gastrotel

MARKT & PRODUKTE

Für perfekten Pastagenuss

Pasta-Spezialist Barilla hat vier Nudelsorten und das Pesto alla Genovese optimiert / Foto: Barilla

Barilla widmet sich mit viel Leidenschaft der Herstellung von Produkten für die authentisch italienische Küche. Neben der sorgfältigen Auswahl und Verarbeitung bester Rohstoffe werden darum auch Produktionsprozesse und Verpackungen stets auf ihr Optimierungspotenzial hin überprüft. Manchmal machen hier schon kleine Anpassungen einen großen Unterschied. So hat der Pasta-Spezialist jetzt die langen Klassiker Spaghetti und Linguine mit einem ein Millimeter stärkeren Durchmesser ausgestattet ? für einen noch besseren Al-dente-Genuss. Die Barilla Fusilli überzeugen mit einer geschwungeneren Form und die Barilla Tortiglioni sind etwas schräger gedreht. Auf diese Weise können beide Formate gehaltvolle Saucen noch besser aufnehmen.

Auch Pesto überarbeitet

Das Ergebnis eines sorgfältigen Optimierungsprozesses ist auch das Barilla Pesto alla Genovese. Das Convenience-Produkt bietet Küchen im Außer-Haus-Markt die Möglichkeit, zeitintensive Arbeitsschritte auszulagern, um sich ganz auf das Wesentliche zu konzentrieren. Gebinde und Rezeptur des Profi-Produkts berücksichtigen dabei optimal die Bedürfnisse von Küchenchefs. So überzeugt das cremige Pesto nicht nur durch den Geschmack von aromatischem Basilikum und würzigem Pecorino Romano DOP, sondern auch durch optimales Handling: In jedem 500-Gramm-Folienbeutel sind genau zehn Portionen enthalten, dies ermöglicht eine einfache, restfreie und hygienische Dosierung. Gleichzeitig ist die Gefahr von Glasbruch gebannt. Mit minimalem Aufwand verleiht das servierfertige und deklarationsfreie Pesto in den unterschiedlichsten Anwendungen

Geschmack und frische Farbe ? ganz klassisch zu Pasta oder Pastasalaten, aber auch als Aufstrich oder Topping. Insbesondere im Sommer ist das Barilla Pesto alla Genovese für feine Würze in Grillmarinaden und Salatdressings ideal geeignet.