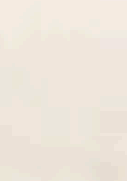


Pasta Artisan

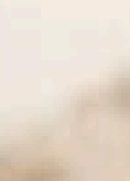
קטלוג דיגיטלי 2026



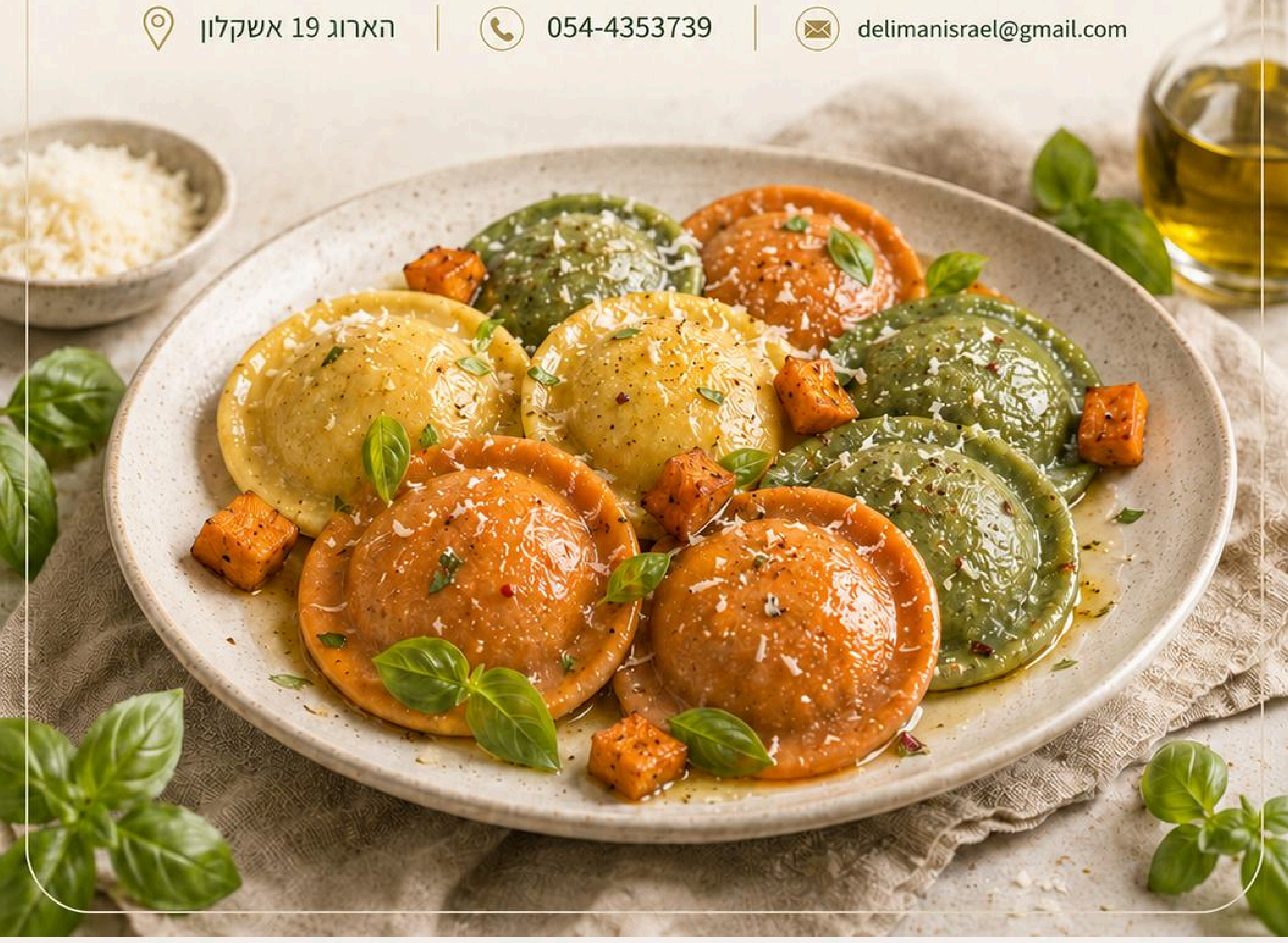
הארוג 19 אשקלון



054-4353739



delimanisrael@gmail.com



רביולי גבינות

פסטה ממולאת בעבודת יד

שילוב קטיפתי של גבינות פרימיום
בתוך מעטפת בצק זהובה ודקיקה.



