen und Saucen
- einfache und rasche Anwendung

6 schnelle Helfer für alle Fälle...

Mit TuttoGusto Crema werden Teigwaren, Risotti und Crostini zum Genusserlebnis. Auch Suppen, Saucen und selbst Mousse-Spezialitäten verleihen Sie mit den TuttoGusto Cremas Ihre ganz persönliche kulinarische Note.

Bringen Sie Ihre persönliche Handschrift und Individualität zum Ausdruck und erzielen Sie mit wenig Aufwand optimale Ergebnisse.

Überraschen Sie Ihre Gäste täglich mit neuen Kreationen!



| | Art. 99287 Spargelcreme | Art. 99288 Artischockencreme | Art. 99289 Steinpilzcreme | Art. 99292 Käsecreme | Art. 99151 Nusscreme | Art. 99145 Kürbispüree |
|-----------------|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------------|
| Verpackung | Glas | Glas | Glas | Glas | Glas | Dose |
| Nettogewicht | 6 x 540 g | 6 x 540 g | 6 x 540 g | 6 x 540 g | 6 x 540 g | 12 x 400 g |
| Energie kj/kcal | 716/171 | 492/118 | 492/118 | 492/118 | 2786/666 | 436/104 |
| Eiweiss g | 2,2 | 2,7 | 2,7 | 2,7 | 6,4 | 0,9 |
| Kohlenhydrate g | 4,6 | 1,1 | 1,1 | 1,1 | 5,1 | 2,7 |
| Fett g | 16,1 | 11,4 | 11,4 | 11,4 | 69,1 | 10 |

Probieren Sie die neuen TuttoGusto Crema von SUPRO!
Sie werden erstaunt sein, wieviel Multitalent in diesen Produkten steckt...



| Einsetzbar für | Art. 99287 Spargelcreme | Art. 99288 Artischockencreme | Art. 99289 Steinpilzcreme | Art. 99292 Käsecreme | Art. 99151 Nusscreme | Art. 99145 Kürbispüree |
|----------------|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------------|
| Pasta | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Risotti | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Crostini | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Suppen | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Saucen | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

TuttoGusto Crema

So einfach kann Verfeinern sein...



Zaubern Sie im Handumdrehen eine Vielfalt an Köstlichkeiten...

TuttoGusto Crema heißt das neue Multitalent, mit dem Sie im Handumdrehen schmackhafte Gerichte zaubern. Der **hohe Convenience-Grad** bei gleichzeitig grösstem Gestaltungsspielraum machen die TuttoGusto Cremas zum **Multitalent in der Profi-Küche**.

...für Pasta



Spaghetti mit Artischocken

Zubereitung: Artischocken abschütten und in Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch im Olivenöl andünsten, Artischocken dazugeben, kurz mitdünsten und abschmecken. Milch und Rahm zusammen aufkochen, mit der Artischockencreme mischen und abschmecken. Spaghetti in Salzwasser al dente kochen, abschütten und mit der Artischockencreme mischen. Anrichten und mit den Artischockenstücken und den Pomosole garnieren.

Zutatenliste für 10 Personen

| | |
|-------|-------------------------|
| 5 cl | Olivenöl |
| 100 g | Schalotten fein gehackt |
| 10 g | Knoblauch, fein gehackt |
| 1 kg | Feine Spaghetti |
| 5 dl | Vollrahm |
| 5 dl | Milch |
| 300 g | Artischockencreme |
| 500g | Artischocken gegrillt |
| 200 g | Pomosole |

Eingesetzte Supro-Produkte:
08486 Olivenöl
99288 Artischockencreme

New
im Sortiment

Tipp: TuttoGusto Teigwaren

Die Crema passen perfekt zu unseren Teigwaren. Das neue Teigwaren-Sortiment bringt mit einer variationenreichen Pasta-Palette die schmackhaftesten Seiten Italiens auf den Tisch! **Ab Juni 2009 erhältlich!**

TuttoGusto Crema - die Königin unter den Cremes...

Erfolgsgeheimnis steckt in den **kraftvollen, natürlichen Zutaten** und der **breiten Anwendungsvielfalt**. So steckt in jeder TuttoGusto Crema pure Natur.

oder Risotti...



Risotto mit grünen Spargel

Zubereitung: Spargeln waschen, evtl. rüsten und in Salzwasser knackig garen. Abkühlen und in Stücke schneiden. Schalotten in Olivenöl dünsten, Reis beigegeben, mit etwas Weisswein ablöschen. Nach und nach mit der Hühnerbouillon auffüllen. Ca. 18 Min. unter zeitweisem Rühren leicht kochen lassen. Butter, geriebener Parmesan, Spargelcreme und den restlichen Weisswein beimgen und abschmecken. Rahm leicht schlagen und den Risotto verfeinern. Die vorbereiteten grünen Spargeln im letzten Moment sorgfältig unter den fertigen Risotto mischen.

Zutatenliste für 10 Personen

| | |
|--------|------------------------------------|
| 5 cl | Olivenöl |
| 100 g | Schalotten schälen und fein hacken |
| 600 g | Carnaroli-Reis |
| 1,5l | Hühnerbouillon Supro |
| 1,5 dl | Kochwein weiss |
| 30 g | Butter |
| 1 dl | Vollrahm |
| 80 g | Parmesan (gerieben) |
| 300 g | Spargelcreme |
| 500 g | grüner Spargel |

Eingesetzte Supro-Produkte:
08486 Olivenöl
20200 Hühnerbouillon
99287 Spargelcreme

Praktische Helfer für kreative Köche...



Die **natürlichen Rohstoffe** verleihen den TuttoGusto Cremas Ihren feinen, ausgeprägten Charakter, der sich dann in den **vielfältigen Anwendungen** ideal entfalten kann. Verleihen Sie auch **Suppen, Saucen** und selbst **Mousse-Spezialitäten** Ihre ganz persönliche kulinarische Note!

...Crostini & mehr



Crostini's mit Käse

Zubereitung: Pariserbrot in Scheiben schneiden und kurz toasten. Knoblauchzehen auf die Toast's reiben. Mit der Käsecreme bestreichen. Belegen mit den abgetropften Pomosole und den schwarzen Oliven. Unter dem Salamander oder im Ofen bei grosser Oberhitze kurz gratinieren. Mit geschnittenem Basilikum bestreuen. Crostini's passen hervorragend als Aperitif, Garnitur zu Suppen- oder Salaten.

Zutatenliste für 10 Personen

| | |
|-------|-------------------------------------|
| 200 g | Pariserbrot |
| 20 g | Knoblauch |
| 300 g | Crema 4 Formaggi |
| 100 g | Pomosole, getrocknete Sherrytomaten |
| 100 g | Oliven schwarz |
| 1 Bd. | Basilikum |

Eingesetzte Supro-Produkte:
99292 Käsecreme

TuttoGusto
ALI
BIG