



Avec la gamme de ravioli Bio au Blé Complet et les nouvelles pâtes lisses à base d'œufs extra-frais de poules élevées en plein air, Giovanni Rana sublime la saison automne-hiver!

Alors que l'été s'achève et laisse place à une atmosphère chaleureuse et festive, Giovanni Rana accompagne ce changement de saison avec son lot de nouveautés et de recettes.

La maison italienne Giovanni Rana partage cette fois encore toute sa passion, son savoir-faire et sa créativité pour proposer des gammes de pâtes fraîches d'excellence authentiquement italiennes ! Le maestro italien a su se montrer attentif aux attentes des gourmets en proposant des gammes variées et adaptées à chacun dont une **gamme bio** pour les *green addict* et désormais une gamme de pâtes lisses renouvelée, **dont deux nouveaux produits : Tagliatelle Extra Large et Tagliatelle aux 4 céréales et graines de Pavot.**

Un changement de saison porté par la gamme de ravioli Bio au Blé Complet pour une explosion de saveurs et de couleurs !

Les trois créations uniques Bio au Blé Complet Giovanni Rana seront les meilleurs compagnons de l'automne et de l'hiver. Les trois recettes de cette gamme seront les alliés des soirées passées au chaud, emmitouflés dans un plaid, durant lesquelles tranquillité rimerait avec qualité. Ainsi, Giovanni Rana propose :

- Le duo crème de pois chiches et brocoli, relevé par une touche de piment
- Le goût de la ricotta et des épinards, sublimé par l'onctuosité du fromage burrata
- La douceur et l'authenticité d'une farce aux petits pois, particulièrement parfumés, tendres et fondants

Grâce à la nouvelle technologie de fabrication récemment développée par la maison, ces recettes offrent également une expérience gustative inédite. Désormais plus onctueuse et plus généreuse, la farce garde intacts la texture et le goût de chaque ingrédient.

Aussi, la farine de blé complet, obtenue en broyant tous les ingrédients du grain, y compris son enveloppe, est naturellement plus riche en nutriments. Le son contient de précieux éléments nutritifs tels que les fibres, les protéines, la vitamine E et les sels minéraux. Pour offrir à ses consommateurs le meilleur de cet ingrédient, Giovanni Rana a choisi d'utiliser exclusivement de la farine de blé complet biologique.

Toutes les matières premières sont ainsi contrôlées et testées au sein du département qualité et soumises à plus de 150 000 contrôles par an. La rigueur dont fait preuve Giovanni Rana témoigne de la quête d'excellence de la maison et de sa volonté inaltérée d'offrir le meilleur à ses consommateurs.

Ravioli Bio & au Blé Complet Ricotta, Epinards & Fromage Burrata

Se renouveler tout en restant au cœur de la tradition...

Voilà un des (nombreux) défis que le maestro des pâtes fraîches a su encore une fois relever !

Dans cette nouvelle recette, les plus gourmets pourront apprécier l'onctuosité de la burrata, une touche de douceur gourmande qui sublime le traditionnel duo ricotta et épinards.



Disponible en GMS. Prix de vente conseillé : 3,50€ les 250g



Ravioli Bio & au Blé Complet Crème de Pois Chiches & Brocoli

Le duo pois chiches et brocoli, star des veloutés et des gratins hivernaux, se réinvente dans une recette inédite.

Relevée par une pointe de piment rouge, cette nouvelle saveur saura conquérir les bio & green addict tout comme les gourmets à la recherche d'originalité en cuisine !

Disponible en GMS. Prix de vente conseillé : 3,30€ les 250g

Ravioli Bio & au Blé Complet aux Petits Pois Tendres et Fondants

Les petits pois de cette farce inédite sont cuits à la vapeur pour préserver au mieux leur goût et leur texture, devenant ainsi les protagonistes d'une recette qui saura ravir les adeptes du « less is more » en cuisine !

Disponible en GMS. Prix de vente conseillé : 3,30€ les 250g



Un retour à l'essentiel avec une gamme renouvelée de pâtes lisses et savoureuses pour sublimer la qualité des pâtes fraîches à l'italienne.

Très appréciées des Français, les pâtes lisses reprennent des couleurs avec le renouvellement de la gamme Giovanni Rana et ses deux nouveaux produits.

