



GIOVANNI RANA ÜBERRASCHT ERNEUT UND LAUNCHT RISOTTO SETS FUNGHI UND MILANESE

Die Revolution der original italienischen Klassiker geht weiter mit einem neuen Geschmackserlebnis. Ab sofort stehen zwei neue Risotto Sets im Kühlregal: Die leckeren Sorten Risotto Funghi mit feinen Champignons und Risotto Milanese mit Safran und Schinken. Beide Gerichte sind in nur wenigen Minuten in perfekter Risotto-Konsistenz fertig zubereitet.

Verona, 12. Oktober 2021 – Frische Pasta, Lasagnen, Saucen und Pasta Sets – und jetzt Risotto. Der Meister der frischen Pasta, Giovanni Rana, erweitert sein Sortiment um einen absoluten Klassiker der italienischen Küche – ab sofort im Kühlregal. Die beiden neuen Risotto Varianten Funghi und Milanese überzeugen mit hochwertigen Zutaten, die ganz einfach gemischt werden, bevor sie in der Mikrowelle oder in der Pfanne fertigkochen. Ein leckeres und cremiges Risotto mit perfekter Konsistenz, so einfach und schnell zubereitet wie nie zuvor.

Revolution im Kühlregal: Ein perfektes Risotto in unter 5 Minuten

Reis wird in Norditalien bereits seit dem 16. Jahrhundert angebaut. Kein Wunder also, dass sich Giovanni Rana, der in der Nähe von Verona aufgewachsen ist, nun auch einer der beliebtesten Spezialitäten seiner Heimatregion widmet. Im hauseigenen Rana Forschungszentrum, der *Casa dell'Innovazione*, hat ein Team aus Köchen und Produktforschern nach intensiven Tests und Studien zwei innovative Risotto-Kreationen entwickelt, die vom ersten Bissen an überzeugen. Dank Ranas Erfahrung und Innovationsgeist ist das volle Geschmackserlebnis eines traditionellen Risottos nun schon in unter 5 Minuten bereit zum Servieren.

Die neuen Giovanni Rana Risotto Sets garantieren original italienischen Risotto-Genuss ohne lange Kochzeit und ohne Kompromisse beim Geschmack – für jedermann. Die im Risotto Set enthaltenen Zutaten werden erst direkt bei der Zubereitung gemischt. So entsteht in nur wenigen Minuten in Mikrowelle oder Pfanne ein Risotto der Extraklasse. Kurz



vor dem Servieren werden die klassischen Spezialitäten mit hochwertigen Toppings verfeinert.

Köstliche Zutaten für den hochwertigen Geschmack

Nach dem Erfolg seiner beliebten Pasta Sets vereint Giovanni Rana in seiner neuesten Kreation einmal mehr schnelle und einfache Zubereitung mit höchster Qualität. 100% italienischer Arborio-Reis garantiert perfekte Risotto-Konsistenz. Dazu eine raffinierte Sauce mit im Ofen gebackenen Champignons für den cremigen Pilzgenuss oder Safran und mit Buchenholz geräuchertem Schinken für Liebhaber des Risotto Klassikers schlechthin. In Kombination mit Parmigiano Reggiano DOP und extra Petersilie (nur im Risotto Funghi) entsteht so ein wahrer Hochgenuss.

Beide Produkte sind frei von Konservierungsstoffen, künstlichen Aromen, und Palmöl.

Das Giovanni Rana Risotto Set ist in nur 3 einfachen Schritten fertig zubereitet:

In der Mikrowelle:

- Reis und Sauce in der Verpackungsschale mischen
- Für 3 ½ Minuten bei 700-800W in der Mikrowelle kochen
- Für 1 Minute ruhen lassen, mit Toppings garnieren und servieren

In der Pfanne:

- Die Sauce in der Pfanne erhitzen
- Reis hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze für 1-2 Minuten kochen
- Mit Toppings den letzten Schliff verleihen und servieren



Giovanni Ranas beste Risotto-Rezepte ab Oktober im Kühlregal

Risotto Set Funghi – 3,99 € (UVP) | Gewicht 362g

Eine köstliche Sauce aus im Ofen gebackenen Pilzen kombiniert mit italienischem Arborio-Reis ergibt ein samtiges Risotto, das alle Herzen höher schlagen lässt. Den letzten Schliff erhält das Gericht durch Parmigiano Reggiano DOP und Petersilie.



Risotto Set Milanese – 3,99€ (UVP) | Gewicht 362g

Inspiziert von einer typischen Mailänder Spezialität, verbindet Risotto Milanese den leckeren Geschmack von Safran mit den intensiven Noten von Schinken, der im Ofen mit Buchenholz geräuchert wurde. Das Gericht wird mit Parmigiano Reggiano DOP für die abschließende „Mantecatura“ verfeinert.

[Hier finden Sie passendes Bild-Material zum Download](#)

Passwort: Rana2021



Über Giovanni Rana

Die kulinarische Reise von Giovanni Rana begann als kleiner Junge in der Bäckerei seiner Familie, wo er sich mit seinen Brüdern um die Herstellung und Lieferung von Brot kümmerte. Anfang der 1960er Jahre bemerkte Giovanni eine Entwicklung: Familien hatten immer weniger Zeit, zu Hause frische Pasta herzustellen. Um diesem neuen Bedürfnis gerecht zu werden, begann Giovanni Rana, frische gefüllte Pasta aus hochwertigen Zutaten herzustellen und sie dann persönlich mit seinem roten Motorrad auszuliefern. Mit seiner Leidenschaft für den authentischen italienischen Geschmack und sorgfältig ausgewählten Zutaten überzeugte Giovanni Rana die italienischen Feinschmecker: Seine Produkte wurden schnell zur beliebtesten frischen Pasta Italiens. Und auch wenn er sie heute nicht mehr persönlich ausliefert, blieben die hohe Qualität und die Frische seiner Pasta unverändert.

Heute ist die Rana Gruppe ein weltweiter Marktführer für frisch gefüllte Teigwaren. Gian Luca Rana, Giovanni's Sohn und derzeitiger CEO, führt das Unternehmen seit mehr als 30 Jahren mit großer Leidenschaft und Engagement für Qualität und Innovation. Gian Luca hat das Unternehmen über die Grenzen Italiens hinaus bekannt gemacht: Heute produziert Rana in 8 Werken, von denen 5 in Italien liegen, ist in 66 Ländern vertreten und zählt weltweit 4.000 Mitarbeiter.

In Deutschland ist die frische Pasta von Giovanni Rana ein Bestseller, denn die Kunden schätzen die hohe Qualität seines Angebots. Mit seinen Tortelloni, die italienische Tradition und Innovation vereinen, revolutioniert Rana den Teigwarenmarkt und hebt den Genuss von frischer Pasta in eine neue Dimension. Rana bietet nicht nur gefüllte Pasta, sondern auch ungefüllte Pasta, frische Kartoffelgnocchi, Pfannen-Gnocchi sowie frische Lasagneblätter, Saucen und frische Pasta-Fertiggerichte an.

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