

KADI

Mini Capuns **VAL LUMNEZIA**

Mit den Capuns Val Lumnezia führt die KADI AG bereits eine beliebte Bündler Spezialität in ihrem Sortiment. Seit dem 1. November 2018 ist diese kulinarische Besonderheit bei KADI nun auch als Mini-Version erhältlich. Der Geschmack und die leckeren Zutaten der Mini Capuns Val Lumnezia sind dieselben wie bei der grösseren Ausführung.

Wer an Capuns denkt, denkt automatisch ans Bündnerland. Umso mehr freut sich die KADI AG darüber, seit dem 1. November 2018 auch eine Mini-Version der beliebten Capuns Val Lumnezia in ihrem Sortiment zu führen. Auf diese Weise kommen Gastronomen, Köche und Restaurantgäste noch häufiger in Genuss der Bündler Spezialität und denken somit noch öfters als gewohnt an den zauberhaften Bergkanton im Südosten der Schweiz.

Geeignet für Ofen, Combi-Steamer und Pfanne

Die KADI Mini Capuns Val Lumnezia bestehen durch ihren feinen Spätzliteig mit Rohschinken, Speck und Landjäger, umhüllt von einem frischen Mangoldblatt. Praktischerweise können die Mini Capuns Val Lumnezia im Ofen (Unter-/Oberhitze, Umluft), im Combi-Steamer oder in der Pfanne zubereitet werden – je nach Küchenausstattung des Kochs. Werden die Mini Capuns im Combi-Steamer oder im Ofen zubereitet, sind sie innert 14 bis 16 Minuten servierbereit. Die Zubereitung in der Pfanne dauert sogar nur 8 bis 10 Minuten.



Varianten für jeden Geschmack

Erhältlich sind die KADI Mini Capuns Val Lumnezia als praktische 2-Kilogramm-Einheit (ca. 80 Stück à je 20-30 Gramm). Selbstverständlich sind auch die grossen Capuns Val Lumnezia à 50 Gramm weiterhin erhältlich. Ebenso gibt es bei KADI die 50-Gramm-Variante als vegetarische Capuns. Bei einer solchen Auswahl sollte letztlich jeder, der die Bündler Spezialität liebt und schätzt, auf seine Kosten kommen. Weitere Informationen zur Produktneuheit finden Sie unter www.kadi.ch.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:
Patrick Jordi, Marketing Manager KADI AG, Tel. +41 (0)62 916 05 00, patrick.jordi@kadi.ch