



GIOVANNI RANA LAUNCHT BIO-VOLLKORN-LINIE

DIE ERSTE BIO-LINIE FRISCHER GEFÜLLTER PASTA AUS VOLLKORNMEHL MIT NIE DAGEWESENEN FÜLLUNGEN

Diese völlig neue Linie frischer gefüllter Pasta aus dem Hause Giovanni Rana ist mit Vollkornteig und leckeren Zutaten gemacht, alles aus biologischem Anbau.

Giovanni Rana überrascht Pasta-Liebhaber mit drei neuen Kreationen und bittet nicht nur diejenigen, die Essen lieben, an seinen Tisch, sondern auch die, die bei ihrer Ernährung bewusst auf die Umwelt achten. Denn gerade dafür hat er seine neue Bio-Linie entwickelt. Auch in Deutschland erfreut sich Vollkorn- und Bio-Pasta zunehmender Beliebtheit, das belegt eine Studie des Marktforschungsinstituts Mintel.¹ Grund dafür ist das steigende Bewusstsein der Verbraucher für eine gesunde, ausgewogene und zugleich abwechslungsreiche Ernährung.

Den größten Gourmets, aber auch denen, die an der Vereinbarkeit von Wohlbefinden und Geschmack zweifeln, bietet Giovanni Rana dank seiner fast sechzigjährigen Erfahrung und seiner Innovationskraft nun eine ganz neue Linie an. Eine, die den Geschmack seiner Kreationen mit biologischen Zutaten, umhüllt von Vollkornteig, verbindet: Gaumenschmaus und bewusste Ernährung sind zum ersten Mal eins!

Das für den Teig verwendete Weizenvollkornmehl ist von Natur aus nährstoffreicher, da es durch Mahlen aller Bestandteile des Weizenkorns, einschließlich der Kleie, die den äußeren Teil bildet, gewonnen wird. Kleie enthält wertvolle Nährstoffe wie Ballaststoffe, Eiweiß, Vitamine und Mineralsalze – und ist zugleich der am stärksten behandelte Teil. Um das Beste für seine neue Bio-Linie herauszuholen, hat Giovanni Rana daher beschlossen, ausschließlich Bio-Mehle zu verwenden.

¹ <http://de.mintel.com/pressestelle>



Alle Zutaten des Sortiments werden nach jenen Prinzipien des ökologischen Landbaus angebaut und verarbeitet, der das gesamte landwirtschaftliche Ökosystem berücksichtigt und die natürliche Fruchtbarkeit des Bodens erhält. Die Bio-Zertifizierung wird von CCPB, dem Konsortium für die Kontrolle von Bioprodukten, garantiert. Es überprüft die Einhaltung der Produktionsanforderungen entlang der gesamten Kette: vom Boden bis auf den Tisch.

So entstehen drei originelle Bio-Vollkornkreationen mit völlig neuen Geschmacks- und Texturkombinationen, die für all diejenigen gedacht sind, die gerne in der Küche experimentieren und dabei dem unverfälschten Geschmack der Zutaten treu bleiben wollen:

- die schmackhafte Kombination aus *Kichererbsen und Brokkoli*, mit einer leichten Schärfe
- die Wiederbelebung des Klassikers *Ricotta und Spinat mit der besonderen Cremigkeit von Burrata*
- die süße Füllung von *zarten Erbsen*, besonders knackig und duftend

Drei köstliche Rezepturen, bei denen die Zutaten die unbestrittenen Protagonisten sind – nicht nur wegen ihrer Qualität und ihres Geschmacks, sondern auch, weil man sie in der Füllung schmecken und sehen kann. Durch den Einsatz eines innovativen Produktionsverfahrens ist die Füllung cremig, enthält aber gleichzeitig kleine Zutatenstückchen. Eine Lösung, die es ermöglicht, das Gute aller Zutaten, die von Natur aus unterschiedlicher Konsistenz sind, in einem dünnen Vollkornteig zu genießen, der den Produkten einen einzigartigen Charakter verleiht und sich perfekt mit der Geschmacksvielfalt aller Zutaten vermischt.

Neue und schmackhafte Geschmacksrichtungen, die die Palette der ausgezeichneten Produkte der Pastificio Rana ergänzen, die seit jeher die Qualität und die strenge Auswahl der Zutaten in den Vordergrund eines jeden Rezeptes stellt, das in diesen 56 Jahren der Leidenschaft und Liebe zum Kochen entwickelt wurde. Alle Rohstoffe werden von der Qualitätsabteilung geprüft und verkostet und jährlich mehr als 150.000 Kontrollen



unterzogen. Diese große Aufmerksamkeit der Pastificio Rana zeugt von der ständigen Suche nach Exzellenz und dem Willen, jedem Kunden das Beste zu bieten.

Nachdem er die Liebhaber frischer Pasta mit den großen Klassikern der italienischen Gastronomie und mit vielen originellen Produkten, die Geschmack und Qualität gekonnt verbinden, erobert hat, nimmt Giovanni Rana nun eine neue Etappe auf seiner langen Reise, die Innovation und Tradition in seinen neuen Kreationen kulinarisch vereint. Mit der Bio-Vollkorn-Linie verleiht Italiens beliebtester Pastameister einmal mehr seiner großen Kreativität Ausdruck und bietet ein Trio von schmackhaften und innovativen Rezepturen für alle Kenner frischer Pasta, die auf der Suche nach hochwertigen Bio-Produkten sind.



Giovanni Rana Bio Vollkorn

Ricotta, Spinaci & Burrata

Die Neuinterpretation einer der beliebtesten Rana-Klassiker, der von Kunden auf der ganzen Welt geliebt wird. Die Rezeptur mit zartem Spinat in einem Herz aus frischem Ricotta wird durch die Zugabe von Burrata verfeinert, die der Füllung noch mehr Cremigkeit verleiht und den Geschmack verstärkt.

Giovanni Rana Bio Vollkorn

Ceci & Broccoli

Giovanni Rana verwandelt ein traditionelles Gericht wie Kichererbsencreme und kombiniert sie mit Brokkolistückchen zu einer überraschenden Gourmetfüllung. Die Zugabe von rotem Chili verleiht dem Rezept einen Hauch Schärfe und macht es noch schmackhafter und origineller.





Giovanni Rana Bio Vollkorn

Piselli Finissimi

Die Erbsen der Füllung werden gedämpft, um ihren Geschmack und ihre Textur zu bewahren. So werden sie zu den Protagonisten eines Rezeptes, das den Gaumen mit seiner Süße und seinem Duft erfreuen.

Produkt- und Rezeptbilder finden Sie unter:

<https://transfer.serviceplan.com/index.php/s/Or966bRDT2tLIGs>

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, 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. Mit seinen neuen Tortelloni sechs 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 gefüllte und ungefüllte Gnocchi, frische Lasagneblätter und Saucen.

www.giovanrirana.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