



LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN: DREI KÖSTLICHE ITALIENISCHE IDEEN FÜR EIN UNVERGLEICHLICHES VALENTINSTAGSDINNER

Mit Giovanni Ranas frischer Pasta besondere Menschen mit italienischer Leidenschaft und endlosen kulinarischen Wow-Momenten verführen und zum Valentinstag ein unvergessliches Abendessen voller Liebe kreieren – egal, ob man ein begeisterter Koch ist oder den Kochlöffel eher selten schwingt.

Unerfahren, Gourmet-Experte oder Profi? Die frischen Produkte von Pasta-Meister Giovanni Rana lassen das Herz deines Liebblings höher schlagen und seine Augen funkeln. Die bessere Hälfte wird sich Hals über Kopf in das italienische Valentinstagsdinner verlieben, egal, wie ambitioniert die eigenen Kochkünste sind. Giovanni Rana, geboren in Verona, der Stadt der Liebe, garantiert jedem mit seinen Kreationen das perfekte Dinner.

Tipp für Unerfahrene: Giovanni Ranas Lasagna zum Selbstverfeinern

Weniger Arbeit beim Kochen und mehr Zeit für seinen Liebbling: Einen romantischen und unvergesslichen Abend für seinen Partner oder seine Partnerin zu bereiten kann wunderbar und voller kulinarischer Leidenschaft sein – auch für Kochanfänger oder gar Kochmuffel.



Dank Giovanni Ranas über 55-jähriger Erfahrung ist dieser italienische Klassiker immer ein voller Erfolg und ein Meisterwerk, auf das man sich verlassen kann.

Die Liebe zur Qualität zeigt sich vor allem in den frischen Zutaten in der Packung: frischer Mozzarella und Basilikum-Pesto von Giovanni Rana, mit denen die Lasagne individuell und ohne viel Aufwand oder kulinarisches Know-how verfeinert werden kann – ganz wie es der Partner oder die Partnerin am liebsten mag. Die Kombination aus dünnen Lasagneblättern, geschmolzenem Mozzarella und frischem Basilikum-Pesto lässt das Herz Ihres oder Ihrer Liebsten höher schlagen. Zwischen den drei verschiedenen Sorten – *Bolognese, Burrata & Spinat und Steinpilze & Champignons* – kann er oder sie die Lieblingskombination wählen.



Während die Lasagne in nur 5 Minuten in der Mikrowelle oder in 20 Minuten im Ofen zubereitet wird, kann man seinem Liebling die volle Aufmerksamkeit schenken. Giovanni Ranas feinste Qualität verspricht ein unvergessliches Abendessen voller Genuss und italienischer Romantik – und das ohne Kochaufwand.

Tipp für Gourmet-Experten: Giovanni Ranas frische Gourmet Pasta Varianten

Für alle Kochfreunde, die ihre Kochlöffel bereits ein- oder zweimal geschwungen haben, sind die Giovanni Rana Gourmet Varianten eine ausgezeichnete Gelegenheit, seinen Liebling mit etwas ganz Besonderem zu verwöhnen. Der Hochgenuss des italienischen Gerichts ist durch die sorgfältig ausgewählten und hochwertigen Zutaten garantiert. *Girasoli Champignons mit weißem Trüffel, Girasoli Ricotta mit Mascarpone & zartem Blattspinat oder Tortellini Räucherlachs mit Ricotta & Mascarpone* – mit diesen Gourmetrezepten wird sich jeder wieder und wieder aufs Neue verlieben. Die zart schmelzende Füllung der Gourmet-Pasta von Giovanni Rana garantiert genussvolle Momente und überrascht mit außerordentlich feinem Geschmack.

Diese unverwechselbare frische gefüllte Pasta lässt jedes Herz schmelzen. Ob zu frischem Saisongemüse, zartem Fleisch oder auf traditionelle italienische Art mit Olivenöl und Parmigiano Reggiano: Die gefüllte Pasta lässt sich beliebig kombinieren.