זמן בישול
3-4 דקות



משקל
2 ק"ג
350 גרם



קפוא ב-
-18 °C



חלבי



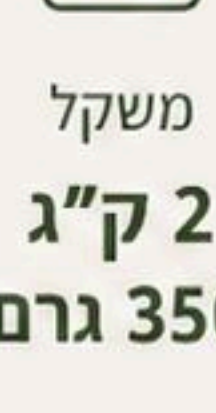
רביולי פטריות

פסטה ממולאת בעבודת יד

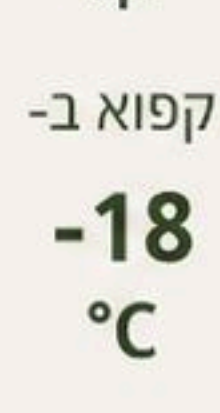
הרמוניה מדויקת של פטריות מובחרות
וגבינות עשירות במרקם נימוח
ובניחוח עמוק וממכר.



זמן בישול
3-4 דקות



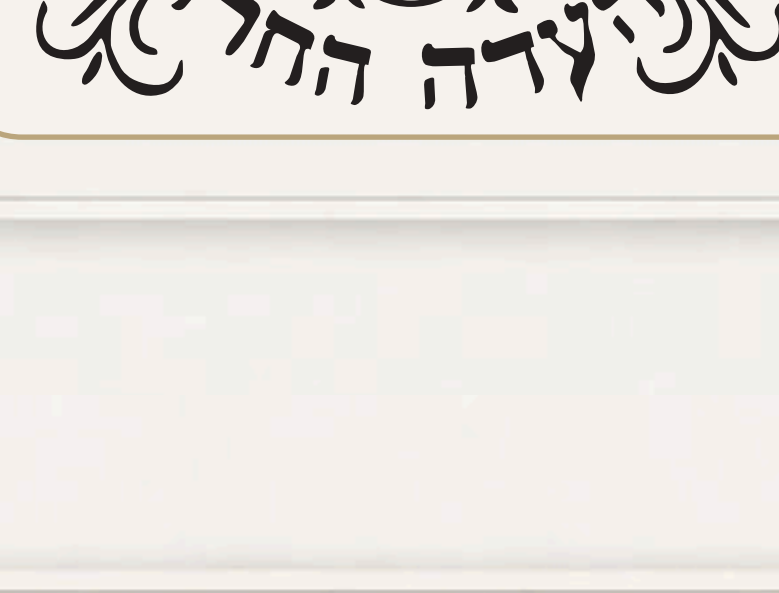
משקל
2 ק"ג
350 גרם



קפוא ב-
-18 °C



חלבי



רביולי בטטה

פסטה ממולאת בעבודת יד

חגיגה כתומה של מילוי בטטה
עשיר וקטיפתי בלב פסטה ארטיזנלית.



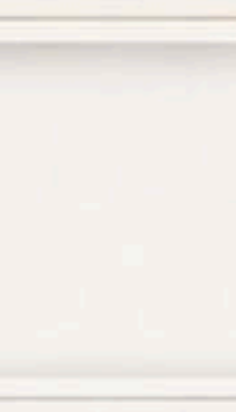
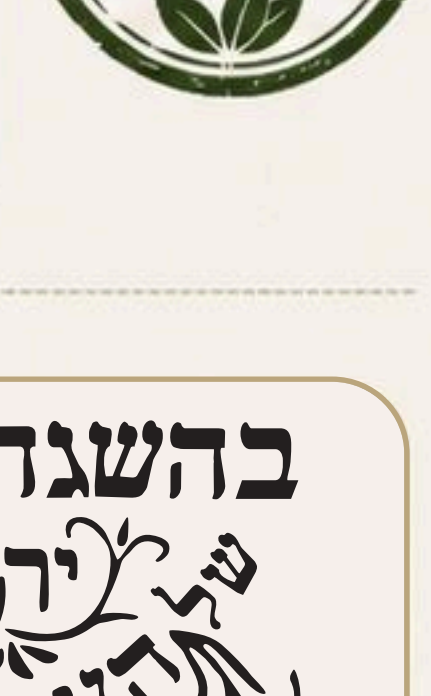
זמן בישול
3-4 דקות



