



GIOVANNI RANA LAUNCHT GEFÜLLTE PFANNEN-GNOCCHI

So einfach kann Genuss sein: Drei köstliche Sorten überraschen Liebhaber kreativer Küche und bieten unendlich viele ungeahnte Möglichkeiten

Die Familie Rana, Italiens Pasta-Spezialist, beweist einmal mehr ihre Innovationskraft und Kreativität. Die beliebten Pfannen-Gnocchi bekommen Gesellschaft, denn ab sofort sind auch gefüllte Pfannen-Gnocchi erhältlich. Diese drei neuen Geschmacksvarianten bieten unendliche Möglichkeiten:

- Pfannen-Gnocchi gefüllt Spinat & Mozzarella
- Pfannen-Gnocchi gefüllt Schinken & Mozzarella
- Pfannen-Gnocchi gefüllt Pilze

Mit ihren großzügigen Füllungen, sorgfältig ausgewählten Zutaten und bester Rana-Qualität bringen sie köstliche Geschmackserlebnisse in die Küche.

Überraschende Köstlichkeiten für Genießer

Genuss, höchste Qualität und schnelle Zubereitung sind das, was das Haus Rana jetzt zu einem neuen, köstlichen Essen kombiniert. Trotz der fehlenden Zeit, sich dem Kochen zu widmen, machen es die gefüllten Pfannen-Gnocchi jedem recht einfach, eine feine Mahlzeit für sich und die Familie ohne großen Aufwand in der Küche zuzubereiten. Die neuen Rana-Köstlichkeiten können eine ideale Beilage zu Steak oder Fisch sein. Die gefüllten Pfannen-Gnocchi können aber auch mit gegrilltem Gemüse verfeinert werden oder als köstliche Bereicherung für einen frischen Salat dienen.



Aber das sind sicherlich nicht alle Verwendungsmöglichkeiten für diese innovativen Rana-Spezialitäten: Sie sind der Hit als Snack für Kinder und damit der absolute Star, wenn es um Kindergeburtstage geht. Aber nicht nur die Kleinen werden diese Köstlichkeiten lieben: Die gefüllten Pfannen-Gnocchi sind auch der perfekte Begleiter für Cocktails oder Bier. Kein Wunder, dass sie in Zukunft nicht mehr als Snack bei Fußballabenden mit Freunden fehlen dürfen. Und weil sich Groß und Klein in Bezug auf den köstlichen Geschmack der gefüllten Pfannen-Gnocchi so einig sind, sind sie auch ideal für gemeinsame Abende vor dem Fernseher.

Die gefüllten Kartoffelgnocchi sind definitiv ein vielfältiger Genuss und lassen keine Wünsche offen, wenn es um Kreativität in der Küche geht.

Die Neuinterpretation der beliebten Pfannen-Gnocchi wird durch eine großzügige Füllung in verschiedenen Geschmacksrichtungen ergänzt. Die gefüllten Pfannen-Gnocchi sind außen knusprig und innen wunderbar soft. Dank schonender Herstellungsverfahren werden alle Zutaten mit größter Sorgfalt behandelt. Qualität, Textur der Zutaten und Geschmack bleiben so erhalten. Wer die gefüllten Pfannen-Gnocchi zum ersten Mal probiert, wird es sofort schmecken.

Genussvolle Mahlzeiten, die im Handumdrehen fertig sind

Vor mehr als 55 Jahren erkannte Giovanni Rana, dass Frauen immer weniger Zeit hatten, hausgemachte gefüllte Pasta zuzubereiten. Aus diesem Grund begann er, frische Pasta mit den besten Zutaten herzustellen. Die gefüllten Pfannen-Gnocchi, die dieser Idee folgen, sind in nur 5 Minuten in der Pfanne fertig und überzeugen nicht nur durch die großzügige Füllung. So werden sie zubereitet:



1. Etwas Butter oder extra natives Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
2. Die gefüllten Pfannen-Gnocchi mit der Lieblingsfüllung dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten.
3. Für eine gleichmäßige goldbraune Kruste gelegentlich umrühren. Direkt servieren.

Unbestrittener Protagonist der neuen Kreation sind die Füllungen, die es in drei Sorten gibt.

Giovanni Rana

Pfannen-Gnocchi gefüllt Spinat & Mozzarella



Die köstliche Neuinterpretation - mit dieser Füllung präsentiert der Gnocchi-Spezialist einen italienischen Klassiker. Sanft verarbeiteter Teig umhüllt milden Mozzarella und zarten Spinat. Kombiniert vereinen sich beide Zutaten zu echten Leckerbissen. Jeder wird von der einzigartigen Textur überrascht sein: außen knusprig und innen soft und cremig.

Giovanni Rana

Pfannen-Gnocchi gefüllt Schinken & Mozzarella



Die Protagonisten dieser Füllung begeistern die ganze Familie: Ob Groß oder Klein, jeder liebt Mozzarella und Kochschinken. Zart schmelzender Mozzarella und mild gekochter Schinken schmelzen auf der Zunge, kombiniert mit dem Gnocchi-Teig werden sie zu einem ganz neuen Geschmacksvergnügen. Außen ist die knusprige Gnocchi-Hülle ein echter Genuss.



Giovanni Rana

Pfannen-Gnocchi gefüllt Pilze

Pilze mit besonders raffiniertem Kern: Die Kombination aus milden Pilzen und dem charakteristischen Geschmack der Steinpilze verleiht der Füllung eine besondere Cremigkeit. Der knusprige Kartoffelmantel rundet das Gaumenerlebnis ab.

Hier finden Sie die Bilder der Produkte und kreative Rezepte der Rana-Köche zum Download:

<https://transfer.serviceplan.com/index.php/s/H44G3UUIMvzPObV>

Passwort: rana

Alle Produktinformationen finden Sie hier:

<https://www.giovanirana.de/produkte/frische-gnocchi/pfannen-gnocchi-gefullt>



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 meistgekauft, weil Kunden die hohe Qualität seiner Produkte schätzen. Mit seinen neuen in Tortelloni 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