Parce que l'essentiel est incontournable, Giovanni Rana renouvelle sa gamme de pâtes lisses, et lance des produits sublimés grâce à une recette utilisant **des œufs extra-frais de poules élevées en plein air**. Les poules sont nourries avec une sélection d'aliments 100% végétaux, sans colorants artificiels. La maison italienne a mis tout son savoir-faire et son expertise au cœur de cette recette, et a imaginé deux toutes nouvelles références : les Tagliatelle extra-large et 4 Céréales et Graines de Pavot. Une gamme complète qui fera l'unanimité !

Le + Rana

Une **texture irrégulière**, comme le veut la tradition italienne, qui permet au pâtes de **mieux se marier avec la sauce** et créer une harmonie gourmande

Tagliatelle Giovanni Rana

Avec un façonnage inspiré des pâtes artisanales italiennes, les traditionnelles Tagliatelle seront idéales pour toutes les recettes de Noël ! Egalement disponible en format familial de 500g, elles régaleront toute la famille !

Disponible en GMS. Prix de vente conseillé : 1,99€ les 300g ; 2,99€ les 500g



Spaghettoni Giovanni Rana

Grand classique de la gastronomie italienne, les Spaghettoni raviront les amateurs de recettes traditionnelles tout comme les grands créatifs en cuisine ! Plus épais que les traditionnels spaghetti, les Spaghettoni donnent vie à des mariages gourmands et savoureux !

Disponible en GMS. Prix de vente conseillé : 1,99€ les 300g



Fettuccini Giovanni Rana

Un peu moins larges que les Tagliatelle, les Fettuccini sont parfaits pour varier les plaisirs ! Cette recette populaire en Italie est particulièrement connue des gourmands et des amateurs de plats authentiques. Simples à cuisiner, ils sauront se marier aux produits de saison aussi simples (potiron, châtaigne...) qu'originaux (palourdes, fruits de mer...).

Disponible en GMS. Prix de vente conseillé : 1,99€ les 300g

DEUX NOUVEAUTES POUR GATER LES GOURMETS AVANT L'HEURE

Tagliatelle Extra-Large Giovanni Rana

Des Tagliatelle Extra-Large pour les plus fervents *pasta lovers* : plus épaisses, plus larges que les Tagliatelle traditionnelles, elles offriront de vraiment moment de gourmandise ! De quoi réinventer mille et une recettes !

Disponible en GMS. Prix de vente conseillé : 1,99€ les 300g



Tagliatelle 4 Céréales et Graines de Pavot Giovanni Rana

Giovanni Rana bouscule les codes avec ces nouvelles Tagliatelles 4 Céréales et Graines de Pavot pour varier les plaisirs ; de quoi ravir à la fois les gourmets avec son goût incomparable et les personnes souhaitant profiter des précieux éléments nutritifs des céréales. Elles feront l'unanimité dans vos repas de fête !



Disponible en GMS. Prix de vente conseillé : 1,99€ les 300g

Ravioli Giovanni Rana Bio au Blé Complet Epinards, Ricotta et Fromage Burrata aux filets de poulet, raisins secs, pignons de pin et cranberries

20 min – 4 personnes



Ingrédients :

- ✓ 2 paquets (250g) de Ravioli Bio au Blé Complet Epinards, Ricotta et Fromage Burrata Giovanni Rana
- ✓ 160g de blancs de poulet coupés en tranches épaisses
- ✓ 1 cuillère de raisins secs
- ✓ 1 cuillère de cranberries
- ✓ 2 cuillères de pignons de pin
- ✓ Quelques branches de marjolaine
- ✓ Huile d'olive extra vierge
- ✓ 30g de beurre
- ✓ Sel et poivre

La recette :

Disposez les raisins secs et les cranberries à tremper dans un bol d'eau froide pendant quelques minutes, puis égouttez-les. Entre temps, faites revenir les pignons de pin dans l'huile d'olive pendant 2-3 minutes, puis mettez l'eau des pâtes à bouillir.

Dans une grande poêle anti adhésive faites chauffer le beurre avec 4 cuillères d'huile d'olive, rajoutez les tranches de poulet et faites-les cuire 4-5 minutes de chaque côté jusqu'à ce que la viande soit entièrement cuite et dorée. Détaillez le poulet en petites aiguillettes et remettez-les ensuite dans la poêle avec 5-6 cuillères d'huile d'olive, les cranberries, les raisins secs et les pignons de pin. Salez, poivrez et faites revenir pendant quelques minutes.