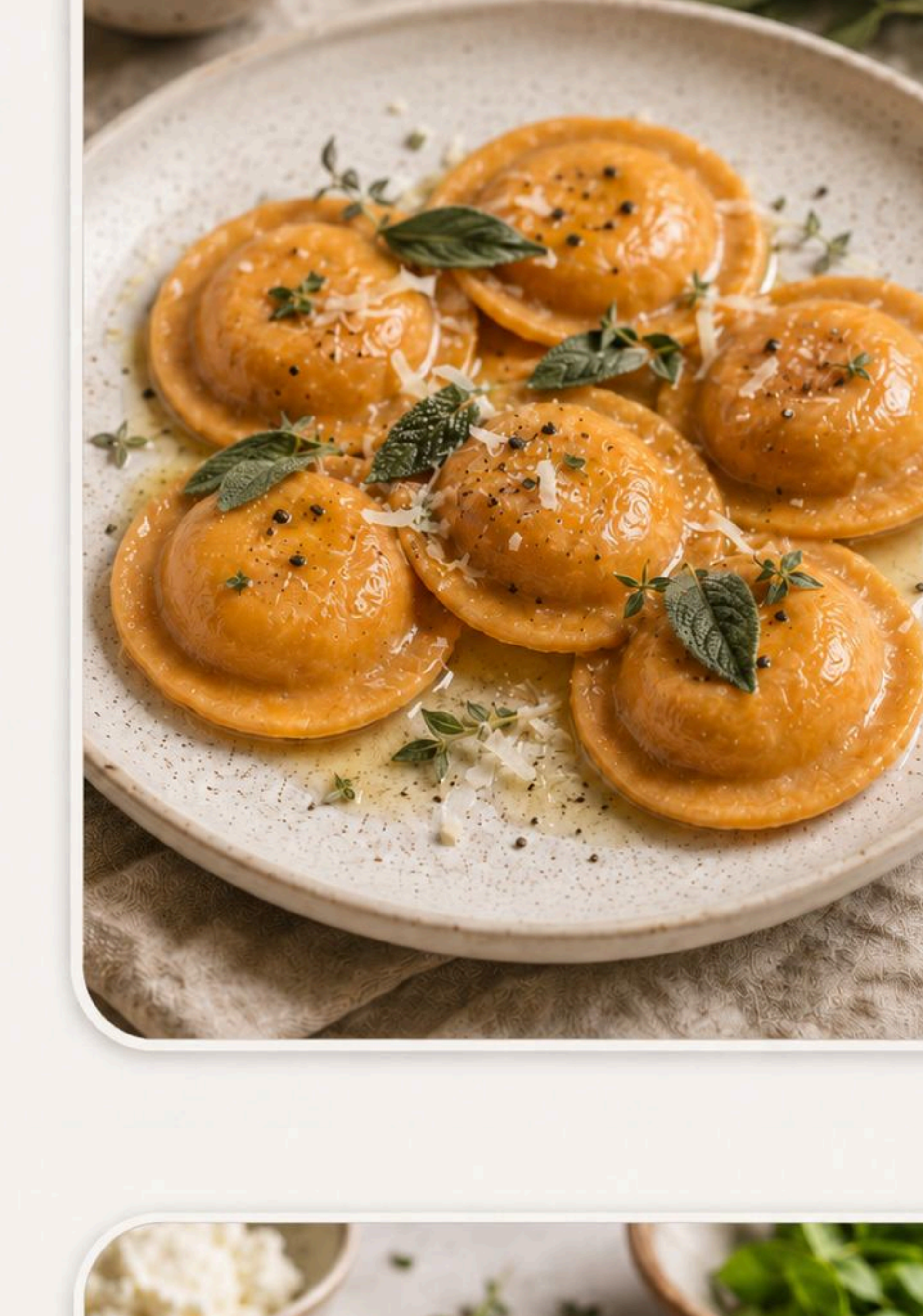
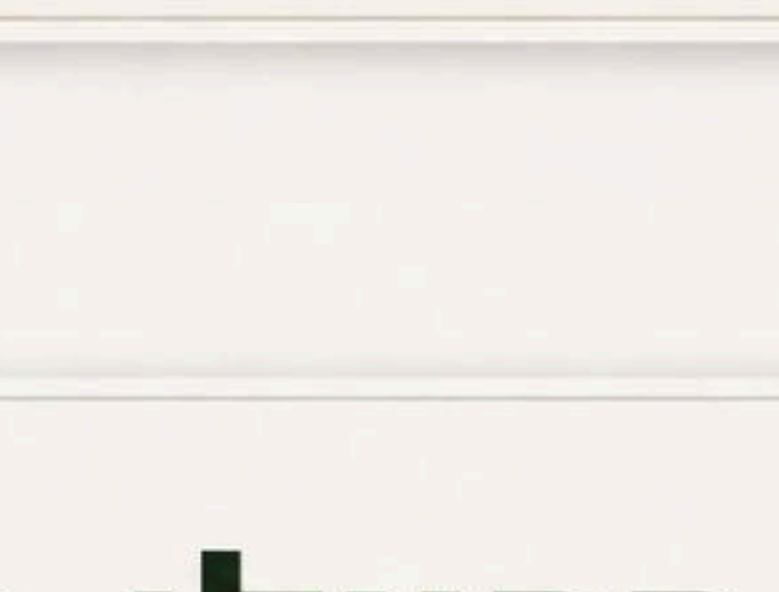
משקל
2 ק"ג
350 גרם



