



WUNDERBARER HERBST: HIER SIND DIE KULINARISCHEN MOMENTE FÜR JEDEN ANLASS ALLA GIOVANNI RANA

Rana begrüßt die neue Saison mit drei feinen Pastarezepten aus verschiedenen Produktlinien für anregende Abende zu Hause. Die authentischen Kreationen wärmen von innen - und passen garantiert zu jedem Anlass und jedem Geschmack.

Mit der kühleren Jahreszeit kommt die Sehnsucht nach gemütlichen Abenden und wärmenden köstlichen Speisen, die uns die Kälte und Dunkelheit draußen vergessen lassen. Giovanni Rana, der beliebteste italienische Pasta-Hersteller, kennt die Bedeutung von Speisen, die uns bei kalten Temperaturen von innen heraus wärmen. Gerade im Herbst und Winter sorgt eine herzhafte Pasta nicht nur für ein wohliges Gefühl, sondern schmeckt auch einfach immer wieder köstlich.

Und das Beste daran: Giovanni Ranas Pasta ist so vielseitig, dass für jeden Anlass und jede Vorliebe etwas Fabelhaftes gezaubert werden kann. Ob für einen Kochabend mit der Familie, ein besonderes Dinner mit Freunden oder ein gemütliches Abendessen allein zu Hause: Hier sind die neuen Giovanni Rana Herbstkreationen von schnell bis schick.

Für Singles und bewusste Kenner: Giovanni Rana Bio-Vollkorn-Linie

Nach einem langen Arbeitstag soll es nicht auch noch eine lange Vorbereitung benötigen, aber trotzdem beste Bio-Qualität haben? Dank mehr als 50 Jahren Erfahrung und Innovation bietet Giovanni Rana ein Sortiment an frisch gefüllter Pasta, in denen sich kulinarischer Genuss und unverfälschter Geschmack der Zutaten vereinen. Die Bio-Vollkorn Ravioli umhüllen erlesene Füllungen aus ausgewählten Bio-Zutaten mit kräftigem Bio-Vollkornteig.

Die Pasta:

Das Vollkornmehl, das für den Teig der Giovanni Rana Bio-Vollkorn Ravioli verwendet wird, ist von Natur aus nährstoffreicher als das übliche Mehl. Vollkornmehl wird durch Mahlen aller Bestandteile des Weizenkorns gewonnen, einschließlich der Kleie,



die den äußeren Teil des Korns bildet. Alle Zutaten dieses Sortiments werden nach den Prinzipien des ökologischen Landbaus angebaut und verarbeitet. Drei originelle Bio-Vollkornkreationen mit besonderen Geschmacks- und Texturkombinationen stehen zur Verfügung:

- *Kichererbsen und Brokkoli*: die leckere Kombination mit leichter Schärfe.
- *Ricotta, Spinat & Burrata*: das Revival des Klassikers.
- *Zarte Erbsen*: die duftende Cremigkeit mit knackigen Stücken.



Das Rezept:

Es soll schnell gehen, aber Geschmack und Qualität stehen immer im Vordergrund – hier kommt das Rezept für den bewussten Genießer:

[Bio-Vollkorn Ravioli Zarte Erbsen Carbonara mit Speck und Zwiebeln \(siehe Rezeptkarte über Link\)](#)

Die Bio Ravioli mit zarten Erbsen im Inneren passen perfekt zur herzhaften italienischen Carbonara-Sauce und sind damit das perfekte Schnellrezept für den bewussten Genießer.

[Für den Kochabend mit der Familie: die neue ungefüllte frische Pasta von Giovanni Rana](#)

Der Herbst kann kommen: Tagliatelle, Pappardelle, Fettucine oder Spaghetti – jedes Familienmitglied wird garantiert glücklich gemacht mit den frischen, ungefüllten



Klassikern – ob mit Giovanni Ranas Lieblingssauce, der klassischen Tomatensauce, einer Rahmsauce oder einfach pur mit Öl, Knoblauch und Peperoncino.

Die Pasta:

Bei Giovanni Rana treffen Tradition und Achtsamkeit aufeinander und verschmelzen zu einem großen, neuen, frischen und ungefüllten Teigwarenangebot.

Giovanni Rana verwendet für die Herstellung von Tagliatelle, Fettuccine & Co. nur extra frische Eier von Freilandhennen. Die Hühner werden nur mit pflanzlichen Lebensmitteln gefüttert, ganz ohne künstliche Zusatzstoffe.

Jede Sauce haftet perfekt auf der rauen Oberfläche der traditionellen italienischen Pasta, dank des speziellen Verfahrens, dem langsamen Ziehen auf Bronze. Das innovative Rezept verleiht den Nudeln ein wahres Geschmackserlebnis – und bringt Jung und Alt an einen Tisch, um gemeinsam eine große Schüssel mit köstlicher frischer Pasta zu genießen.

