



**LE CARBO KIFF  
SIGNÉ**

**GIOVANNI RANA**

## Tous fans de Carbo !

**L**es Français fans de Carbonara ? Il n'y a plus aucun doute, elle fait même partie de leurs recettes italiennes préférées.

Giovanni Rana ne pouvait donc pas passer à côté de l'envie de faire plaisir à ses fidèles consommateurs en proposant des recettes uniques et savoureuses. Très attachée à répondre aux goûts des Français, la marque italienne conçoit chacune de ses recettes pour plaire aux palais aiguisés de ses différents consommateurs.

### *La recette de la Carbonara célèbre à travers le monde !*

Parce qu'elle est authentique, pleine de saveur et préparée avec des ingrédients simples, la recette de la Carbonara est une véritable célébrité dans le monde entier et séduit les papilles des amateurs comme des experts !

Audacieuse et à l'écoute des goûts des consommateurs, la marque familiale italienne Giovanni Rana partage une nouvelle fois sa passion pour le goût et met en lumière cette recette gourmande à travers deux nouveautés ! En 5 minutes au micro-ondes pour l'une et à la poêle pour l'autre, elles offriront toutes deux des moments de bonheur pleins de saveurs.



## *Des ingrédients sélectionnés avec soin et passion !*

Grand connaisseur de la tradition italienne et particulièrement des produits frais, Giovanni Rana n'a de cesse d'innover. Dicté par sa passion pour la qualité, chaque ingrédient est sélectionné avec soin avant d'être goûté puis utilisé.



Afin d'obtenir une qualité optimale dans toutes les recettes réalisées et de conserver l'ensemble des saveurs de chaque produit, les ingrédients sélectionnés sont ensuite travaillés selon des technologies brevetées par Rana et qui respectent les textures et les caractéristiques de chacun d'entre eux.

## La Carbonara Frais Minute :

### Une recette fraîche en 5 minutes

*La Carbo quand je veux et où je veux  
grâce à la nouveauté Frais Minute  
signée Giovanni Rana.*

La gamme Frais Minute Giovanni Rana s'agrandit et propose, pour le plus grand bonheur de tous, sa nouvelle délicieuse recette : les Fusilli à la Carbonara Giovanni Rana. Une sauce savoureuse et gourmande, adaptée au goût des Français, à base de crème, de lardons fumés au bois de hêtre, de pecorino AOP et d'œufs, le tout mélangé à des fusilli frais. C'est le combo parfait entre qualité, simplicité et plaisir.

Un concept unique pour les « pasta lovers » qui offre la haute qualité d'un plat de pâtes fraîches, prêtes à cuisiner en 5 minutes chrono pour se faire plaisir au bureau, en télétravail ou en repas sur le pouce.

Le secret ? Des pâtes fraîches non précuites mais qui cuisent directement grâce à la sauce onctueuse pour une dégustation toujours plus savoureuse et une cuisson sans bavure. C'est la nouvelle façon de manger des pâtes Carbo proposée par Giovanni Rana, un véritable plat frais, fait Minute !

Avec les Fusilli à la Carbonara Frais Minute de Giovanni Rana, plus aucun risque de louper la préparation de cette recette si chère aux Français.



## FUSILLI À LA CARBONARA GIOVANNI RANA



Envie d'une pause gourmande aux saveurs italiennes ? Avec sa sauce composée de crème, de lardons fumés au bois de hêtre, de pecorino et d'œufs, le tout mélangé à des fusilli frais, c'est l'alliance parfaite de la qualité, de la rapidité et du plaisir !

3,99€ les 350g

*Simple, pratique et prêt en quelques minutes !*

Pour cela, il suffit simplement d'emboîter et de clipser les barquettes l'une sur l'autre, puis de secouer pour mélanger. Top chrono pour 5 minutes de cuisson au four à micro-ondes à 750W pour un résultat totalement bluffant.

En bref, il ne reste plus qu'à choisir son occasion préférée pour le parfait Carbo Kiff : A la pause déjeuner ? Au dîner ? En plateau devant sa série favorite ? Sur son balcon ? Sur son canapé ? Ou au bureau ? Ou en duo ? À chacun de choisir pour savourer le moment tant attendu de la journée !

### *PETIT +*

Les 2 barquettes sont recyclables et peuvent être, une fois passées au lave-vaisselle, réutilisées comme boîtes de conservation à la maison.

Versez la sauce sur les pâtes

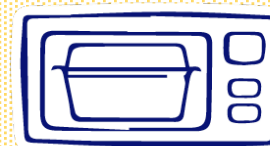


Fermez et secouez



Faites cuire au four à micro-ondes 5mn

750W



Mélangez et dégustez

# Les Gnocchi à Poêler Farcis à la Carbonara Giovanni Rana : le must pour un apéro gourmand

Passionné par l'envie de bien faire et de faire plaisir, Giovanni Rana n'a de cesse d'innover et de proposer de nouvelles recettes pour le bonheur du plus grand nombre.

Un cœur fondant de lardons, pecorino AOP et œufs, dans un écrin de pomme de terre, c'est le twist que propose Giovanni Rana pour cette célèbre recette née à Rome. Le cœur gourmand se cache dans les gnocchi telle une garniture qui se dévoile à la dégustation. Prête en 5 min à la poêle, cette délicieuse recette est le mix parfait entre gain de temps et promesse de qualité. Savoureuse, unique et facile à réaliser, elle comblera le cœur de chacun pour un moment de partage.

À l'apéro ou pour un repas en famille ou entre amis, sur un plateau, autour d'un jeu de société en famille, toutes les occasions sont bonnes pour savourer les Gnocchi à Poêler Farcis à la Carbonara Giovanni Rana.

## ASTUCE

*S'amuser en créant des formes amusantes dans les assiettes avec les gnocchi.*

## GNOCCHI À POÊLER FARCIS À LA CARBONARA GIOVANNI RANA

Un cœur gourmand à l'onctueuse sauce  
Carbonara dans un délicieux enrobage à la  
pomme de terre

2,79€ le sachet de 280g



# Un cocktail vitaminé pour des apéritifs animés

Pour les plus gourmands, Giovanni Rana propose un cocktail vitaminé qui accompagnera parfaitement les apéritifs en famille ou entre amis pour des moments de partage toujours plus savoureux.



## Ingrédients :

- 2cl d'orange (deux tasses et demie de café)
- 5cl d'eau pétillante (une tasse de café)
- 1 cuillère à café de miel
- ½ kiwi coupé en petits morceaux

## Préparation :

1. Verser le jus d'orange frais dans un verre avec des glaçons
2. Ajouter la partie d'eau pétillante et une cuillère à café de miel.
3. Mélanger bien et ajouter ensuite les morceaux de kiwi.

## *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 60 pays et compte 3.500 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 saucés 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](http://www.giovannirana.fr)



## CONTACTS MÉDIAS



**Manon PILLI**

**[m.pilli@rpca.fr](mailto:m.pilli@rpca.fr) / 07 77 73 04 79**

**Hyacinthe PRACHE**

**[h.prache@rpca.fr](mailto:h.prache@rpca.fr) / 06 20 67 67 17**