



Da bin ich mir sicher.



## Produktinformation

# Benvenuti in Italia: Das Beste aus der italienischen Küche bei HOFER

**Herzhafte Antipasti mit Coppa di Parma, frische Pasta mit fruchtig-würzigem Sugo, dazu ein Glas Rotwein aus dem Süden Italiens und als süßer Abschluss feine Trüffel aus dem Piemont: Mit den italienischen Spezialitäten, die ab 7. September bei HOFER erhältlich sind, ist der Urlaub auch Zuhause ganz nah.**

(Sattledt, 04. September 2019; HOFER) Feinschmecker wissen: Eine Reise nach Italien ist immer auch eine kulinarische Reise. Denn das beliebte Urlaubsland hält viele Spezialitäten und geschmackliche Highlights bereit. Doch für authentischen Genuss muss nicht der weite Weg in unser südliches Nachbarland angetreten werden, denn HOFER bringt ab 7. September ausgewählte italienische Delikatessen in die Regale. Für traditionelle Antipasti, also eine italienische Vorspeise, eignet sich beispielsweise der Coppa di Parma - ein rohgepökelter, luftgetrockneter und gereifter Schinken aus Norditalien - von HOFER. Und auch die italienischen Salami-Spezialitäten in vier verschiedenen Sorten machen sich gut auf jedem Vorspeisenteller. Bruschetta, Mozzarella, Oliven und gebratene Paprikastreifen machen das Entree komplett.

Ob Penne, Spaghetti, Fusilli, Fettuccine oder Farfalle: die Basis für viele italienische Gerichte ist Pasta. Von süditalienischen Teigwarenspezialitäten in vier verschiedenen Sorten über Pastanester bis hin zu Lasagneblättern bietet HOFER ab 7. September eine breite Auswahl. Wer etwas mehr Zeit für die Vorbereitung eines italienischen Menüs mitbringt, kann Nudeln auch ganz einfach selbst herstellen. Der Teig besteht nur aus Mehl, Eiern, Salz, Öl und etwas Wasser und ist schnell zubereitet. Doch wie werden die Nudeln schön gleichmäßig und dünn? Mit der Nudelmaschine von HOFER braucht es dazu nur etwas Muskelkraft. Durch ein verstellbares Walz- und Scheidewerk ist die Teigstärke variierbar und lässt sich für Lasagneblätter, Bandnudeln und Spaghetti einstellen. Wer experimentierfreudig ist, bringt mit Kräutern, Spinat, Rote Rüben- oder Karottensaft noch extra Farbe und ein besonderes Aroma in den Teig. Die frischen Nudeln lassen sich am besten mit Sugo oder Pesto von HOFER genießen. Der ideale Begleiter dazu ist ein Glas Rotwein aus der süditalienischen Region Salento.

Nach dem Essen eignet sich übrigens Grappa perfekt als Digestif. Das italienische Nationalgetränk ist bei HOFER in den Sorten Riserva und Prosecco erhältlich. Abschließend darf natürlich eine Tasse Espresso und eine süße Nachspeise nicht fehlen. HOFER bietet mit dem Blätterteiggebäck Sfogliatine Glassate und feinen Trüffeln aus dem Piemont, den sogenannten Tartufi, gleich zwei italienische Klassiker an.

## Produktinformationen im Überblick

### Ab 7. September erhältlich:

- Coppa di Parma 100 g, um 1,99 Euro per Packung
- Orig. ital. Salami-Spezialitäten 200 g, Salami Milano, Salami Campagnolo, Salami Abruzzese oder Salami Casereccia, um 2,69 Euro per Stück
- Südital. Teigwarenspezialitäten 500 g, um 1,49 Euro per Packung
- Pastanester 250 g, Tagliatelle all'uovo, Fettuccine all'uovo oder Paglia e fieno all'uovo, um 1,99 Euro per Packung
- Lasagneblätter 500 g, Natur oder Spinat, um 1,15 Euro per Packung
- DANTI Negroamaro IGT Salento, Italien, halbtrocken, Jahrgang 2016, um 4,99 Euro per Flasche