**Gourmet-Dinner mit ein paar einfachen Schritten: Gourmet Girasoli
Champignons mit weißem Trüffel, Chili, frischer Minze und Walnüssen**



**Um den Liebsten oder die Liebste mit überraschenden
Geschmacksnoten zu beeindrucken, sind die *Giovanni Rana Girasoli
Champignons mit weißem Trüffel*, begleitet von Chili, frischer Minze und
Walnüssen, perfekt. In nur 4 Minuten in einem Topf mit kochendem,
gesalzenem Wasser zubereitet, werden sie anschließend mit extra**



nativem Olivenöl und frisch geschnittenen Zutaten verfeinert, die die cremige und köstliche Füllung der Pasta hervorheben. Ihr Liebling wird begeistert sein.

Tipp für Profis: Kreativ sein mit den gefüllten Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi

Für alle Kochprofis, die ihrer kulinarischen Kreativität freien Lauf lassen wollen und ihren Partner oder ihre Partnerin mit einer Eigenkreation des perfekten Abendessens beeindrucken wollen, sind die gefüllten Pfannen-Gnocchi die ideale Wahl. Die Pfannen-Gnocchi gefüllt mit *Schinken & Mozzarella, Tomate & Mozzarella, Spinat & Mozzarella oder Pilzen* können in unendlich vielen Variationen serviert werden: Als **Aperitif mit scharfem Dip und einem Glas Wein, als Hauptgericht, als Salat oder als geschmackvolle Beilage für Fisch- oder Fleischgerichte.**



Ein Abendessen, das begeistert: Gefüllte Pfannen-Gnocchi Schinken & Mozzarella mit Pilzcreme im Parmesan-Körbchen



Die gefüllten Pfannen-Gnocchi von Giovanni Rana sind der perfekte Einstieg in ein vollumfassendes Geschmackserlebnis: Damit müssen sich Gourmets um den ersten Eindruck keine Sorgen machen. Mit etwas Butter oder extra nativem Olivenöl die Pfannen-Gnocchi in einer Pfanne 5 Minuten braten und ein paar Mal schwenken, um eine gleichmäßige goldbraune Kruste zu erhalten. Um die bessere Hälfte ins Staunen zu bringen, die Gnocchi in einem köstlichen Körbchen aus dem König unter den italienischen Käsesorten, dem Parmigiano Reggiano, servieren. Dafür einfach geriebenen Parmigiano und etwas Mehl in einer erhitzten Pfanne in einer runden Form verteilen. Nach einer Minute die Pfanne vom Herd nehmen, die Parmigiano-Scheibe vorsichtig anheben und auf den Boden eines umgedrehten Glases legen. Die noch



weichen Kanten nach unten falten, um ein kleines Käsekörbchen zu erhalten. Die Pfannen-Gnocchi und eine Creme aus Champignons und Crème fraîche in die Körbe geben und heiß servieren. Der Wow-Effekt ist garantiert!

Egal, ob selbstgemacht oder selbst verfeinert, Ihr Liebling wird in jedem Fall verzaubert sein. Die Gerichte sind ein Versprechen voller italienischer "Amore" und Glückseligkeit. Mit den verschiedenen Produkten von Giovanni Rana kann jeder ein himmlisches Valentinstagsdinner zaubern und den unglaublichen italienischen Charme in die Häuser und Herzen seiner Liebsten bringen.

Giovanni Rana inspiriert mit seiner Vielfalt an originellen italienischen Rezepten auf der Website: <https://www.giovanirana.de/rezepte>

Liebe auf den ersten Blick garantiert.

Rezept- und Produktbilder können unter folgendem Link heruntergeladen werden:

<https://transfer.serviceplan.com/index.php/s/Oyt8cJipatUDkhv>

Passwort: rana



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 und 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 meistgekaufteste, weil Kunden die hohe Qualität seiner Produkte schätzen. Mit seinen Tortelloni in 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 Kartoffel-Gnocchi, Pfannen-Gnocchi sowie frische Lasagnablätter 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