

KADI*Les Mini Capuns* **VAL LUMNEZIA**

KADI SA propose déjà des Capuns Val Lumnezia, spécialité grisonne très populaire, dans sa gamme de produits. Depuis le 1^{er} novembre 2018, cette préparation traditionnelle est également disponible chez KADI en version mini. La saveur et les délicieux ingrédients des Mini Capuns Val Lumnezia sont les mêmes que pour la variante de plus grande taille.

Quand on pense aux capuns, on pense automatiquement aux Grisons. KADI SA se réjouit donc d'autant plus d'avoir étendu sa gamme de produits en proposant depuis le 1^{er} novembre 2018 une version mini de ses Capuns Val Lumnezia particulièrement appréciés. Avec ce nouveau produit, les restaurateurs, cuisiniers et clients des restaurants peuvent encore plus souvent jeter leur dévolu sur cette délicieuse spécialité grisonne qui leur fera penser plus que jamais à ce canton montagnard féérique du sud-est de la Suisse.

Idéals au four, au combi-steamer et à la poêle

Les Mini Capuns Val Lumnezia de KADI font le bonheur des papilles avec leur pâte à spätzli au jambon cru, au lard et aux gendarmes enveloppée d'une feuille de bette fraîche. Les Mini Capuns Val Lumnezia peuvent être préparés au four (traditionnel, à chaleur tournante), au combi-steamer ou à la poêle, selon l'équipement des cuisines – quoi de plus pratique pour les cuisiniers! Les Mini Capuns préparés au combi-steamer ou au four sont prêts en 14 à 16 minutes. À la poêle, la cuisson ne prend même que 8 à 10 minutes.

**Des variantes pour tous les goûts**

Les Mini Capuns Val Lumnezia de KADI sont vendus en très pratiques unités de 2 kilos (env. 80 pièces de 20 à 30 grammes). Les grands Capuns Val Lumnezia de 50 grammes sont bien sûr toujours disponibles. KADI propose également les capuns de 50 grammes en variante végétarienne. Un tel choix devrait immanquablement faire le bonheur des adeptes de cette spécialité grisonne. Vous trouverez des informations supplémentaires concernant cette nouveauté sur www.kadi.ch.

Pour de plus amples renseignements, veuillez vous adresser à:
Patrick Jordi, Responsable Marketing KADI SA, tél. +41 (0)62 916 05 00, patrick.jordi@kadi.ch