

Täglich kannst du bei mir frische Pasta und Saucen abholen, Tiramisù und sehr gute Produkte von kleinen italienischen Produzenten: Antipasti, Natur Wein, Oliven Öl, Balsamico, artisan Schokolade, Gin, Vermouth, Amari speciali, uvm.

Falls du sicher sein möchtest, dass genau deine Lieblingspasta da ist, bestelle diese gerne vor.

Schaut immer gerne bei mir vorbei.

Monica Dametto



Erikastraße 70 | 20251 Hamburg
dametto-nudeln.de

Maccheroni
3 Min.



Maccheroncini
2-3 Min.



Muscheln
3 Min.



Trecce
4 Min.



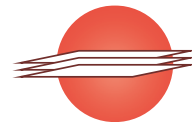
Amori
3 Min.



Paccheri
5-6 Min.



Lasagne Platten
20 Min.



Lilien
2 Min.



Pipe Rigate
4 Min.



Ravioli u. Ravioloni
4-5 Min.



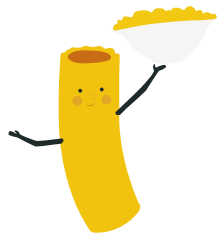
DAMETTO
FREUDE AN NUDELN

Täglich kannst du bei mir frische Pasta und Saucen abholen, Tiramisù und sehr gute Produkte von kleinen italienischen Produzenten: Antipasti, Natur Wein, Oliven Öl, Balsamico, artisan Schokolade, Gin, Vermouth, Amari speciali, uvm.

Falls du sicher sein möchtest, dass genau deine Lieblingspasta da ist, bestelle diese gerne vor.

Schaut immer gerne bei mir vorbei.

Monica Dametto



Erikastraße 70 | 20251 Hamburg
dametto-nudeln.de

Maccheroni
3 Min.



Maccheroncini
2-3 Min.



Muscheln
3 Min.



Trecce
4 Min.



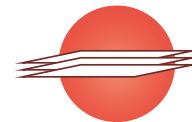
Amori
3 Min.



Paccheri
5-6 Min.



Lasagne Platten
20 Min.



Lilien
2 Min.



Pipe Rigate
4 Min.



Ravioli u. Ravioloni
4-5 Min.



DAMETTO
FREUDE AN NUDELN

Mein Tipp zum Pasta Kochen...

Mindestens einen Liter Wasser pro 100g Pasta, Salz nicht vergessen.

Wenn die Nudeln etwas zu „al dente“ sind, raus aus dem Wasser und in einer Pfanne mit der Sauce schwenken. So bindet sich die Pasta mit deiner Sauce.

Falls nötig, ein paar Löffel Kochwasser dazu geben.

Parmigiano?

Si, bitte e buon appetito!

Eigene Produktion, mit Natur-Hartweizen aus Sizilien, glücklichen Eiern aus der Region und viel Liebe.

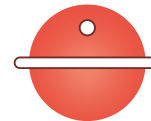
Ja, Vegan ist auch im Programm.

Gekühlt lagern, Haltbarkeit:

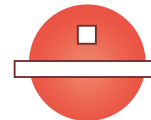
- Ravioli 2-3 Tage
- Pasta 4 Tage
- Tiramisú 2 Tage



Spaghetti
3 Min.



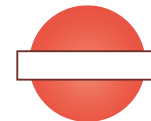
Spaghetti Quadrati
5 Min.



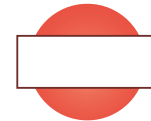
Spaghettoni
10 Min.



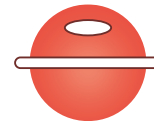
Tagliatelle
3-4 Min.



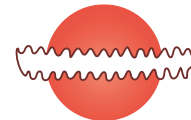
Pappardelle
5 Min.



Linguine
4 Min.



Reginette
5 Min.



Fusilli
2 Min.



Gnocchetti
4 Min.



Gnocchetti Sardi
4-5 Min.

