

Chefs

JUN/JUL
D 30383
chefsbest.de
Deutschland
Österreich
Schweiz

6/7
2011

best

equipment, f+b, practice, business.

Alles Gute zum 70. Geburtstag!

Eckart Witzigmann

im Interview

IL RISERVA GMBH & CO.KG

Mit dem Herzen gemacht

Anlässlich der zweiten ASA Selection Markentage konnte Il Riserva mit seinem Feinkostsortiment beim Fachhandel fleißig Punkte einstreichen.

Das Warensortiment ist zwar knapp gehalten, aber Quantität spielt im Feinkostsortiment von Il Riserva auch keine Rolle – hier geht es um Qualität.

Die Philosophie der Start-Up-Marke ist so schlicht wie nachvollziehbar: Fairer Handel mit authentischen Produkten aus Manufakturen, deren Herstellung, Rezeptur, Reinheit und Nachhaltigkeit ihresgleichen sucht. Feine – nicht ausschließlich – italienische Lebensmittel und Accessoires, gedacht und gemacht mit Herz und Leidenschaft. Verfügbar in geringen Mengen. Zu fairen Konditionen.

Hiervon konnten sich die Besucher der zweiten ASA Selection Markentage direkt vor Ort überzeugen. Von der winzigen, aromatischen Taggiasca-Olive, deren Öle und die damit eingelegten Antipasti, über Premium-Steinpilze aus der Alta Langha bis hin zum Premium Balsamico-Sortiment aus der Emilia-Romagna präsentierte Il Riserva alles, was einen Gourmet glücklich macht. Erhältlich sind die Produkte im Online-Shop unter www.il-riserva.de sowie in einigen Restaurants und Geschenkeshops.



1001 GEWÜRZE GMBH

Ein Fest für die Sinne

Ausgezeichnet mit dem GastroVision-Förderpreis 2011 erzeugen die Weingewürze der Manufaktur „1001 Gewürze“ eine perfekte Harmonie von Speisen und Wein.

Welcher Wein passt zu welcher Speise? Manchmal ist es eine der schwierigsten Fragen überhaupt, da hier viele Faktoren zur Entscheidungsfindung beitragen. Einen interessanten Lösungsansatz bieten hier die Weingewürze der Hamburger Manufaktur „1001 Gewürze“, die in diesem Jahr mit dem GastroVision-Förderpreis ausgezeichnet wurden. Es handelt sich hierbei um Gewürzmischungen, die in ihrer Zusammensetzung nicht nur auf die Speisen selbst abgestimmt sind wie z.B. Reh, Ente oder gegrilltem Fisch, sondern auch das Aroma des servierten Weins hervorragend ergänzen. Die Gewürze sind nach der jeweiligen Rebsorte benannt, deren Noten sie unterstützen. Inzwischen umfasst das Sortiment der Weingewürze zehn außergewöhnliche Kreationen – vom zitronig-leichten „Sauvignon Blanc Gewürz“ bis hin zum kräftig süß-scharfen „Tempranillo-Gewürz“. Erfinderin der Gewürzmischungen ist die mehrfach prämierte Kochbuchautorin Bettina Matthaeci, die auch regelmäßig Seminare zu diesem Thema anbietet. Weitere Infos unter www.1001gewuerze.de.