Das Rezept:

Für Familien ist es wichtig, beim Abendessen alle am selben Tisch zusammenzubringen und die Gesellschaft und das Essen zu genießen. Ein besonderes Gericht für das Zusammensein mit der Familie ist:

[Spaghetti-Tarte mit Castelmagno-Fondue und Brot, Thymian und Pinienkern-Crumble \(siehe Rezeptkarte über Link\)](#)

Eine Spaghetti-Tarte mit Käsefondue und Gemüse ist die perfekte Antwort auf ein Familiengericht. Die Vielfalt der Zutaten, die besondere Rezeptur mit frischen Spaghetti und die außergewöhnliche Form des Gerichtes machen es zu einem kulinarischen Erlebnis für Erwachsene und Kinder.





Für die Dinnerparty mit Freunden: das Giovanni Rana Pesto di Basilico Genovese

Im Herbst gibt es fast nichts Besseres, als mit lieben Freunden an einem großen Esstisch zusammen zu sitzen und das Leben mit einem köstlichen Essen und gutem Wein zu feiern.

Ob kleine Vorspeisen am Flying Buffet, zum Verfeinern einer Rahmsuppe oder als Dip zu einem perfekt gebratenen Stück Fleisch - mit Giovanni Ranas Pesto di Basilico Genovese gibt es keine Grenzen für kreative Dinner-Ideen.

Das Pesto:

Das neue Rezept des Pesto di Basilico Genovese mit Pinienkernen überzeugt auf allen Ebenen. Das genuesische DOP-Basilikum, das aus der Region Ligurien in Italien stammt, hat ein einzigartiges und heißbegehrtes Aroma, das als eines der wertvollsten auf der Welt bekannt ist. Verfeinert mit ganzen Pinienkernen, extra nativem Olivenöl und geriebenem Käse wird es zu Giovanni Ranas bekanntem Pesto di Basilico Genovese.



Das Rezept:

Mit Giovanni Ranas Pesto di Basilico Genovese gibt es ganz besondere Möglichkeiten, um ein klassisches Dinnerparty-Essen exquisit zu veredeln – sei es als Dip, Antipasti, Quiche oder sogar für den Aperitif.

Gemüse-Spieße mit Giovanni Ranas Pesto di Basilico Genovese (siehe Rezeptkarte über Link)

Leichte Snacks für Zwischendurch sind das Beste bei einer klassischen Dinner-Party. Die Gemüse-Spieße mit Pesto Dip schmecken nicht nur lecker, sondern sehen auch noch toll aus und sind ganz einfach schon vor der Party vorzubereiten.

Produkt- und Rezeptbilder können unter dem folgenden Link heruntergeladen werden:

<https://transfer.serviceplan.com/index.php/s/S1xPI51h9yGGb5e> Passwort: rana



Über Giovanni Rana

Giovanni Ranas eigene kulinarische Reise begann bereits als kleiner Junge in der Bäckerei seiner Familie, wo er sich um die Produktion und die Auslieferung des Brotes kümmerte. Anfang der 60er Jahre fiel Giovanni eine Entwicklung auf: Immer mehr Frauen waren berufstätig und hatten daher immer weniger Zeit, zu Hause frische Pasta herzustellen. So begann er, in seiner eigenen Küche mit Zutaten bester Qualität handgemachte frische Pasta herzustellen. Mit seinem Motorrad „Guzzino“ brachte er seine frischen Pasta-Spezialitäten selbst von Haus zu Haus. Mit seiner Leidenschaft für den echten italienischen Geschmack, sorgfältig ausgewählten besten Zutaten überzeugte Giovanni Rana zuerst italienische Feinschmecker: Die Produkte wurden schnell zur beliebtesten frischen Pasta Italiens. Und auch wenn er mittlerweile nicht mehr persönlich ausliefert, sind doch die hohe Qualität und die Frische seiner Pasta unverändert geblieben.

Giovanni Rana ist weltweiter Marktführer mit frischer Pasta und steigert seine Markenbekanntheit weiter. In Deutschland ist seine frische Pasta mittlerweile die meistgekaufteste, weil Kunden die hohe Qualität seiner Produkte schätzen. Mit seinen neuen Tortelloni in sechs traditionell italienischen Sorten revolutioniert er den Pasta-Markt und hebt den Genuss frischer Pasta in eine neue Dimension. Giovanni Rana bietet aber nicht nur gefüllte Pasta an, sondern auch ungefüllte Pasta, frische gefüllte und ungefüllte Gnocchi, frische Lasagneblätter und Saucen.

www.giovanirana.de

Giovanni Rana DACH



Pressekontakt:

Serviceplan Public Relations & Content

Sarah Ostermann

Brienner Str. 45 a-d

80333 München

Telefon: +49 (0) 89 / 2050 4189

E-mail: s.ostermann@serviceplan.com