



Di Gennaro auf der ANUGA 2013

Culatello, Salami, Taleggio, Olivenöl und vieles mehr –

Di Gennaro präsentiert neue Spezialitäten

Stuttgart/ Köln, 2.10.2013

Auf der ANUGA in Köln (5. – 9. Oktober), der weltweit führenden Messe für Nahrungs- und Genussmittel, präsentiert der Stuttgarter Feinkost- und Weinhändler Di Gennaro neben bekannten und bewährten Spezialitäten viele Feinkost- und Weinneuheiten. Villani, die renommierte Spezialitäten-Metzgerei aus Modena, begleitet mit ihren Salumi- und Schinkenspezialitäten den Messeauftritt von Di Gennaro.

Die Di Gennaro Feinkost- und Weinhandelsgesellschaft finden Sie auf der ANUGA in Halle 10.2, Gang A, Stand-Nr. 008.

Di Gennaro setzt einmal mehr konsequent auf seine Eigenmarke „Selezione Di Gennaro“. Die Spezialitäten der „Selezione Di Gennaro“ überzeugen durch herausragende Qualität und durch ihre Präsentation. Zeitlose Eleganz und eine klare Linie charakterisieren das Design der Eigenmarke. Neu in der „Selezione Di Gennaro“: Culatelli, Coppe und Pancette aus Felino in der Nähe von Parma. Die Kernschinken und Schweinenacken stammen von einem kleinen traditionell arbeitenden Familienbetrieb, entstehen aus sorgsam ausgewähltem Schweinefleisch, werden von Hand verschnürt und reifen im Naturdarm. Ebenfalls neu im Sortiment: „Olio Nonno Matteo“, ein fruchtiges Natives Olivenöl Extra in Bio-Qualität, gepresst aus den Oliven der Haine der Familie Di Gennaro im apulischen Gargano. Das Olivenöl ist „Nonno Matteo“, Großvater Matteo Di Gennaro, gewidmet – seine Geschichte als Olivenmühlenbesitzer erzählt ein kleines Booklet, das die Olivenölflasche ziert.

In der Produktgruppe „Käse“ präsentiert Di Gennaro unter anderem die Käsespezialitäten der Familien-Käserei Carozzi aus dem Valsassina in der Lombardei. Von Hand gemacht spielen die Käse von Roberto Carozzi die lange Käsetradition des Valsassina wider. Hier reifen Taleggi noch in Kisten aus Tannenholz, von Hand werden sie mit Salzwasser abgebürstet. Bei Carozzi entstehen neben Taleggi auch ausgefallene Käsekreationen, so zum Beispiel der „Capriziola“, ein Gorgonzola aus Ziegenmilch, oder der „Strachì Tunt“, ein Mix aus Taleggio und Gorgonzola. Ebenfalls neu im Feinkostsortiment: die Käse von Affineur La Casearia aus dem Veneto. Bei Antonio Carpenedo entstehen aus jungen Käseläuben ausgefallene Kreationen. Ob im Trester, auf Holz, im Heu oder mit Pfeffer, Käse werden hier noch von Hand veredelt. Von La Casearia auf der ANUGA zum ersten Mal zu sehen und zu kosten: „Rocca d'Asolo“, der wahrscheinlich weltweit einzige Schnittkäse aus Kuhrohmlch in der Form einer Burg, der „Rocca d'Asolo“ in Venetien.

**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



In der Produktgruppe „Salami und Schinken“ präsentiert Di Gennaro neue Spezialitäten von der Traditionsmetzgerei Villani aus Modena für die SB-Theke. Die Spezialitäten entstehen nach traditionellen Rezepten, sorgsam gereift. Ob Culatello, Parmaschinken oder Speck – jede Scheibe wird von Hand in die Schale gelegt. Ebenfalls neu von Villani und für die SB-Theke: „Apperò“, praktischer Salamigenuss zum Aperitif oder für unterwegs – vier verschiedene Salmisorten, geschnitten und innovativ in der Schale verpackt. Neues gibt es auch von der Metzgerei Chiapella aus dem Piemont: Ausgefallene Salamikreationen mit Parmigiano Reggiano, Haselnüssen oder Vessalico-Knoblauch verfeinert.

Wie von Di Gennaro gewohnt, stammen alle Spezialitäten aus kleinen bis mittelgroßen Familienbetrieben – und sind nach alter Tradition, handwerklich und mit viel Liebe zum Detail gefertigt.

Neben vielen neuen Produkten, feiert auch der Feinkostkatalog 2013/14 auf der ANUGA Premiere. Im Katalog finden sich nicht nur neue, bekannte und bewährte Spezialitäten wieder, sondern auch spannende Produzentenportraits, die einen Einblick in Arbeitsweise und Philosophie der Hersteller geben, sowie nützliche Tipps rund um die italienische Feinkost.