Faites cuire les ravioli dans un grand volume d'eau salée pendant la durée indiquée sur l'emballage. Égouttez-les à l'aide d'une écumoire, disposez-les directement dans la poêle avec quelques cuillères d'eau de cuisson. Faites mijoter quelques minutes pour que les ravioli s'imprègnent de la préparation et rajoutez la marjolaine. Salez, poivrez, puis procédez au dressage des assiettes.

A noter : il est possible de remplacer l'huile d'olive par 80g de beurre.

Ravioli Giovanni Rana Bio au Blé Complet Crème de Pois Chiches et Brocoli à la crème de chou romanesco, piment, tomates séchées et miettes de pain de seigle

25 min – 4 personnes



Ingrédients :

- ✓ 2 paquets (250g) de Ravioli Bio au Blé Complet
Crème de Pois Chiches et Brocoli Giovanni Rana
- ✓ 1 petit chou romanesco
- ✓ 2 tranches de pain de seigle
- ✓ 1 à deux 2 piments frais (selon préférence)
- ✓ 8 tomates séchées à l'huile
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ Huile d'olive extra vierge
- ✓ Sel et poivre

La recette :

Faites griller les tranches de pain au four ou au grille-pain. Lorsqu'elles sont bien dorées et croquantes, émiettez-les grossièrement. Coupez le piment et les tomates séchées en petits morceaux.

Détaillez les fleurs du chou romanesco, lavez-les et faites-les bouillir dans un grand volume d'eau salée pendant 6-7 minutes. Lorsqu'elles sont tendres, récupérez les fleurs de chou à l'aide d'une écumoire, passez-les au mixeur avec 2 cuillères d'huile d'olive, du sel, du poivre et un peu d'eau de cuisson pour obtenir une crème fluide. Versez la sauce dans une casserole.

Faites cuire les ravioli dans l'eau de cuisson du chou pendant la durée indiquée sur l'emballage. Pendant ce temps, faites chauffer 8 cuillères d'huile d'olive avec l'ail, le piment et les tomates séchées dans une grande poêle anti adhésive, et faites cuire quelques minutes. A feu très doux, faites également chauffer la crème de chou romanesco.

Égouttez les ravioli à l'aide d'une écumoire et disposez-les dans la poêle. Faites-les revenir brièvement pour qu'ils imprègnent des saveurs des autres aliments. Versez la crème de chou romanesco au fond de 4 assiettes, puis déposez les ravioli à la surface, saupoudrez de miettes de pain de seigle, puis servez.

Ravioli Giovanni Rana Bio au Blé Complet Petits Pois Tendres et Fondants alla carbonara à la pancetta fumée et aux oignons

20 min – 4 personnes



Ingrédients :

- ✓ 2 paquets (250g) de Ravioli Bio au Blé Complet Petits Pois Tendres et Fondants Giovanni Rana
- ✓ 120g de pancetta fumée en tranches
- ✓ 2 petits oignons jaunes (100g)
- ✓ 1 verre de vin blanc
- ✓ 2 œufs entiers et 2 jaunes
- ✓ 4 cuillères de Parmigiano Reggiano râpé
- ✓ Quelques branches de thym
- ✓ Huile d'olive vierge extra
- ✓ Sel et poivre

La recette :

Coupez la pancetta en lamelles et faites-les revenir dans une poêle avec 2 cuillères d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croquantes. Retirez la pancetta de la poêle et réservez-la. Pelez et émincez les oignons en lamelles de 3 mm d'épaisseur, faites-les revenir dans la même poêle que la pancetta pendant quelques minutes avec deux cuillères d'huile d'olive. Lorsqu'ils blanchissent, ajoutez le vin, salez, poivrez et continuez la cuisson jusqu'à évaporation quasi complète du vin. Les oignons doivent être souples et imbibés.

Cassez les œufs dans un grand saladier, ajoutez-y les jaunes, le parmesan, l'oignon, la pancetta, du sel, du poivre, et mélangez bien.

Faites cuire les ravioli dans une grande quantité d'eau salée pendant la durée indiquée sur l'emballage. Égouttez-les à l'aide d'une écumoire et mettez-les dans le saladier. Mélangez rapidement et procédez au dressage avec quelques branches de thym. Servez.

