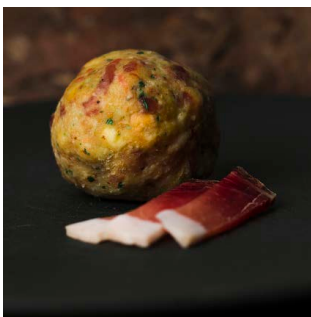


# MAWENA

Handcrafted Alpine Food

Eine Idee wird erst durch Leidenschaft, fleißige Hände und Zusammenhalt zur Wirklichkeit. Manfred, Werner und Nadja, kurz: MaWeNa, sind nicht nur Familie, sondern vor allem ein eingespieltes Team. Jung, voller Tatendrang und mit einer Vision. Hausgemachtes Essen für jeden Geschmack und Bedarf. Frisch, regional, nachhaltig und gesund.



007234

## **Speckknödel frisch 75gr - 20 Stk.**

Die in Südtirol produzierten frischen Speckknödel der Familie MaWeNa sind in einer Einheit zu 20 Stk. mit einem durchschnittlichen Gewicht von 75gr verpackt. Die Knödel in kochendes, gesalzenes Wasser geben und bei mittlerer Hitze 12 Minuten kochen lassen.



007235

## **Spinatknödel frisch 75gr - 20 Stk.**

Die in Südtirol produzierten frischen Spinatknödel der Familie MaWeNa sind in einer Einheit zu 20 Stk. mit einem durchschnittlichen Gewicht von 75gr verpackt. Die Knödel in kochendes, gesalzenes Wasser geben und bei mittlerer Hitze 12 Minuten kochen lassen.

# MAWENA

Handcrafted Alpine Food



007236

## **Käseknödel frisch 75gr - 20 Stk.**

Die in Südtirol produzierten frischen Käseknödel der Familie MaWeNa sind in einer Einheit zu 20 Stk. mit einem durchschnittlichen Gewicht von 75gr verpackt. Die Knödel in kochendes, gesalzenes Wasser geben und bei mittlerer Hitze 12 Minuten kochen lassen.



007237

## **Schlutzer Spinat frisch 1kg**

Die in Südtirol produzierten frischen Schlutzer der Familie MaWeNa sind mit Spinat und Parmesan gefüllt und werden in einer Einheit zu 1kg verpackt. Die Schlutzer in kochendes, gesalzenes Wasser geben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen lassen.