



Der italienische Feinkostpionier aus Stuttgart setzt weiterhin konsequent auf sein Eigenmarken-Sortiment

Stuttgart/Köln, 8.10.2011

Auf der ANUGA in Köln (8. – 12. Oktober), der weltweit führenden Messe für Nahrungs- und Genussmittel, präsentiert der Stuttgarter Feinkost- und Weinhändler Di Gennaro in Halle 10.2, Stand 008, die diesjährigen Feinkost-Neuheiten.

Alle Spezialitäten stammen von kleinen bis mittelgroßen Familienbetrieben – und sind nach alter Tradition, handwerklich mit viel Liebe zum Detail gefertigt.

Im Fokus stehen dabei vor allem die Spezialitäten der eigenen Marke „Selezione Di Gennaro“. Die Spezialitäten der Eigenmarke überzeugen dabei nicht nur durch ihre herausragende Qualität, sondern auch durch ihre Präsentation. Zeitlose Eleganz und eine klare Linie charakterisieren das aktuelle Design der Selezione Di Gennaro.

In der Produktgruppe „Eingelegtes Gemüse“ stellt Di Gennaro neue Gemüse-Varianten in Olivenöl aus Apulien, Süditalien, vor. Das Besondere: Die Spezialitäten, darunter Artischocken oder getrocknete Tomaten, sind erntefrisch. Sie werden saisonal geerntet und sofort nach der Ernte in nativem Olivenöl Extra abgefüllt. So erhalten sie sich erntefrischen Geschmack und Farbe. In den Antipasti-Spezialitäten der Selezione Di Gennaro steckt zudem viel Handarbeit. So werden bei der Produktion der „Pomodori secchi“, die Tomaten unter anderem von Hand geerntet, von Hand in zwei Hälften geschnitten und von Hand zum Trocknen an der Sonne ausgelegt.

Nicht nur der Süden Italiens ist mit Neuheiten in der Produktgruppe „Eingelegtes Gemüse“ vertreten, aus Norditalien kommen die „Taggiasche-Oliven“ der Selezione Di Gennaro. Die Taggiascha-Olive, eine besonders aromatische Olivensorte, wächst in der Umgebung von Imperia, Ligurien. Von Hand geerntet, wird sie in Salzlake oder Olivenöl eingelegt.

Neu im Eigenmarken-Sortiment sind auch die Kapernspezialitäten von der Insel Salina vor Sizilien. Das besondere Klima, die fruchtbaren Vulkanböden und ein hohes Maß an Handarbeit machen die Kapern und Kapernfrüchte der Mittelmeerinsel zur begehrten Feinkost-Spezialität.

In der Produktgruppe „Käse“ präsentiert Di Gennaro als Eigenmarke die apulische Spezialität Burrata – eine mit Sahne gefüllte Kuhmilchmozzarella. Diesen typisch apulischen Frischkäse bietet Di Gennaro zusätzlich zur klassischen Variante auch in einer Version mit Trüffeln an. Aus dem Piemont stammen die Ziegenkäse von Di Gennaro. Die Bio-Spezialitäten werden von einer kleinen Käserei von Hand geschöpft, ausschließlich betriebseigene Ziegen liefern die Milch dazu. Außerdem auf der ANUGA zum ersten Mal zu sehen und zu kosten: der Hartkäse aus Kuhrohmilch „Gran Di Gennaro Terre di Sabaudi“. Verarbeitet zu einem Hartkäselaiab aus besonders reichhaltiger Bergmilch mit einem Gewicht von 38 kg, stammt er aus den cunesischen Alpen in der Nähe von Turin und reift hier 16 bis 18 Monate.

In der Produktgruppe „Salami und Schinken“ präsentiert Di Gennaro die kalabrische Wurstspezialität ‚Nduja. Die streichfähige scharfe Salami wird aus Schweinefleisch und kalabrischen Chilischoten nach traditionellem Rezept im Naturdarm von L'Artigiano dell ‚Nduja aus Spilinga hergestellt.

**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 „Wein“ stellt Di Gennaro auf der ANUGA Weine von Ca'Viola, I Campi, Fattoria del Cerro, Còlpetrone und La Poderina neu vor. Aus dem Piemont kommen die Weine vom renommierten Winzer Beppe Caviola – sein „Langhe Nebbiolo DOC 2008“ wird im aktuellen Weinführer „Vini d'Italia“ mit drei Gläsern prämiert. Diese bestmögliche Auszeichnung von drei Gläsern erreicht auch Flavio Pràs Soave Classico „Campo Vulcano“ von I Campi, Venetien. Der Winzer Còlpetrone in Umbrien keltert Spitzenweine aus der Sangrantino-Rebe – Italiens Rebe mit den höchsten Tannin- und Polyphenol-Anteilen. Die renommierten Winzer Fattoria del Cerro und La Poderina aus Montalcino in der Toskana erfahren für ihre Brunelli di Montalcino- und Vini Nobili di Montepulciano-Weine nicht nur in Fachkreisen große Anerkennung.

Neben den Produktneuheiten präsentiert Di Gennaro auf der ANUGA auch den Feinkostkatalog 2012. In ihm finden sich nicht nur die neuen und altbewährten Produkte wieder, sondern auch spannende Produzentenportraits, die einen Einblick in Arbeitsweise und Philosophie der Hersteller geben, sowie nützliche Tipps rund um die italienische Feinkost.

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

Die Di Gennaro Feinkost- und Weinhandelsgesellschaft mbH mit Sitz in Stuttgart ist der führende Anbieter italienischer Premium-Spezialitäten im deutschsprachigen Raum und gilt als Pionier der italienischen Ess- und Weinkultur in Deutschland. Das 1969 gegründete Familienunternehmen steht für authentische Spitzenprodukte: Neben den Produkten renommierter Hersteller, die zu den besten Italiens gehören, steht auch die Eigenmarke „Selezione Di Gennaro“ für höchsten Genuss, kompromisslose Qualität und natürlich gesunde Produkte. Vom Handels- und Logistikzentrum in Stuttgart-Wangen aus beliefert Di Gennaro insbesondere den gehobenen Einzelhandel, die Gastronomie, Delikatess-Geschäfte, Weinhandlungen und Gourmet-Restaurants sowie die Feinkost-Abteilungen von Verbrauchermärkten. Mit seinen Filialen in München, Düsseldorf, Frankfurt, Nürnberg, sowie dem Stand in der historischen Markthalle Stuttgart ist Di Gennaro eine feste Größe in der deutschen Genusslandschaft.