Tagliatelle Giovanni Rana au beurre épicié et magret de canard au Porto

20 min – 2 personnes



Ingrédients :

- ✓ 1 paquet (300g) de Tagliatelle Giovanni Rana
- ✓ 1 magret de canard d'environ 500g
- ✓ ½ oignon rouge
- ✓ 300ml de Porto rouge
- ✓ 1 cuillère de miel
- ✓ 60g de beurre
- ✓ 4 clous de girofle
- ✓ 2 anis étoilés
- ✓ 2 bâtons de cannelle
- ✓ 2 feuilles de laurier
- ✓ Sel et poivre

La recette :

Quadrillez la peau du magret de canard à l'aide d'un couteau. Mettez à chauffer une poêle anti adhésive et faites dorer le magret du côté de la peau pendant 7-8 minutes à feu moyen. Salez, retournez le magret sur l'autre face et continuez la cuisson pendant 3 ou 4 minutes.

Pendant ce temps, émincez l'oignon en petites lamelles, et mettez une casserole d'eau sur le feu pour la porter à ébullition.

Retirez le magret de la poêle, couvrez-le d'une feuille d'aluminium et réservez. Enlevez le gras restant en laissant l'équivalent de deux cuillères dans la poêle, et mélangez avec le Porto, le miel, une feuille de laurier et la moitié des épices. Assaisonnez de sel et de poivre, augmentez le feu et faites épaissir jusqu'à ce que le fond de cuisson prenne une consistance sirupeuse. En même temps, dans une autre poêle, faites fondre le beurre avec une feuille de laurier et le reste des épices. Ajoutez l'oignon et faites cuire à feu doux pendant 5 minutes.

Salez l'eau, faites cuire les tagliatelle pendant la durée indiquée sur l'emballage, égouttez-les en conservant quelques cuillères d'eau de cuisson, mélangez avec le beurre épicié et si nécessaire, avec un peu d'eau de cuisson.

Coupez le magret de canard en tranches épaisses et servez assaisonné avec son jus de cuisson, accompagné des tagliatelle.

Tagliatelle Giovanni Rana à la poutargue, aux artichauts et au fenouil

20 min – 2 personnes



Ingrédients :

- ✓ 1 paquet (300g) de Tagliatelle Giovanni Rana
- ✓ 2 petits artichauts
- ✓ 40-50 g de poutargue de mullet
- ✓ Du fenouil en graines
- ✓ Huile d'arachide pour la friture
- ✓ Huile d'olive extra vierge
- ✓ Sel et poivre

La recette :

Nettoyez les artichauts et retirez les tiges, les feuilles les plus dures et les pointes, pour ne garder que les cœurs. Faites chauffer un fond de quelques centimètres d'huile d'arachide dans une casserole. Coupez les artichauts en lamelles très fines et faites les frire dans l'huile très chaude pendant quelques secondes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Disposez-les sur du papier absorbant et réservez-les dans le four chauffé à 100°.

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée, en respectant le temps de cuisson indiqué sur le paquet. Egouttez-les et mettez-les dans un grand saladier, ajoutez l'huile d'olive et la poutargue coupée en lamelles très fines. Répartissez les Tagliatelle dans les assiettes, saupoudrez de fenouil moulu, garnissez avec les artichauts frits et servez.

Conseil : découpez les artichauts au dernier moment, quand l'huile est déjà chaude, et faites-les frire immédiatement pour éviter qu'ils ne s'y oxydent. Evitez de les immerger dans l'eau pour obtenir une friture croquante.

Tagliatelle Extra Large Giovanni Rana aux crevettes et lentilles beluga

25 min – 2 personnes



Ingrédients :

- ✓ 1 paquet (300g) de Tagliatelle Extra Large Giovanni Rana
- ✓ 50g de lentilles beluga
- ✓ 1 échalote ou la moitié d'un oignon rouge (50g)
- ✓ 14 petites queues de crevettes décortiquées et nettoyées
- ✓ 200ml de bouillon végétal
- ✓ 1 bouquet garni
- ✓ Huile d'olive extra-vierge
- ✓ Sel et poivre
- ✓ Thym et marjolaine pour la garniture

La recette :

Faites chauffer le bouillon et rincez les lentilles. Découpez l'échalote (ou l'oignon) et faites-la revenir avec le bouquet garni et 4 cuillères d'huile dans une casserole pendant quelques minutes. Ajoutez les lentilles, mélangez, faites rapidement revenir et recouvrez de bouillon chaud. Faites cuire pendant 18 à 20 minutes en mélangeant de temps à autres en rajoutant petit à petit un peu de bouillon ou d'eau chaude pour éviter que les lentilles ne s'assèchent.

