



Innovation aus Tradition

Di Gennaro auf der ANUGA 2017 in Köln

Stuttgart/Köln, 5.10.2017

Auf der „internationalen Leitmesse der Ernährungswirtschaft“ ANUGA in Köln ist der Stuttgarter Feinkost- und Weinhändler Di Gennaro 2017 erneut mit einem umfassenden Sortiment an Feinkost- und Weinneuheiten sowie zahlreichen bekannten und bewährten Spezialitäten vertreten. Als langjähriger Partner von Di Gennaro als Mitaussteller ebenfalls vor Ort: die renommierte Spezialitäten-Metzgerei Villani aus Modena, Emilia Romagna.

Im Zentrum des Messeauftritts stehen auch in diesem Jahr die Spezialitäten der Eigenmarke „Selezione Di Gennaro“. Gemein ist den Produkten der „Selezione“ neben ihren herausragenden Zutaten, ihrer handwerklichen Herstellungsweise und den traditionellen Rezepturen ihr innovatives Design mit dem charakteristischen schwarzen Markenband. Um die „Selezione Di Gennaro“ im Rahmen des Messeauftritts visuell zusammenzufassen, präsentieren sich die Spezialitäten auf einem eigens dafür in den Raum konstruierten und begehbaren schwarzen Markenband.

Unter dem Motto „Alte Meister und junges Gemüse“ zeigt der italienische Feinkostspezialist aus Stuttgart auf diesem unter anderem seinen 24 Monate gereiften Prosciutto di Parma DOP Riserva sowie seine erntefrischen Antipasti-Variationen aus der Di Gennaro Heimat Apulien: Sonnengetrocknete Tomaten von Hand verlesen und mit Meersalz verfeinert, aromatische Artischockenherzen oder süß-sauer eingelegte Zwiebeln in bestem Nativem Olivenöl Extra – mit Giovanni Pugliese besitzt Di Gennaro einen Lieferanten, der nicht nur im Süden Italiens für sein Streben nach Perfektion und höchster Qualität bekannt ist.

Eine weitere Besonderheit der Extraklasse, die bei Di Gennaro zur Verkostung bereitsteht: Die hochwertigen Sorten des Kaviar-Spezialisten Adamas aus Pandino bei Cremona. Nahezu unbekannt ist die Stellung Italiens als einer der bedeutendsten Produzenten hochwertigen Kaviars in der Welt. Dabei wurde die Verwendung von Stör-Kaviar am Hof von Ferrara erstmals im Jahr 1549 von Cristoforo Messisbugo dokumentiert und bereits im 18. Jahrhundert Stör in der Po-Ebene gefischt. Heute wird italienischer Stör-Kaviar aus der Lombardei wegen seiner Qualität, die ihren Ursprung in der Aufzucht mit Voralpen-Frischwasser hat, international geschätzt.

Zahlreiche neue Produkte finden sich unter den Schinken- und Wurstspezialitäten: Völlig frei von Konservierungsstoffen präsentieren sich die naturbelassenen Grill- und Kochschinkenspezialitäten der Familie Meggiolaro aus Venetien, deren außergewöhnliches Geschmackserlebnis ihre begrenzte Lagerfähigkeit leicht kompensiert. Damit ist die kleine Manufaktur ein ausgezeichnetes Beispiel dafür, wie zeitgemäß ursprünglich-traditionelle Produkte sein können.

Von DOK dall'Ava aus dem Friaul stammen ungewöhnliche Schinkenspezialitäten wie der „Sancotto“, ein Kochschinken, den – besonders schonend mit Knochen des San Daniele-Schweins gegart ein unvergleichliches Aroma – auszeichnet.

Neuigkeiten finden sich auch im Dolci-Sortiment von Di Gennaro: Die „Crema Cacao e Torrone“ von Chocolatier Guido Gobino aus Turin, der sich im Juli über gleich fünf Auszeichnungen der „Academy of Chocolate“ in London freuen durfte, entsteht in Handarbeit in seiner Turiner Manufaktur und vereint feinherbe Kakaocreme und edle Nougatstücke.

**Di Gennaro Feinkost- und
Weinhandelsgesellschaft mbH**

Von-Pistorius-Straße 1
D-70188 Stuttgart
Telefon +49 711 16853-0
Telefax +49 711 16853-10
info@digennaro.de
www.digennaro.de

Geschäftsführer:
Michele Di Gennaro
Antonio Di Gennaro
Handelsregister Stuttgart
HRB 12991
USt-IdNr. DE 147827900



Auch Weinliebhaber kommen während des Messeauftritts auf ihre Kosten. Di Gennaro präsentiert auf der ANUGA 2017 zahlreiche neue Weine von Winzern, die zu den renommiertesten Italiens gehören. Dazu zählen die vielfach prämierten Spumante von Barone Pizzini – die ersten Schaumweine, die in der Franciacorta mit dem Biosiegel zertifiziert wurden.

Als passende Weinbegleitung und ebenfalls neu im Sortiment von Di Gennaro sind die köstlich gerösteten, IGP zertifizierten Haselnüsse von Castello di Neive aus dem Barbaresco-Gebiet des Piemont.

Die Spezialitäten und Weine genießen Kunden, Partner und Besucher von Di Gennaro rund um die originell inszenierte Olivenbaum-Piazza. An der authentischen italienischen Kaffeebar feiern zudem die neu gestalteten Espressotassen von Di Gennaro Premiere. Flankiert wird der Messeauftritt des Feinkosthändlers von zahlreichen attraktiven Verkaufs- und Prämienaktionen.

Sie finden Di Gennaro in Halle 10.2, Stand A 8.

Die Di Gennaro Feinkost- und Weinhandelsgesellschaft mbH mit Sitz in Stuttgart ist der führende Anbieter italienischer Premium-Feinkost im deutschsprachigen Raum. Neben den Produkten renommierter Hersteller steht auch die Eigenmarke „Selezione Di Gennaro“ für höchsten Genuss, kompromisslose Qualität und natürlich gesunde Produkte. Zu den Kunden gehören bedeutende Handelskonzerne, der gehobene Einzelhandel, die Gourmet-Gastronomie und Endverbraucher in ganz Deutschland. Mit seinen Filialen in Düsseldorf, Nürnberg und Sindelfingen sowie dem Stand in der historischen Markthalle Stuttgart ist Di Gennaro eine feste Größe in der deutschen Genusslandschaft.

**Di Gennaro Feinkost- und
Weinhandelsgesellschaft mbH**

Von-Pistorius-Straße 1
D-70188 Stuttgart
Telefon +49 711 16853-0
Telefax +49 711 16853-10
info@digennaro.de
www.digennaro.de

Geschäftsführer:
Michele Di Gennaro
Antonio Di Gennaro
Handelsregister Stuttgart
HRB 12991
USt-IdNr. DE 147827900