



## *Di Gennaro auf der Intermopro/Intermeat 2012*

**Authentisch und innovativ – neue Käsespezialitäten von Di Gennaro  
Di Gennaro stellt in Düsseldorf viele Käse-Neuheiten sowie Salami- und  
Schinkenspezialitäten für die SB-Theke vor  
Düsseldorf/Stuttgart, 17.09.2012**

Auf der Intermopro/Intermeat (23.9. – 25.9.2012) präsentiert der Stuttgarter Feinkost- und Weinhändler Di Gennaro in Halle 10, Stand C76, seine Feinkost-Neuheiten. Auch 2012 im Fokus: Die Weiterentwicklung der Eigenmarke „Selezione Di Gennaro“.

Eines haben alle neue Spezialitäten gemein: Sie stammen von kleinen bis mittelgroßen Familienbetrieben und sind traditionell, handwerklich und mit viel Liebe zum Detail gefertigt.

Neu in der „Selezione Di Gennaro“ sind unter anderem der „Gran Culatello Tradizionale“ sowie der Kuhmilchkäse „Credo in Passito“. Der „Gran Culatello Tradizionale“, ein luftgetrockneter Kernschinken, stammt aus der Gegend um Parma. Er reift nach alter Tradition der Emilia Romagna sorgsam für 11 Monate.

Der Weichkäse „Credo in Passito“ entsteht aus Kuhmilch, ist mit Blauschimmel versetzt und reift in Passito-Süßwein. Die Affinage, die 60 Tage dauert, findet in einem Handwerksbetrieb in der Nähe von Treviso statt.

In der Produktgruppe „Schinken und Salami“ präsentiert Di Gennaro Wurst- und Schinkenspezialitäten von Villani für die SB-Theke – im neuen Design. Die SB-Spezialitäten der renommierten Metzgerei Villani in Modena sehen nicht nur edel aus, sondern überzeugen auch durch ihren herausragenden Geschmack. Das liegt zum einen daran, dass jede Scheibe von Hand in die Schale gelegt wird und zum anderen an der hohen Qualität der Produkte. Die Salamispezialitäten entstehen nach traditionellen Rezepten in Handarbeit aus bestem italienischen Schweinefleisch – sorgfältig gereift, fast alle im Naturdarm. Auch die Schinken entstehen nur aus besten Zutaten und reifen nach traditioneller Art und Weise an außergewöhnlichen Orten – so zum Beispiel in historischen Kellern.

Auch in die Warengruppe „Käse“ haben viele neue Spezialitäten Einzug gehalten. Von der kleinen Käserei Fiandino aus dem Piemont stammen Käsespezialitäten, die unter Zugabe von pflanzlichem Lab entstehen. So zum Beispiel der Hartkäse aus Kuhrohmilch „Gran Kinara Intero“ oder der sahnig-milchige Schnittkäse aus Kuhrohmilch „Lou Bergier Pichin“. Aus der Käserei Perolari am Lago Maggiore kommen Käsespezialitäten wie der „Taleggio Pasta Cruda Antica Lavorazione“, ein nach traditioneller Art und Weise hergestellter Taleggio-Käse aus Kuhrohmilch. Ebenfalls von Perolari: „Robiola di Capra in Foglie di Verza“ – ein Ziegenmilchkäse, der mit Wirsingblättern bedeckt reift. Ebenfalls neu im Sortiment: Käsespezialitäten aus dem Veneto, von Affineur La Casearia. Hier entstehen Käse wie der „Cacio Barricato al Nero d'Avola“, ein Kuhmilchkäse, nach süditalienischer Tradition aus der Pasta filata, im tiefroten Nero d'Avola gereift. Von der Käserei Fiandino stammen auch besondere Butterspezialitäten. Bei Di Gennaro findet sich die „Burro 1889“, eine Süßrahmbutter mit Sahne verfeinert. Die Butter entsteht aus frisch gemolkenener Milch und „reift“ für 72 Stunden. Erhältlich ist diese auch als „salzige“ Variante – verfeinert mit Meersalz.

**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



Zu den Käse-, Salami- und Schinkenspezialitäten empfehlen sich die Konfitüren, Saucen und Dips des Familienbetriebes Le Tamerici aus Mantua. Bei Le Tamerici entstehen überwiegend in Handarbeit aus sorgfältig ausgewählten Früchten süße und würzige Kreationen, welche die Käseplatte originell ergänzen. So verfeinert die „Composta di Fragole all'aceto Balsamico di Modena IGP“, ein Kompott aus Erdbeeren und original Balsamicoessig aus Modena, frische Ziegenkäsespezialitäten oder Ricotta. Zu Hartkäse empfiehlt Le Tamerici unter anderem die „Mostarda d'Arancia“, ein typisches Fruchtgelee aus Mantova von der Orange mit Senfaroma.

Die Di Gennaro Feinkost- und Weinhandelsgesellschaft finden Sie auf der ProWein in Halle 10, Standnummer C76.

Über Di Gennaro: 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, bedeutet auch die Eigenmarke „Selezione Di Gennaro“ höchsten Genuss, kompromisslose Qualität und natürlich gesunde Produkte. Vom Handels- und Logistikzentrum in Stuttgart-Wangen aus beliefert Di Gennaro mehr als 3000 Kunden – 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 und der Vinothek in der historischen Markthalle Stuttgart ist Di Gennaro eine feste Größe in der deutschen Genusslandschaft.

**Kontakt für Journalisten:**

Fabian Jauss  
Unternehmenskommunikation & Pressesprecher

Di Gennaro Feinkost- und Weinhandelsgesellschaft mbH  
Von-Pistorius-Str.1  
70188 Stuttgart

Telefon +49 711 16853-27  
Fax +49 711 16853-10  
fabian.jauss@digennaro.de