Lorsque les lentilles sont presque cuites, retirez le bouquet garni, salez, poivrez et faites cuire les Tagliatelle dans un grand volume d'eau salée en respectant le temps de cuisson indiqué sur l'emballage. Pendant ce temps, faites chauffer 4 cuillères d'huile dans une grande poêle anti adhésive et faites sauter les crevettes quelques minutes. Egouttez les pâtes et mettez-les directement dans la poêle avec les crevettes et quelques cuillères d'eau de cuisson. Rajoutez les lentilles et mélangez les pâtes quelques instants pour qu'elle s'imprègnent de la préparation.

Servez avec un filet d'huile d'olive crue et garnissez de quelques feuilles de thym et de marjolaine.

Fettuccini Giovanni Rana aux palourdes, tomates séchées et petits oignon verts

20 min – 2 personnes

+ 3-4 heures pour le trempage des palourdes



Ingrédients :

- ✓ 1 paquet (300g) de Fettuccini Giovanni Rana
- ✓ 800g de palourdes
- ✓ 120ml de vin blanc sec
- ✓ 2 petits oignons verts
- ✓ 4 tomates séchées à l'huile
- ✓ Huile d'olive vierge extra
- ✓ Sel et poivre blanc

La recette :

Lavez les palourdes sous l'eau courante et mettez-les à tremper dans de l'eau salée pendant 3-4 heures. Egouttez-les et rincez-les de nouveau. Faites chauffer dans une grande poêle un filet d'huile d'olive et ajoutez-y les palourdes. Versez le vin et recouvrez d'un couvercle sur feu vif, pour que les palourdes s'ouvrent. Remuez la poêle de temps en temps.

Lorsque toutes les palourdes sont ouvertes, retirez-les du feu, enlevez celles qui sont cassées ou qui sont restées fermées, décortiquez la moitié des coquillages, et laissez l'autre moitié dans les coquilles. Filtrez le fond de cuisson à travers une passoire recouverte de sopalin pour éliminer les derniers résidus de sable.

Coupez les tomates séchées en petits morceaux. Lavez les oignons verts et coupez-les jusqu'à la moitié de la tige verte. Faites chauffer 4 cuillères d'huile et faites revenir doucement la partie blanche de l'oignon pendant quelques minutes, ajoutez les tomates séchées et le fond de cuisson des palourdes, puis faites revenir pendant deux minutes supplémentaires.

Pendant ce temps, faites cuire les Fettuccini dans un grand volume d'eau salée en suivant le temps de cuisson indiqué sur l'emballage. Lorsque les pâtes sont al dente, transférez-les directement de la casserole à la poêle à l'aide de pinces. Ajoutez les palourdes et faites revenir rapidement pour que les pâtes s'imprègnent de la sauce. Salez, poivrez et versez un filet d'huile d'olive.

Dressez les assiettes avec les Fettuccini, recouvrez de quelques morceaux du vert des oignons et servez.

Tarte de Spaghettoni Giovanni Rana à la fondue de fromage Castelmagno, crumble de mie de pain, thym et pignons

35 min – 4 personnes



Ingrédients :

- ✓ 1 paquet (300g) de Spaghettoni Giovanni Rana
- ✓ 1 rouleau de pâte brisée d'environ 230g
- ✓ 3 tranches de pain de mie
- ✓ 4 cuillères de pignons de pin
- ✓ 1 bouquet de thym
- ✓ Huile d'olive extra-vierge
- ✓ Sel et poivre

Pour la fondue

- ✓ 250 g de fromage Castelmagno (poids net sans la croûte)
- ✓ 500 ml de lait
- ✓ 2 cuillères de fécule de pomme de terre
- ✓ Sel et poivre

La recette :

Faites préchauffer le four à 180°. Disposez la pâte brisée dans un moule de 24-26 cm de diamètre, sur son papier cuisson, et repliez les bords vers l'intérieur. Recouvrez la pâte de papier cuisson, recouvrez le papier de haricots secs, et enfournez pendant 20 minutes. Une fois sorti du four, retirez les haricots et le papier cuisson du dessus, et réenfourez pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte soit cuite et légèrement dorée.

Emiettez grossièrement le pain. Faites griller les pignons dans une poêle anti adhésive sans huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés, et réservez-les. Dans la même poêle faites dorer le pain émietté avec 2 cuillères d'huile. En dehors du feu, mélangez avec les feuilles de thym.

