

Oliven & getrocknete Tomaten

Sei es zum Aperitif und als Antipasti oder um ein Gericht mit kräftigen mediterranen Aromen zu würzen, Oliven und getrocknete Tomaten verkörpern mit ihrem einzigartigen Geschmack die deftige, süditalienische Küche. Sie sind appetitanregend und machen den Charakter eines Gerichts aus. Oliven sind die pikanten Pralinen des Mittelmeerraums und getrocknete und in Öl eingelegte Tomaten sein Umami.



Olio

Öle sind Pflanzenessenz. Ihr gesundes Fett trägt die feinsten Aromen in sich.

Werden Samen, Kerne oder Früchte einer Pflanze ohne Wärmezufuhr ausgepresst, bezeichnet man die Öle als «nativ» oder «kaltgepresst». Ihr Vorteil ist die hohe Qualität: Durch die schonende Gewinnung bleiben Geschmackstoffe, Vitamine und die als gesund geltenden mehrfach ungesättigten Fettsäuren erhalten.

Natives Olivenöl extra ist die Bezeichnung für die höchste Güteklasse von Olivenöl und bedeutet wörtlich: Naturbelassenes Olivenöl von besonderer (extra) Qualität. Nativ (naturbelassen) heißt, dass bei der Olivenölherstellung nur bewährte mechanische Verfahren zum Einsatz kommen dürfen, wie beispielsweise die Kaltpressung oder Kaltextraktion.



Tomatensauce - Sugo

Würde man den Reichtum Italiens aufwiegen wollen, dann in Tomaten. Der goldene Apfel, Pomodoro, heißt nicht umsonst so. Reife Tomaten verschiedenster Sorten sind die Grundlage auch für unser Pastagluck. Ob als Passata, die wir dann nach Belieben verfeinern können, oder schon liebevoll authentisch vorbereitet mit Basilikum, Chili, Thunfisch und viel Gemüse, ohne Tomatensughi geht nichts mehr.



Pesto

Pesto (von italienisch pestare, „zerstampfen“) ist eine ungekochte pastöse Sauce, die in der italienischen Küche meist mit Nudeln vermischt gereicht wird. Die bekannteste Version davon ist der Pesto genovese.

Diese Spezialität aus Ligurien hat in Deutschland eine steile Karriere gemacht, zu Recht. Die Frische des Basilikums, knackige Nüsse, gutes Olivenöl und würziger Käse sind vereint zu einem Aromenwunder im Glas. Schnell zubereitet und so lecker.

Inzwischen gibt es Varianten des Pesto Genovese aus Paprika, Oliven, getrockneten Tomaten oder Artischocken. Alle schmiegen sich eng an die Pasta und sind auf der Gabel aufgerollt perfekte Partner.



Aromatisierte Salze

Salz und Pfeffer sind inzwischen eigenständige Gewürze, nicht nur Körnchen mit Rieselhilfe und braunes Pulver. Sehr gutes Meersalz hat einen Eigengeschmack, Pfeffer strotzt vor differenzierten Aromen. Auch die Form der Kristalle und der Mahlgrad der Körner ist entscheidend für die Geschmacksentfaltung.



Pasta

Pasta von Rummo entsteht aus den besten Hartweizensorten, die die Natur zu bieten hat. Die einzigen, die den Geschmack und den hohen Eiweißgehalt der Pasta von 14,5% garantieren können, ausschließlich hergestellt mit reinstem Wasser aus dem Tal von Sannio.

Das Ergebnis ist eine Pasta, die ein außergewöhnlich gleichmäßiges Kochverhalten über einen bestimmten Zeitraum hinweg aufweist. Hergestellt nach der Methode Lenta Lavorazione, das bedeutet die Spaghetti gelingen daher immer und bleiben bissfest.

Deswegen ist die Pasta von Rummo aller technischen Innovationen zum Trotz vor allem auch ein traditionelles Produkt. Authentisch. Und einfach gut, im wahrsten Sinne des Wortes.

Gut zu wissen:

Die Pressdüsen wiederum beeinflussen, wie gut sich die Sauce mit getrockneter Pasta verbindet: Pastadüsen waren ursprünglich aus Kupfer, mit der zunehmenden Industrialisierung der Pastaproduktion im 20. Jahrhundert wurden sie oft durch billigeres, pflegeleichteres Teflon ersetzt. Eine folgenschwere Entscheidung für Pasta-Connaisseurs: Wie sich bald zeigte, gab das raue Kupfer der Pasta eine aufgeraute Oberfläche, was es der Sauce erlaubte, besser zu haften. Feinschmecker bestehen daher bis heute darauf, dass ihre Pasta durch Kupfer- und nicht Teflondüsen gepresst wird.



Wein - Vino

Weißweine aus dem Norden Italiens sind von Eleganz geprägt, während **Weine** aus Umbrien mit hohem Tanningehalt den eigenständigen **Charakter** der Region widerspiegelt. **Italienische** **Weine** bieten Dir eine große Aromen- und Geschmacksvielfalt, die von den unterschiedlichen Anbaugebieten und Rebsorten bestimmt werden.



Dolce - Süßes

La Dolce Vita kommt nicht von ungefähr. Morgens versüßt sich Italien den Tagesanfang mit Gebäck, zu jedem Caffè schmecken ein Keks oder eine Praline und Schaum- und Süßweine sind immer gute Begleiter für dolci. Seit einigen Jahren wird Italien außerdem als Schokoladennation wahrgenommen.



Limonello

Zitronenlikör aus Sardinien.
Aus sonnengereiften Zitronen wird eine Infusion hergestellt. In diesem Limonello steckt viel Handarbeit. Er ist saftig und fruchtig. Eisgekühlt ist er trotz Alkohol im Sommer erfrischend und schmeckt sehr gut zu Desserts.



Aperitivo Spritz

Ein leckerer, frischer Aperitif vor dem Essen ist der gelungene Auftakt für ein vielversprechendes Menü. Beim Luxardo Aperitivo Spritz erwartet Genießer ein frisches Aroma fruchtiger Orangen kombiniert mit einem leicht bitteren Nachgeschmack und einer sanften Würzigkeit im Hintergrund. Hier hält die appetitliche Farbe Hellorange, was sie verspricht.

