



**UNE DELICIEUSE
SAINT VALENTIN
AVEC
GIOVANNI RANA**



COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Pour fêter une Saint Valentin tout en gourmandise, Giovanni Rana éveille nos papilles avec de jolies recettes savoureuses et rapides pour une intention unique.

Si les Girasoli et les Grandi Girasoli Giovanni Rana sont aussi savoureux, c'est grâce à la méthode de fabrication délicate qui préserve et respecte la texture, le goût ainsi que la qualité des meilleurs ingrédients sélectionnés !

Quoi de plus romantique que de manger des pâtes aux saveurs italiennes, en amoureux, tels la Belle et le Clochard ? C'est ce que propose Giovanni Rana avec ces deux recettes simples et gourmandes !



Grandi Girasoli Fromage de Chèvre & Fines Herbes / Gourmet

Du fromage de chèvre accompagné de fines herbes, le tout dans une délicate pâte fraîche, c'est le mariage parfait de la gourmandise et de la qualité, le tout en une bouchée. Une sélection Gourmet aux saveurs fromagères pour un voyage des papilles lors d'un repas romantique.

3,45€ les 250g

Girasoli Cèpes / Plaisir du Primeur

Frais et délicieux, les Girasoli Plaisir du Primeur aux Cèpes, sont l'alliance parfaite de la délicatesse des cèpes et de la finesse des pâtes fraîches. Cette création à la farce généreuse et crémeuse ravira ceux qui aiment se réinventer en cuisine tout en restant fidèles à l'authenticité des ingrédients.

3,45€ les 250g



GRANDI GIRASOLI FROMAGE DE CHÈVRE & FINES HERBES GIOVANNI RANA ACCOMPAGNÉS DE LA DOUCEUR DE LA NOIX ET DE LA PUISSANCE DE LA MENTHE ET DU PIMENT

Facile  10 Min - Pour 2 personnes

RECETTE



Ingrédients :

- 1 sachet de Grandi Girasoli Fromage de Chèvre & Fines Herbes Giovanni Rana
- 1 poignée de cerneaux de noix
- 1 petite botte de menthe
- Huile d'olive extra vierge
- Piment rouge frais (en fonction des goûts)
- Pecorino (en option)

Préparation :

Décortiquer les noix et les laisser en cerneaux, laver le piment, l'épépiner et le ciseler finement.

Dans une casserole remplie d'eau salée, faire cuire les Grandi Girasoli Giovanni Rana Fromage de Chèvre & Fines Herbes pendant 4 minutes selon les instructions présent sur le sachet.

Égoutter les pâtes en conservant un peu d'eau de cuisson. Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive, faire revenir les Grandi Girasoli, les cerneaux de noix, le piment et une cuillère à soupe d'eau de cuisson. Assaisonner selon votre goût. Disposer délicatement les pâtes dans les assiettes, saupoudrer de menthe.

POUR ENCORE PLUS DE GOÛT : Ajouter quelques copeaux de Pecorino.

GIRASOLI CÈPES GIOVANNI RANA ACCOMPAGNÉS D'AMANDES TORREFIÉES ET DE PERSIL

Facile  10 Min - Pour 2 personnes

RECETTE



Ingrédients :

- 1 sachet de Girasoli Cèpes Giovanni Rana
- 1 poignée d'amandes effilées
- 1 petite botte de persil
- 25 g de beurre
- Poivre
- Parmigiano Reggiano (en option)

Préparation :

Mettre les amandes dans une poêle à feu moyen-vif 2-3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées puis réserver.

Dans une casserole remplie d'eau salée, faire cuire les Girasoli Cèpes Giovanni Rana pendant 3 minutes selon les instructions présent sur le sachet.

Égoutter les pâtes en conservant un peu d'eau de cuisson. Faire chauffer une poêle avec le beurre, faire revenir les Girasoli avec un peu d'eau et la moitié du persil pendant 2 min.

Disposer délicatement les pâtes dans les assiettes, saupoudrer d'amandes torréfiées, du reste de persil et assaisonner avec du poivre.

POUR ENCORE PLUS DE GOÛT : Ajouter quelques copeaux de Parmigiano Reggiano.

À propos de Giovanni Rana :

Giovanni Rana, la qualité sans compromis et la quête de l'excellence du goût !

Le parcours culinaire de Giovanni Rana a commencé dès son plus jeune âge dans la boulangerie familiale où il s'occupait de la production et de la livraison du pain avec ses frères. Au début des années 60, Giovanni remarque que les familles ont de moins en moins de temps pour réaliser leurs propres pâtes fraîches à la maison. Pour répondre à ce besoin, il décide alors de fabriquer lui-même des pâtes fraîches farcies en prenant soin de choisir des matières premières de qualité. Puis, à bord de sa moto rouge, il sillonne les routes pour livrer lui-même ses pâtes fraîches. Son ambition depuis toujours : offrir à chaque famille la possibilité de déguster des pâtes fraîches.

Grâce à sa passion pour la cuisine italienne authentique et la sélection d'ingrédients de qualité, il parvient à créer des produits identiques à ceux réalisés à la main, en inaugurant même la catégorie industrielle des pâtes fraîches. Giovanni Rana convainc les gourmets italiens : ses pâtes fraîches deviennent rapidement les plus populaires d'Italie. Et même s'il ne les livre plus personnellement aujourd'hui, la qualité, le goût, la fraîcheur et la variété de ses produits restent intacts.

Aujourd'hui, grâce à ce savoir-faire de près de 60 ans d'histoire, le groupe Rana est un leader mondial du marché des pâtes fraîches farcies. Gian Luca Rana, le fils de Giovanni et actuel PDG, dirige l'entreprise depuis plus de 30 ans avec une passion indéfectible, un engagement sans faille pour la qualité, le goût et l'innovation. Gian Luca a fait de l'entreprise un acteur international qui produit ses pâtes fraîches dans ses 8 usines, dont 5 sont en Italie. Giovanni Rana est présent dans 66 pays et compte 4.000 employés dans le monde.

En France, Rana est la marque de pâtes fraîches farcies la plus vendue, appréciée et reconnue pour sa qualité. Grâce à ses produits, qui allient tradition italienne et innovation, la famille Rana révolutionne le marché et donne une nouvelle dimension au plaisir des pâtes fraîches. Rana ne propose pas seulement des pâtes farcies, mais aussi des pâtes fraîches non farcies, des gnocchi à poêler ainsi que des feuilles de lasagnes fraîches, des sauces et des plats frais à cuisiner.

Motivée par sa passion pour la cuisine, l'entreprise familiale est constamment à la recherche de solutions repas inédites afin d'offrir à ses consommateurs des recettes savoureuses, variées, de haute qualité, et qui se préparent facilement à la maison.



@giovanniranafrance

www.giovannirana.fr



CONTACTS MÉDIAS



Manon PILLI

m.pilli@rpca.fr / 07 77 73 04 79

Thomas RACHIELE

t.rachiele@rpca.fr / 07 76 57 92 33

Hyacinthe PRACHE

h.prache@rpca.fr / 06 20 67 67 17