Coupez le fromage Castelmagno en morceaux. Faites fondre la fécule dans 4 cuillères de lait. Réchauffez le lait restant dans une casserole avec une pincée de sel et un tour de poivre du moulin. Ajoutez le fromage et la fécule, et faites cuire à feu doux en mélangeant jusqu'à ce que le fromage ait totalement fondu et que la sauce ait une consistance épaisse.

Pendant ce temps, mettez les Spaghettoni à cuire dans un grand volume d'eau salée, égouttez-les et incorporez-les à la fondue avec la moitié des pignons. Allumez le four sur le mode grill.

Recouvrez le fond de la pâte brisée de la moitié des miettes de pain grillées, remplissez le moule avec les Spaghettoni, recouvrez de pignons et du reste des miettes de pain, puis faites dorer au four pendant quelques minutes, et servez.

Tagliatelle 4 Céréales et Graines de Pavot au potiron, au speck, à la sauge et aux baies de genièvre

20 min – 2 personnes



Ingrédients :

- ✓ 1 paquet (300g) de Tagliatelle 4 Céréales et Graines de Pavot Giovanni Rana
- ✓ 250g de chair de potiron
- ✓ 60g de speck coupé en allumettes
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ Huile d'olive extra vierge
- ✓ Quelques feuilles de sauge
- ✓ Quelques baies de genièvre
- ✓ Sel et poivre

La recette :

Coupez la chair de potiron en moceaux. Dans une grande poêle anti adhésive, faites chauffer 4 cuillères d'huile avec la gousse d'ail et les baies de genièvre légèrement concassées. Ajoutez ensuite le potiron et faites rissoler à feu vif pendant 6-8 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré à l'extérieur et fondant à l'intérieur. Retirez ensuite l'ail et les baies.

Dans une autre poêle anti adhésive faites chauffer 4 cuillères d'huile et faites revenir le speck avec les feuilles de sauge pendant quelques minutes. Ajoutez ensuite cette préparation au potiron, salez et poivrez.

Mettez les pâtes à cuire dans un grand volume d'eau salée pendant la durée indiquée sur l'emballage, égouttez-les et disposez-les dans la poêle pour les mélanger à la préparation, avec quelques cuillères d'eau de cuisson. Faites revenir quelques instants pour que les pâtes s'imprègnent des autres aliments, puis dressez dans des assiettes. Versez un filet d'huile d'olive crue et servez.

Selon votre goût, vous pourrez compléter en saupoudrant de parmesan râpé et un tour de poivre du moulin.

À propos de Giovanni Rana :

Depuis plus de 55 ans, Giovanni Rana est reconnu pour l'excellence et le goût de ses produits. La marque commercialise depuis 1962 des pâtes fraîches, farcies et lisses, ainsi qu'une gamme de sauces fraîches à déguster à la maison. L'histoire de Giovanni Rana débute dans la boulangerie familiale où il s'occupait à la fois de la production et distribution du pain.

Avec l'entrée progressive des femmes dans la vie active, à la fin des années 50, celles-ci n'ont plus le temps de réaliser des pâtes fraîches comme auparavant. Giovanni saisit dans ce contexte l'opportunité de créer des pâtes fraîches dans sa propre cuisine en sélectionnant les meilleurs ingrédients, et en proposant une grande variété de saveurs. Fort de son savoir-faire unique, et avec l'ambition d'offrir à chacun un produit d'excellence, il parvient à créer des produits identiques à ceux réalisés à la main, en inaugurant même la catégorie industrielle des pâtes fraîches.

Les produits Giovanni Rana sont très rapidement devenus « Les préférés des Italiens » et la marque est aujourd'hui une source fiable de délicieux plats classiques italiens, pouvant être réalisés facilement à la maison. La passion pour le goût authentique italien, l'attention portée au choix des meilleurs ingrédients, ainsi que tout le savoir-faire de plus de 50 ans d'histoire, ont permis à la maison Rana de devenir une référence reconnue à l'international dans l'univers des pâtes et sauces fraîches.

www.giovanrirana.fr

www.avousdejuger.fr

CONTACTS PRESSE – AGENCE HOPSCOTCH PR

Mélanie Rodrigues – mrodrigues@hopscotch.fr - 01 41 34 23 94

Anne-Florence Blangier - afblangier@hopscotch.fr - 01 58 65 01 38

