



GIOVANNI RANA VERWANDELT DIE MIKROWELLE IN DAS KLEINSTE RESTAURANT DER WELT

Die Rana Pasta-Revolution beginnt ab Mai im Kühlregal mit vier köstlichen Klassikern – für schnell und einfach zuzubereitenden Pasta-Genuss in hoher Rana-Qualität.

Verona, 29. April 2020. Frische, bissfeste Pasta, eine cremige, vollmundige Sauce und zum Abrunden abgestimmte Kräuter – das klingt nach teurem Restaurantbesuch? Nicht bei Rana! Denn der italienische Pasta-Meister Giovanni Rana hat sich in seiner bekannten Erfindermanier etwas völlig Neues einfallen lassen: Die Giovanni Rana Pasta Sets zum Selbstkochen.

82 Prozent der Menschen in Deutschland sehen Fertiggerichte als eine große Erleichterung im Alltag an. Das zeigt eine Studie der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie aus dem Jahr 2019¹. Mehr als 55 Jahre Expertise in der Pastaherstellung ermöglichen es Rana, ein einzigartiges Pasta Set mit höchster Produktqualität zu entwickeln.

Die neuen Rana Pastagerichte werden nicht einfach nur erhitzt: In den frischen Pasta Sets sind alle Zutaten enthalten und werden selbstständig gemischt, bevor sie in die Mikrowelle kommen, und die Pasta beziehungsweise die Gnocchi sind nicht vorgekocht, sondern werden direkt in der frischen Sauce gekocht – ein garantierter Leckerbissen. Die raue Oberfläche der Pasta macht sie besonders aufnahmefähig für die Sauce – das verleiht dem Gericht einen noch intensiveren Geschmack. Um diese klassischen Spezialitäten kurz vor dem Servieren noch weiter zu verfeinern, enthalten die Sets auch hochwertigen Parmigiano Reggiano bzw. Mozzarella und Kräuter.

¹ <https://www.bve-online.de/presse/infotehke/publikationen-jahresbericht/bve-innova-studie-fertiggerichte>



In nur 5 Minuten fertig, vereinen die neuen Pasta Sets alle Eigenschaften, die typisch für Giovanni Rana sind: frische Pasta und frische Saucen aus hochwertigen und sorgfältig ausgewählten Zutaten, eine einfache Zubereitung und kulinarischer Genuss.

Pasta-Liebhaber können aus vier der bekanntesten, typisch italienischen Rezepten wählen: Tagliatelle Bolognese, Tagliatelle Carbonara, Tagliolini mit Pilzen oder Gnocchi alla Sorrentina.

Ein Produkt, vier Komponenten:

In den Pasta Sets befinden sich vier köstliche Zutaten:

- Frische, ungekochte Pasta oder Gnocchi
- Frische Sauce aus hochwertigen Zutaten
- Geriebener Parmigiano Reggiano beziehungsweise Mozzarella zum Verfeinern
- Auf die jeweilige Sauce abgestimmte Kräuter, um das Gericht perfekt abzurunden

In nur fünf Schritten zum Pasta-Genuss:

1. Die Packung öffnen und die Pasta in die Schale geben.
2. Den Saucenbeutel schütteln und vorsichtig aufreißen, Inhalt auf der Pasta verteilen und umrühren.
3. Die Schale wieder zurück in die Packung schieben und bei 750W für 5 Minuten in der Mikrowelle zubereiten.
4. Die Packung vorsichtig aus der Mikrowelle nehmen, umrühren und für 1-2 Minuten ruhen lassen.
5. Mit den jeweiligen Toppings bestreuen und unterrühren.



Die Pasta Sets von Giovanni Rana gibt es ab Mai im Kühlregal in vier Sorten für je 3,99 Euro UVP:

1. Frische Tagliatelle Bolognese

Eines der beliebtesten italienischen Rezepte, verwandelt in eine Mahlzeit, die direkt in der Mikrowelle zubereitet werden kann: Frische Tagliatelle werden perfekt von einer schmackhaften traditionellen Bolognesesauce aus Rindfleisch und Tomaten begleitet. Verfeinert wird das Ganze mit unnachahmlichem Parmigiano Reggiano und einer duftenden Kräutermischung.

Gewicht: 408g



2. Frische Tagliatelle Carbonara

Carbonara ist ein typisches Gericht aus der Region um Rom und perfekt für alle, die einen intensiven Geschmack lieben. Die cremige Carbonarasauce auf Ei-Basis mit dem leicht rauchigen Speckgeschmack wird mit frischen Tagliatelle kombiniert und mit Parmigiano Reggiano und Petersilie gewürzt. Zu guter Letzt etwas schwarzer Pfeffer, ein Muss bei Carbonara!

Gewicht: 408g





3. Frische Tagliolini mit Pilzen

Die zarten Tagliolini werden durch eine köstliche Pilzsauce verfeinert. Abschließende Akzente: Parmigiano Reggiano, der König des italienischen Käses, und Petersilie – die ideale Ergänzung für jedes Pilzgericht.

Gewicht: 407g



4. Frische Gnocchi alla Sorrentina

Gnocchi alla Sorrentina sind ein traditionelles Rezept aus Süditalien und haben ihren Namen von der berühmten Stadt Sorrent an der Amalfiküste. Gepaart mit einer exquisiten Tomatensauce, zartschmelzender Mozzarella und Basilikum sorgen die frischen Gnocchi für den allseits beliebten, typisch italienischen Geschmack.

Gewicht: 430g



Hier finden Sie die Bilder der Produkte zum Download:

<https://transfer.serviceplan.com/index.php/s/FytFPcN9wXsPrTC>

Passwort: Rana2020



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 58 Ländern vertreten und zählt weltweit 3.500 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.





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