

Giovanni Rana révolutionne l'univers des pâtes fraîches avec une nouvelle farce, pour une expérience gustative sans précédents.

Alliant savoir-faire et créativité, Giovanni Rana a toujours été animé, depuis sa création en 1962, par la volonté d'offrir à tous ses consommateurs le meilleur de la tradition culinaire italienne.

Après avoir séduit les gastronomes français avec son riche éventail de 29 recettes, sa pâte ultrafine et ses accords inédits de saveurs, **la maison Rana franchit une nouvelle étape dans son travail d'innovation. En allant directement au cœur de ses créations, Giovanni Rana présente une nouvelle génération de pâtes fraîches !**

Afin d'offrir une expérience gustative inédite, Giovanni Rana a voulu réinventer sa farce, en la rendant encore plus onctueuse, généreuse et savoureuse.

L'entreprise véronaise a ainsi **imaginé une nouvelle technologie de fabrication, permettant de garder intacts la texture et le goût spécifique de chaque ingrédient.** La fraîcheur des épinards, le croquant des pignons, l'onctuosité de la ricotta... s'expriment maintenant dans une nouvelle harmonie où chaque saveur maintient son goût et sa texture uniques.

Les différents ingrédients, minutieusement sélectionnés, révèlent ainsi tout leur caractère, sublimés dans un écrin de pâte ultrafine, qui a fait le succès de Giovanni Rana.

Cette innovation concernera dix recettes, dont deux nouveautés, disponibles en GMS à partir du 25 septembre 2017. Le lancement s'accompagnera d'un nouveau packaging, reprenant le design des traditionnels paquets Giovanni Rana en papier kraft et présentant un encadré dédié à la nouvelle farce.



Des ingrédients frais, naturels et de grande qualité

Parce que l'excellence demande temps et travail, les recettes Rana sont préparées avec rigueur et minutie, mariant avec créativité des **ingrédients d'excellence, frais et naturels.** Toutes les matières premières sont **contrôlées au niveau organoleptique, donc goûtées au sein du département qualité dédié.** De plus, **elles sont soumises à des analyses de laboratoire plus de 30 000 fois par an,** afin d'obtenir un produit de première qualité préservant tout le goût et les bienfaits nutritionnels des ingrédients. La maison Rana s'engage également à n'utiliser que des œufs frais, issus de poules élevées au sol et des produits naturels. Les pâtes sont conçues sans graisses hydrogénées, sans huile de palme et de colza, avec des arômes naturels uniquement, et les recettes sont sans conservateurs, ni additifs.

10 recettes à découvrir...

Les nouveautés ...

Tortellini Bœuf Bolognese

Dans cette farce inédite, des morceaux de bœuf français sont cuisinés dans une sauce aux tomates, carottes et thym. Un grand classique de la cuisine italienne revisité pour surprendre les convives à la recherche d'une nouvelle expérience gustative.

Disponible en GMS. Prix de vente conseillé : 3,10€ les 250g



Tortellini Pecorino (Fromage de brebis italien) et poivre

A chaque bouchée, le caractère du poivre rencontre le fondant du Pecorino : un équilibre parfait qui confère à cette recette son goût délicat et savoureux.

Disponible en GMS.*



Et les classiques ...

Tortellini Ricotta & Epinards

Quel plaisir de pouvoir reconnaître à la dégustation la texture et le parfum des feuilles d'épinards frais ainsi que la douceur de la ricotta. Une harmonie de saveurs, où chaque ingrédient dévoile toute l'authenticité de son goût.

Disponible en GMS. *



Tortellini Pesto, Basilic & Pignons

La texture onctueuse de la sauce pesto, le croquant des pignons de pin, la délicatesse du basilic trouvent un accord idéal au cœur d'une farce encore plus généreuse.

Disponible en GMS. *



Cappelletti Jambon cru

Première création de la Maison Rana, les Cappelletti aux jambon cru révèlent ici toute l'authenticité de leur goût, dans une farce dévoilant encore plus la finesse du roi de la charcuterie italienne.

Disponible en GMS. *



Tortellini Fromages Italiens

Dans cette recette, Giovanni Rana met à l'honneur les fromages italiens et sélectionne les meilleurs ricotta, gorgonzola, mozzarella et pecorino. La farce révèle l'éventail de parfums des différents fromages : le bon goût de lait de la ricotta, le fondant de la mozzarella, les notes fruitées du pecorino et enfin le parfum intense du gorgonzola.

Disponible en GMS. *



Tortellini Poulet à la paysanne

Une recette gourmande dans laquelle la chair tendre et parfumée de la volaille se mélange aux notes fumées du bacon et à l'onctuosité de la mozzarella. Chaque ingrédient est sublimé dans cette nouvelle farce, pour un moment de pur plaisir qui saura ravir les amateurs de pâtes fraîches, petits et grands !

Disponible en GMS. *



Tortellini Bacon, Ricotta & Mozzarella

Et si le goût affirmé du bacon fumé rencontrait la fraîcheur de la ricotta et l'onctuosité de la mozzarella ? Giovanni Rana fait vivre ici une véritable expérience à ses consommateurs : celle de se délecter, à chaque bouchée, des arômes et saveurs de chaque ingrédient !

Disponible en GMS. *



Tortellini Thon & Tomates

L'été est dans l'assiette tout au long de l'année avec Giovanni Rana ! La chair parfumée du thon se mêle en toute harmonie à la fraîcheur de plus belles tomates. Riche en goût, la farce garde intacte la texture de chaque ingrédient et saura ravir les papilles des grands et petits gourmands.

Disponible en GMS. *



Tortellini Tomates & Mozzarella

L'incontournable duo tomate & mozzarella réinventé dans une recette de pâtes farcies! Un grand classique à redécouvrir à travers cette farce inédite, capable de sublimer l'unicité de chaque ingrédient.

Disponible en GMS. *



* Prix de vente conseillé : 3,10€ les 250g

Les astuces de Giovanni Rana pour une dégustation parfaite

1. Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole. A ébullition, ajouter du gros sel et verser les pâtes.
2. Respecter le temps indiqué (soit 1min30) afin d'obtenir une cuisson parfaite
3. Retirer délicatement les pâtes à l'aide d'une écumoire
4. Assaisonner d'un peu d'huile d'olive et saupoudrer avec du parmesan

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, et lasagnes cuisinées. 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.avousdejager.fr

CONTACTS PRESSE – AGENCE HOPSCOTCH PR

Elise Chouguiat echouguiat@hopscotch.fr - 01 58 65 80 10

Roberta Carrara - rcarrara@hopscotch.fr - 01 58 65 00 89

