

# **RAVIOLIS**

## **MAISON...?!?**



Regardez ces **NOUVEAUX** formats pour

**RAVIOLIS MAISON A DEUX FEUILLES DE PÂTE !!!**

Formats carré de mm. 22 à mm. 70 qui semblent vraiment comme fabriqué à la maison !!!

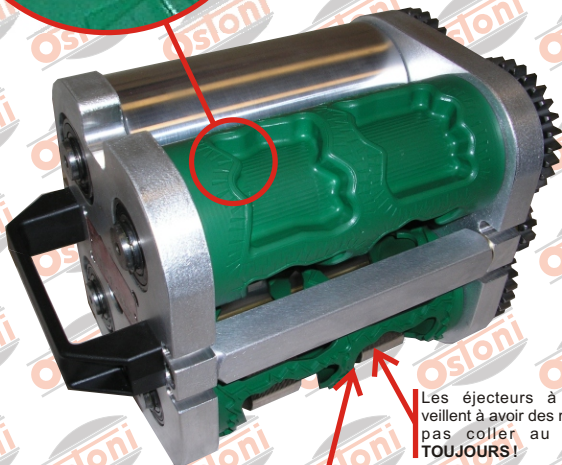
Profitez-vous de cette offre de lancement: jusqu'à fin d'octobre ces moules coûtent les mêmes que les formats normaux !!!



Le bord supplémentaire de sertissage ASSURE le scellage parfait des raviolis, même avec des farces onctueuses. C'est des **raviolis maison**, mais la garantie de sertissage est « niveau industriel » !

Le fond de poche est intentionnellement rugueux pour ajouter une caractérisation supplémentaire de « pays » à votre produit.

Nos spécialistes graveurs font à la main la coupe de ces « **coups de fourchette** ». Chaque moule est unique, vous ne trouverez pas un autre identique !



Les éjecteurs à gravité veillent à avoir des ravioli ne pas coller au moule. **TOUJOURS!**

La coupe de raviolis est faite par un rouleau unique ; on peut ajuster l'épaisseur de pâtes comme vous désirez. Comment pouvez-vous encore travailler avec ces vieux moules avec les fragiles coupes en laiton sur le rouleau formateur ?

Ces moules sont disponibles pour **TOUS (MAIS VRAIMENT TOUS...)** marques de machines à ravioli à deux feuille de pâte. Demandez plus d'information !!!



Via C. Battisti, 38  
20032 CORMANO (MILANO) - ITALIE  
Tél. +39 026 630 5148 - Fax +39 026 154 0093  
www.ostoni.com - E-mail: info@ostoni.com