

MARKT & PRODUKTE

A Taste of Italy fürs Take away-Geschäft



Eine der drei Neuheiten von Délifrance: Das Focaccia rund, Olive /
Foto: Délifrance

Authentische Geschmackserlebnisse aus der ganzen Welt, veredelt durch langjähriges Know-how und Qualität à la Délifrance ? das ist der Anspruch der Range ?A Taste of? des Unternehmens. Jetzt präsentiert es drei neue Produkte, die authentische Geschmackserlebnisse aus Italien bieten. Die zwei runden Focaccia in den Geschmacksrichtungen Kräuter und Olive sowie ein Ciabatta rustica repräsentieren ?A Taste of Italy? in idealer Weise und sind zudem perfekt für das Take away-Geschäft.

Das Focaccia rund, Olive wird mit schwarzen Oliven im Teig hergestellt. Das Focaccia rund, Kräuter besticht durch ein Oregano-Topping. Der Weizenteig für beide Varianten wird mit aromatischem, kaltgepresstem Olivenöl Nativ Extra und Meersalz abgeschmeckt. Mit einem Stückgewicht von 120 Gramm und einem Durchmesser von etwa 13 Zentimetern sind die Focaccias ideal als Snack. Sie schmecken solo, werden aber mit typisch-italienischen Belägen, wie Mortadella, Mozzarella und Tomaten, im Handumdrehen zum raffinierten Sandwich. Das besondere Etwas bekommt jedes Focaccia durch kurzes Erhitzen im Kontaktgrill.

Beide Focaccias sind handgefertigt und werden nach dem Vorbacken umgehend schonend tiefgefroren. Ihre Herstellung erfolgt ohne künstliche Farbstoffe und Aromen sowie ohne gehärtete Fette.

Ciabatta rustica

Das Ciabatta gehört zu den Klassikern der italienischen Brotkunst. Es zeichnet sich durch eine ungleichmäßige und grobe Porung sowie eine kräftige Kruste aus. Eine lange Teigruhe

und das Backen auf Stein sorgen beim Ciabatta rustica für das unvergleichliche Aroma. Wird das 200 Gramm schwere Brot halbiert, ist es perfekt für die Zubereitung von Sandwiches. Aufgeschnitten bietet sich das Ciabatta rustica als Beilage zu einem Salat an und adelt jede Minestrone.