



EINE PFANNE VOLLER GESCHMACK:

Italienische Genussmomente sind jetzt im Handumdrehen erlebbar – mit den vier neuen Sorten der einzigartigen Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi Soft & Kross

Vier Kreationen in höchster Rana-Qualität werden nun mit den neuen Pfannen-Gnocchi Soft & Kross auf deutsche Teller gebracht. Die raffinierten Sorten verbinden die mehr als 50-jährige Erfahrung des beliebtesten Pasta-Meisters Italiens Giovanni Rana mit kreativer Innovation. Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi Soft & Kross sind sicherlich die schnellste, bequemste und leckerste Art, sich zu verlieben, da sie direkt in der Pfanne ohne Vorkochen zubereitet werden. Gnocchi-Fans werden von den vier köstlichen Sorten, die in weniger als fünf Minuten fertig sind, begeistert sein:

- **Klassisch: das klassische Rezept, verfeinert mit einem Hauch von Ricotta.**
- **Rosmarin: der mediterrane Geschmack, der mit feinen Kräuterstückchen überrascht.**
- **Speck: die raffinierte Kombination mit leckeren geräucherten Speckstücken.**
- **Kürbis: das saisonale Highlight mit süßem Kürbis im Teig, verfeinert mit gerösteten Zwiebeln.**

So entfaltet sich der volle Geschmack der Gnocchi:

Die neuen Pfannen-Gnocchi Soft & Kross sind sicherlich eine ganz neue Erfahrung für Koch und Gaumen, denn Rana hat die Zubereitungsweise der Gnocchi völlig neu erfunden. Dank qualitativ hochwertigster, frischer Zutaten, die sorgfältig ausgewählt werden, und dank völlig neuer Kombinationen im Hinblick auf Geschmack und Textur bieten sie ein



Vergnügen, das alle Sinne anspricht und gleichzeitig die ursprünglichen Aromen erhält.

Wer sie zum ersten Mal probiert, wird es selbst erleben: Die Pfannen-Gnocchi Soft & Kross sind außen knusprig und innen weich. Das garantiert ein vollkommenes Geschmackserlebnis.

Neben Frische und Qualität ist das auf das innovative Herstellungsverfahren zurückzuführen, bei dem alle Zutaten schonend direkt in den Kartoffelteig eingearbeitet werden, um den Geschmack und die Textur aller einzelnen köstlichen Zutaten zu erhalten. So können sie bereits beim ersten Bissen ihr Aroma auf der Zunge entfalten. Die Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi Soft & Kross werden ohne Konservierungsmittel und Palmöl hergestellt.

Vier Rezepte – unendlich viele Möglichkeiten

Die neuen Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi Soft & Kross sind die perfekte Mahlzeit für alle, insbesondere für Familien mit Kindern oder Studenten, die generell nur wenig Zeit haben. Denn sie ermöglichen es jedem, ein köstliches Mittag- oder Abendessen zu genießen, das einfach und bequem zuzubereiten ist und gleichzeitig dem Koch ermöglicht, kreativ in der Zusammenstellung der Gerichte zu sein.

Die vier Sorten lassen sich ganz leicht nach den eigenen Wünschen kombinieren. Zum Beispiel als Hauptgericht serviert mit frischen Zutaten wie Spinat, Champignons, Mozzarella oder Tomaten, verfeinert mit Pinienkernen oder Oliven oder einfach nur mit Butter oder Olivenöl zubereitet. Auch als Beilage zu Steaks und Fisch oder zur Zubereitung großartiger Salate eignen sich die Pfannen-Gnocchi Soft & Kross perfekt. Aber die kleinen Köstlichkeiten sind nicht nur ideal als Hauptgericht oder Beilage, sie eignen sich auch als Aperitif zu einem Glas Wein. Den Möglichkeiten der Kreativität in der Küche sind keine Grenzen gesetzt.



Bequeme Zubereitung - mehr Freizeit

Nicht nur der besondere Geschmack der neuen Pfannen-Gnocchi Soft & Kross überzeugt. Die schnelle und unkomplizierte Zubereitung in der Pfanne beschert Rana-Fans zusätzlich wertvolle Freizeit. Denn Pasta-Meister Giovanna Rana weiß genau um die immer knapper werdende Zeit, die neben Arbeit und Alltag für die Familie oder sich selbst bleibt. Deshalb ist es ihm wichtig, den Menschen in kürzester Zeit maximal frische Produkte zur Verfügung zu stellen, mit denen sie höchste Qualität auf ihre Teller zaubern können.

Und so werden die Pfannen-Gnocchi Soft & Kross zubereitet:

- 1. Etwas Butter oder natives Olivenöl extra in einer beschichteten Pfanne erhitzen.**
- 2. Die Pfannen-Gnocchi in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten.**
- 3. Gelegentlich umrühren, um eine gleichmäßige goldbraune Kruste zu erhalten. Direkt servieren.**

Produktinformationen und Rezepte unter:

www.giovanrirana.de/neue-pfannen-gnocchi

Bildmaterial unter:

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

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. In den 60er Jahren 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, 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 meistgekauft, weil Kunden die hohe Qualität seiner Produkte schätzen. Giovanni Rana bietet aber nicht nur gefüllte Pasta an, sondern auch ungefüllte Pasta, frische klassische Gnocchi sowie Pfannen-Gnocchi, frische Lasagneblätter 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