



DER GENUSS KOMMT ZUM SCHLUSS

Bolognese, Steinpilze & Champignons oder Burrata & Spinat: Giovanni Rana präsentiert ab November 2019 drei schmackhafte Lasagna-Sorten mit dem Raffinesse-Finale zum selbst verfeinern – mit frischem Mozzarella und geschmacksintensivem Basilikum-Pesto.

Die Deutschen lieben gutes Essen. Wichtig ist ihnen, dass es schmeckt und dass die Zubereitung schnell und einfach ist. Dazu legt fast die Hälfte, 49 Prozent, Wert auf unkompliziertes Kochen, wie eine Studie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft 2018 ermittelt hat*. Die Erwartungen an Lebensmittel sind dabei hoch, die Deutschen wünschen es sich in der Küche frisch und qualitätsreich. Gleichzeitig aber bleibt im zunehmend hektischen Alltag weniger Zeit für das Kochen.

Frische Lasagna von Giovanni Rana: Das traditionsreiche Gericht verfeinert und schnell zubereitet

Schnelle Zubereitung, dazu bitte frisch: Diese beiden Wünsche greift nun Italiens Pastameister Giovanni Rana bei seiner neuesten Kreation auf. Die Lasagnabox zum selbst verfeinern vereint Convenience mit raffinierten Möglichkeiten, das Gericht individuell und mit Liebe zum Detail an den eigenen Geschmack anzupassen. Frische Zutaten in höchster Qualität sind hierbei das Wichtigste. Mit dieser Box serviert jeder Hobbykoch im Handumdrehen eine Spezialität. Denn diese Lasagne sind ein spezieller

* <https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Ernaehrungsreport2018.pdf>



Gourmet-Genuss für Menschen, die gutes Essen lieben, aber wenig Zeit für dessen Zubereitung haben.

Die kulinarische Freude entsteht durch drei Komponenten in einer Box – ein von Giovanni Rana zubereitetes Fertiggericht mit Zutaten, die man in unzähligen Möglichkeiten kombinieren kann.

1. Die Lasagna: Frische Pasta-Blätter al dente mit geschmackvollen Saucen aus frischen Zutaten.

2. Der Käse: Frischer Mozzarella als extra Zutat, die vor dem Backen für den speziellen Käseschmelz sorgt.

3. Das Topping: Original Giovanni Rana Pesto Basilikum Genovese DOP für die geschmacksintensive Extra-Frische zum Verfeinern nach dem Backen.

Unendliche Kombinationen: Nur Mozzarella, wenig Mozzarella und ein bisschen Pesto oder das ganze Pesto? Jeder Koch rundet die gebackene Lasagna mit seiner eigenen Note ab.

Die Zubereitung:

Die Lasagna ist nach 5 Minuten in der Mikrowelle bei 750 W oder nach 20 Minuten im Ofen bei 180°C servierfertig.

Nach nur wenigen Minuten verführen Sie der Duft, die Konsistenz und der Geschmack eines der beliebtesten italienischen Pasta-Rezepte.



Weitere Besonderheiten: Die Lasagna ist frei von Konservierungsstoffen, Farbstoffen und künstlichen Aromen. Alles schmeckt gut und das spricht schließlich alle an. In diesem Sinne: Buon Appetito!

Die Lasagnabox in drei Sorten jetzt im Kühlregal:

Die Lasagna gibt es ab sofort für 3,99 Euro mit 395g in drei Geschmacksrichtungen:

1. Lasagna Bolognese

Dünne Pasta al dente, feines Rindfleisch, Ricotta und Mozzarella



2. Lasagna Steinpilze & Champignons

Dünne Pasta al dente, köstliche Pilze, Ricotta und Mozzarella



3. Lasagna Burrata & Spinat

Dünne Pasta al dente, gehackter Spinat, Ricotta und Burrata





Hier finden Sie die Bilder der Produkte zum Download:

<https://transfer.serviceplan.com/index.php/s/gyoLI100KemURtD>

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 und 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 Tortelloni in 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 Kartoffel-Gnocchi, Pfannen-Gnocchi sowie frische Lasagnablätter und Saucen.





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