



GIOVANNI RANA PRESENTE SES TOUT NOUVEAUX KITS GNOCCHI À POÊLER

**DES RECETTES DELICIEUSES ET RAPIDES AVEC
CES KITS INEDITS PRESENTÉS PAR LA MAISON RANA**



GNOCCHI À POÊLER : LE KIT PRATIQUE ET LUDIQUE

Un kit complet pour gagner du temps sans sacrifier la qualité.

Oui, parce que la recette qui s'y cache à l'intérieur est **prête en 5 minutes à la poêle** ! En quelques mots : des produits frais et des recettes pensées par les chefs de la Maison Italienne.

De quoi twister les apéros et les repas des enfants !

A découvrir, des kits **pour tous les goûts et pour toutes les occasions** : 3 kits adultes et 2 kits enfants. À table !

DES GNOCCHI ET DES INGREDIENTS DE QUALITÉ !

Pour les p'tits chefs malins :



Disponible en GMS. Au rayon Gnocchi à Poêler
Prix de vente conseillé : 2,99€

Pour l'apéro :



Disponible en GMS. Au rayon Gnocchi à Poêler
Prix de vente conseillé : 2,99€

CE QU'IL Y AURA À L'INTERIEUR...

Chaque kit sera composé d'un sachet de Gnocchi à Poêler (sans colorants, sans conservateurs, sans arômes artificiels), d'ingrédients de qualité et d'une surprise pour les enfants ET les adultes. De quoi ravir les petits et les grands !



1 sachet de
Gnocchi à Poêler



Des ingrédients
d'excellente qualité



1 surprise

KIT GNOCCHI À POÊLER POUR P'TITS CHEFS

Gnocchi à Poêler Tradition



Gnocchi à Poêler Tradition, pesto et mozzarella



250g de
Gnocchi à
Poêler
Tradition



15g de
beurre



50g de
mozzarella



15g de pesto de
basilic génois
A.O.P.

KIT GNOCCHI À POÊLER POUR P'TITS CHEFS

Gnocchi Farcis à Poêler Tomate Mozzarella



Gnocchi Farcis à Poêler tomate mozzarella, « façon pizza »



250g de
Gnocchi Farcis à
Poêler Tomate
Mozzarella



15g de
beurre



50g de
mozzarella



Mélange d'épices
façon pizza
(origan, basilic,
ail, tomate)

KIT GNOCCHI À POÊLER APÉRO

Gnocchi à Poêler Tradition



Gnocchi à Poêler Tradition, curry et éclats d'amandes



250g de
Gnocchi à
Poêler Tradition



15g de
beurre



1g de curry



15g
d'amandes

KIT GNOCCHI À POÊLER APÉRO



Gnocchi à Poêler Bacon



Gnocchi à Poêler Bacon, fromage pecorino et poivre



250g de
Gnocchi à
Poêler Bacon



15g de
beurre



Poivre



10g de
Pecorino
Romano

KIT GNOCCHI À POÊLER APÉRO

Gnocchi à Poêler Epinards



Gnocchi à Poêler Epinards, persillade et parmesan



250g de
Gnocchi à
Poêler Epinards



15g de
beurre



Ail et fines
herbes



10g de
Parmigiano
Reggiano



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. 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.giovernirana.fr
www.avousdejager.fr



@gioverniranafrance
#gioverniranafrance

Pour toute information ou demande de visuels :

Mélanie RODRIGUES | 01 41 34 23 94

mrodrigues@hopscotch.fr

Céline TAILLEZ | 01 70 94 65 08

ctaillez@hopscotch.fr