

Erntefrischer Geschmack von der Sonne Italiens

Di Gennaro, Stuttgart, bietet seit über 40 Jahren hochwertige italienische Feinkost an und empfiehlt beispielsweise die folgenden vier Antipasti-Varianten aus der „Selezione Di Gennaro“ (200 ml Gläser) für das Zusatzsortiment im Fleischer-Fachgeschäft:

Sowohl die „Pomodori secchi“ (sonnengetrocknete Tomaten aus Apulien) als auch die aromatischen „Cuori di carciofi“ (Artischockenherzen) sind zart und saftig zugleich.

Die kleinen gegrillten Borretane-Zwiebeln „Cipolline grigliate“ in nativem Olivenöl extra genießt man beispielsweise mit ein paar Tropfen Balsamico verfeinert zu hauchdünn geschnittenem Parmaschinken.

„Peperoni grigliati“ sind gegrillte gelbe und rote Paprika in nativem Olivenöl extra, die durch ihr sattes Farbenspiel und ihren aromatischen Geschmack überzeugen.

Das Besondere an den Spezialitäten der Selezione Di Gennaro: Die Artischocken oder getrocknete Tomaten beispielsweise werden sofort nach der Ernte in nativem Olivenöl extra abgefüllt. So erhalten sie sich erntefri-



Die erntefrischen, sonnengetrockneten „Pomodori secchi“ werden von Hand verarbeitet und in nativem Olivenöl extra eingelegt.

Di Gennaro

schen Geschmack und Farbe. In den Antipasti-Spezialitäten steckt zudem viel Handarbeit. Diese Produkte sind ebenso wie Pilze, Zucchini, „Taggiasche-Oliven“ aus Norditalien oder Kapern aus Sizilien, auch in Verpackungsgrößen für die SB-Theke erhältlich.