קפוא ב-
-18 °C



פרווה



רביולי סלק

פסטה ממולאת בעבודת יד

חגיגה של צבע וטעם: מילוי סלק עשיר
ונימוח במעטפת בצק ארטיזנלית
ואיכותית.



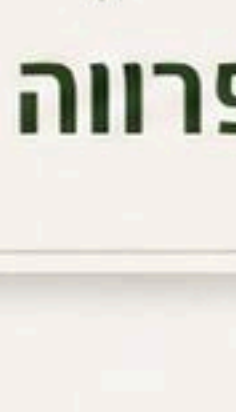
זמן בישול
3-4 דקות



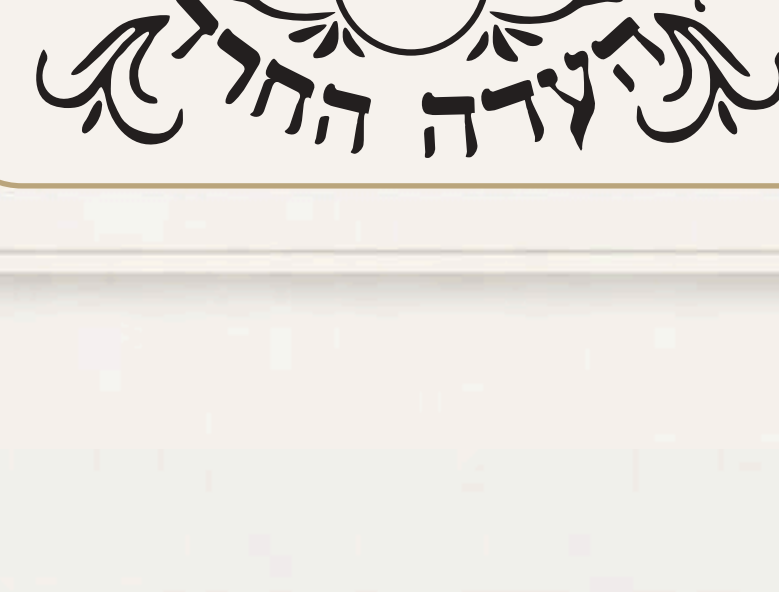
משקל
2 ק"ג
350 גרם



קפוא ב-
-18 °C



פרווה



רביולי בטטה שמנת

פסטה ממולאת בעבודת יד

בטטה מקומית ושמנת פרימיום
במילוי עשיר ונימוח,
העטוף בבצק דרום זהוב ודקיק.



