

Giovanni Rana lance « Tortellini du Monde », une nouvelle gamme de pâtes fraîches, qui fera voyager les papilles...

Avec Tortellini du Monde, la maison italienne dévoile un trio de recettes qui réinterprète avec goût et fantaisie les saveurs d'Espagne, d'Inde et de Grèce. Un véritable voyage culinaire pour tous les gourmets à la recherche d'originalité !

Un moment d'évasion au-delà des frontières...

Alliant savoir-faire et innovation, Giovanni Rana continue de surprendre les consommateurs, en proposant, année après année, une savoureuse rencontre des cultures gastronomiques, pour des plats gourmands et faciles à réaliser.

Avec cette nouvelle collection, le maestro des pâtes fraîches italiennes se dépasse en créativité et invite à une expérience de dégustation inédite.

Les traditionnels tortellinis sont ici revisités avec des farces gourmandes sublimant des grands classiques de la cuisine espagnole, indienne et grecque, pour répondre à la tendance de la cuisine ethnique, de plus en plus appréciée. La qualité et la finesse de la pâte fraîche Rana s'accordent parfaitement, tel un écrin, à trois farces au caractère unique conviant les consommateurs à un moment d'évasion au-delà des frontières.

Des origines du voyage... à la découverte d'autres contrées

Depuis plus de 50 ans, Giovanni Rana séduit les amateurs de pâtes : entre tradition et innovation, ses recettes originales rejouent les incontournables de la gastronomie italienne et réinventent les associations entre les saveurs, pour créer les recettes de demain.

Son voyage, qui a commencé avec la découverte des classiques de la cuisine italienne, l'a emmené à regarder toujours plus loin, en réinterprétant ainsi des cultures culinaires proches et lointaines et en mariant avec créativité des ingrédients inédits et de grande qualité.

Cette année, Giovanni Rana franchit une nouvelle étape dans son aventure et part à la découverte du monde entier. Une énième preuve de l'audace de ce maître des pâtes qui, depuis 1962, offre des produits d'excellence mariant goût et qualité.

Tortellini Feta et olives Kalamata

Dans cette recette, deux grands protagonistes de la gastronomie grecque se rencontrent. Les notes intenses des olives Kalamata se marient parfaitement à la fraîcheur de la Feta. Avec cette nouvelle création, qui surprend par la douceur de l'accord de ses saveurs, Giovanni Rana nous convie à une promenade ensoleillée, au cœur de l'Égée

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



Poulet au curry & Eclats d'Amande

Retrouvez les couleurs chatoyantes et les saveurs épicées de l'Inde, le temps d'un repas ! Le curcuma, le piment, la coriandre et le cumin de l'emblématique curry jaune d'Inde, subliment dans cette farce originale, signée Giovanni Rana, le goût délicat du poulet et le croquant des amandes.

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

Crevettes, Poulet et Légumes façon Paella

Un hommage à l'Espagne ensoleillée à travers son plat le plus célèbre : la Paella. Les saveurs typiques de cette recette viennent réveiller les papilles des petits comme des grands, dans une farce où l'onctuosité du riz, la délicatesse du poulet, des crevettes et des petits pois offrent une explosion inédite de saveurs. Une nouvelle création qui rime avec convivialité et partage.

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



LES RECETTES DU MONDE

Tortellini Feta et olives Kalamata, tomates cerises, épinards et pignons de pin

10 min – 2 personnes



Ingrédients :

- ✓ Tortellini du Monde Giovanni Rana Feta et olives Kalamata : 250 g
- ✓ 30 g d'huile d'olive extra vierge
- ✓ 1 belle poignée d'épinards frais
- ✓ 70 g de pignons de pin grillés
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 100 g de tomates cerises
- ✓ 10 g d'origan frais
- ✓ Sel et poivre

La recette :

Dans une poêle, faites revenir pendant quelques minutes l'ail, l'huile d'olive, les tomates cerises, les épinards frais et les pignons de pin. En parallèle, faites cuire les Tortellini Giovanni Rana selon les instructions de l'emballage et égouttez-les. Mélangez dans la poêle les pâtes et la préparation. Servez avec une pincée d'origan !

Tortellini Poulet au Curry et Eclats d'Amande aux courgettes

10 min – 2 personnes

Ingrédients :

- ✓ Tortellini du Monde Giovanni Rana Poulet au Curry et Eclats d'Amande : 250 g
- ✓ 30 g d'huile d'olive extra vierge
- ✓ 2 courgettes
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 bouquet de persil frais haché
- ✓ Sel et poivre



La recette :

Faites cuire les Tortellini Giovanni Rana selon les instructions de l'emballage, égouttez-les et réservez. Faites revenir quelques minutes les petits pois avec les crevettes pelées et coupées en dés dans l'huile d'olive. Ajoutez les Tortellini Giovanni Rana et une pincée de safran, et servez.

Tortellini Crevettes, Poulet et Légumes façon Paella aux crevettes et poivrons jaunes

10 min – 2 personnes

Ingrédients :

- ✓ Tortellini du Monde Giovanni Rana Crevettes, Poulet et Légumes façon Paella : 250 g
- ✓ 30 g d'huile d'olive extra vierge
- ✓ 50 g de petits pois
- ✓ 6 crevettes fraîches
- ✓ 1 poivron jaune
- ✓ 1 bouquet de persil frais haché
- ✓ 1 pincée de safran en poudre
- ✓ Sel et poivre



La recette :

Dans une poêle, faites revenir l'ail avec de l'huile, puis ajoutez les courgettes et continuez à cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées. En parallèle, faites cuire les Tortellini Giovanni Rana selon les instructions de l'emballage et égouttez-les. Mélangez dans la poêle les Tortellini avec les courgettes. Servez avec une poignée de persil frais !

Giovanni Rana est revenu à l'antenne avec une nouvelle signature, « **une seule vérité, le goût** ». Une campagne inédite qui met en scène la cuisine italienne ; simple, savoureuse et conviviale à partager avec ses proches autour d'une table. À travers une série de questions ouvertes, la marque invite le consommateur à donner son avis avec le claim « **A vous de juger !** » www.avousdejuger.fr. Cette campagne illustre le savoir-faire et la passion qui guident au jour le jour la marque, et sa volonté d'offrir à chacun toute l'authenticité de la tradition culinaire italienne.

En 2017, la campagne « **A vous de juger** » continue avec un jeu concours permettant de gagner 50 séjours pour deux personnes à Vérone afin de vivre une expérience immersive dans l'univers Rana. Les consommateurs pourront donner leur avis sur le produit dégusté et être sélectionnés pour un voyage de 3 jours à la découverte de l'Italie : Giovanni Rana et sa famille vous ouvrent les portes de leur maison ! Plus d'informations sur le site.

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

