



**UN PRINTEMPS FRAIS ET
FLEURI AVEC
GIOVANNI RANA**

GIOVANNI RANA PRÉPARE LE PRINTEMPS AVEC UNE RECETTE FRAÎCHE ET SAVOUREUSE !

Le printemps, c'est la saison du renouveau, des jours qui se rallongent, du soleil qui pointe le bout de son nez et des plantes qui sortent de terre à leur rythme.

Pour fêter l'arrivée du printemps, Giovanni Rana a élaboré une recette fraîche qui mêle produit de saison et gourmandise !

Ce printemps, Giovanni Rana met à l'honneur l'artichaut, ce légume raffiné et délicieux aux mille vertus. Comme de coutume, la célèbre marque italienne, a sélectionné des ingrédients frais pour concevoir une gamme Plaisir du Primeur et titiller les papilles des plus experts.



Girasoli Artichauts – Plaisir du Primeur

C'est la générosité de la farce de ces Girasoli Artichauts de la gamme Plaisir du Primeur qui apporte tout le plaisir et le réconfort recherché à la sortie de l'hiver ! L'association parfaite de la pâte fraîche et de l'onctuosité du cœur fondant de l'artichaut ! De quoi régaler tous les convives !

3,45 € les 250g

GIRASOLI ARTICHAUTS GIOVANNI RANA AUX ŒUFS DE SAUMON ET MASCARPONE

Facile - ⏱ 10 Min - Pour 2 personnes

RECETTE



Ingrédients :

- 1 sachet de Girasoli Artichauts Giovanni Rana
- 10 g d'œufs de saumon
- 50 g de mascarpone
- Quelques germes de poireau
- Quelques brins de ciboulette
- 1 chou-fleur violet
- Sel

Préparation :

- Faire cuire les Girasoli en suivant les instructions indiquées au dos du sachet.
- Pendant ce temps, délayer le mascarpone avec quelques cuillerées d'eau de cuisson des pâtes et ajouter la ciboulette préalablement ciselée.
- Une fois rincé à l'eau clair, râper le chou-fleur violet.
- Égoutter doucement les Girasoli Artichauts Giovanni Rana et les disposer sur les assiettes : verser la sauce mascarpone, et disposer avec délicatesse les œufs de saumon, un peu de chou-fleur râpé et quelques germes de poireau.

Bon appétit !



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 60 ans d'histoire, le groupe Rana est un leader mondial du marché des pâtes fraîches. Gian Luca Rana, le fils de Giovanni et actuel PDG, dirige l'entreprise depuis plus de 35 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 60 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.f

r



CONTACTS MEDIAS



MANON PILLI

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

AMANDINE HUSS

a.huss@rpca.fr - 06 27 12 30 47

HYACINTHE PRACHE

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