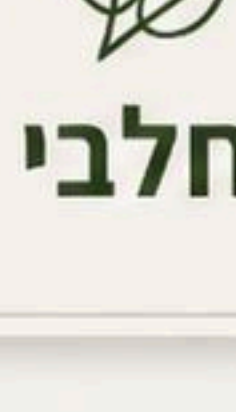
זמן בישול
3-4 דקות



משקל
2 ק"ג
350 גרם



קפוא ב-
-18 °C



חלבי



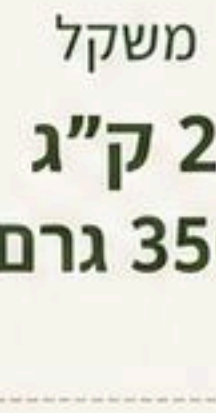
רביולי תרד

פסטה ממולאת בעבודת יד

שילוב קלאסי של עלי תרד רעננים
וגבינות פרימיום במילוי עשיר
ומרקם קטיפתי.



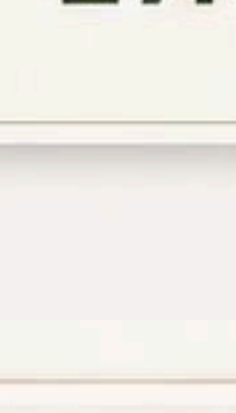
זמן בישול
3-4 דקות



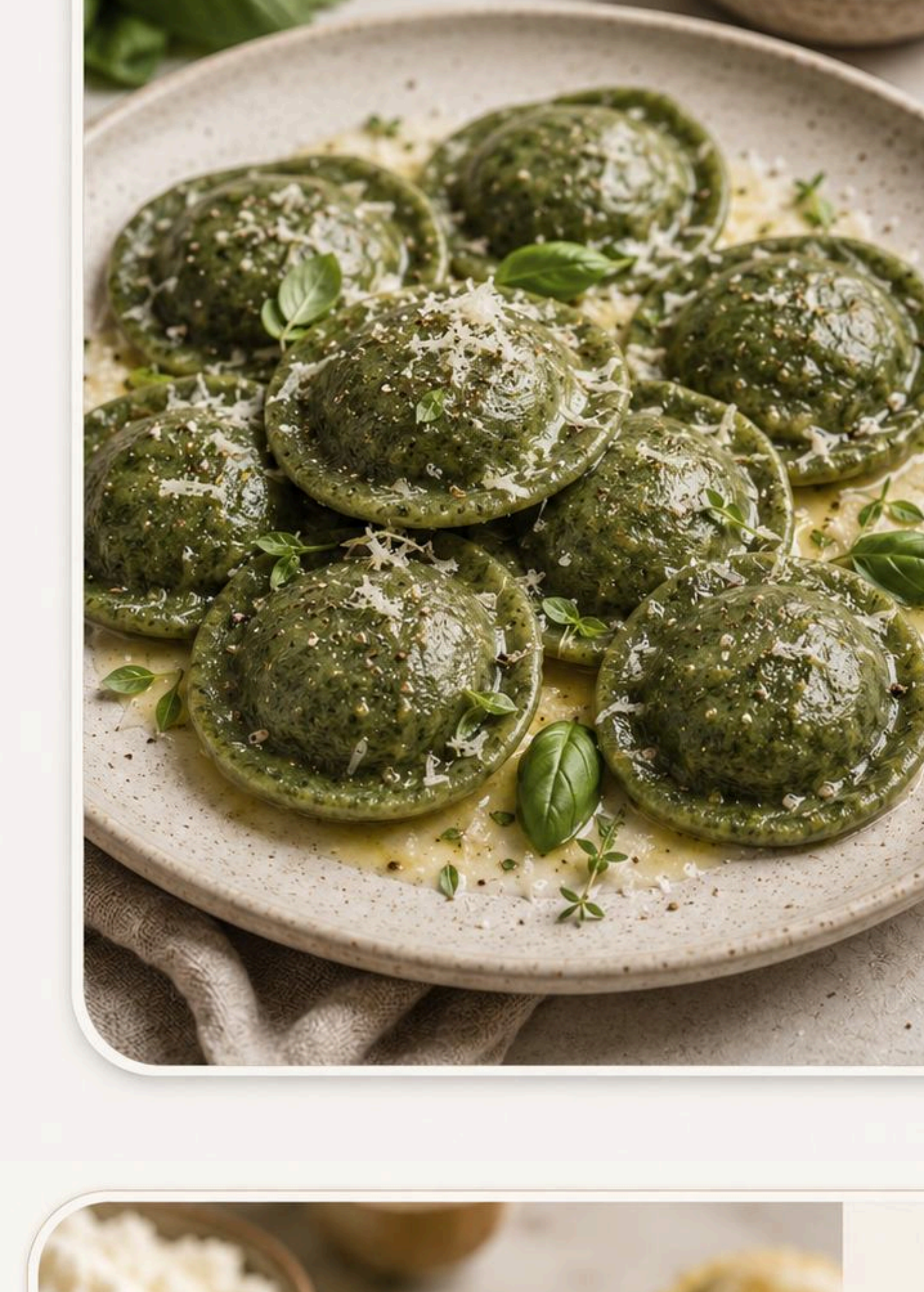
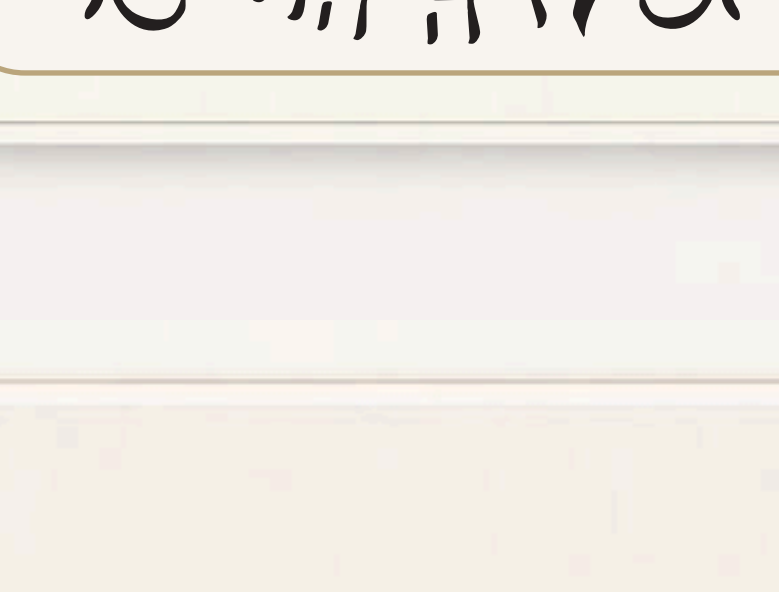
משקל
2 ק"ג
350 גרם



קפוא ב-
-18 °C



חלבי



סיפור שלנו

דלימן

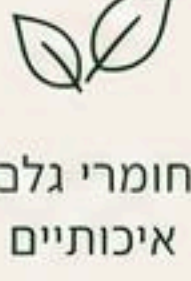
במפעל הבוטיק שלנו באשקלון,
אנחנו משלבים מסורת איטלקית עתיקה
עם חומרי גלם מקומיים וטריים.

כל פסטה שיוצאת מהמפעל שלנו
היא תוצאה של תשוקה, דיוק ומחויבות
לטעם בלתי מתפשר

ללא חומרים משמרים,
ללא צבעי מאכל מלאכותיים -
רק פסטה מהורה.



עבודת יד



חומרי גלם
איכותיים



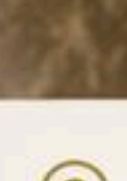
מתכונים
מסורתיים



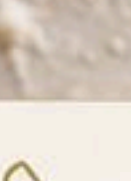
בצק טרי
מידי יום



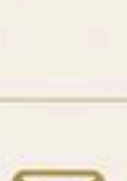
טרי
קפוא



הארג 19 אשקלון



054-4353739



delimanisrael@gmail.com

קטלוג דיגיטלי 2026