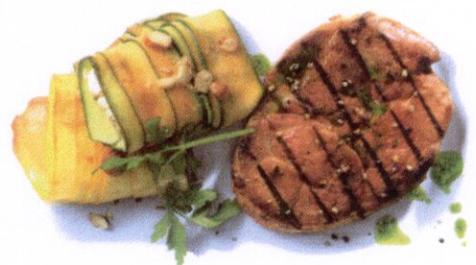


weida

prime meat from New Zealand



DAS ORIGINAL ... Die weida Lammkeule ist ein gern gesehener Gast in allen großen und kleinen Küchen. Ganz traditionell als Braten, geschnitten für saftiges Gulasch, zarte Lammspieße und natürlich auch für leckere Steaks. Das tolle Rezept zu diesem Gericht finden Sie auf Seite 76 im Innenteil. Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Neuseeland-Spezialisten: WWW.PRIME-MEAT.DE



Mit „Genussdichte“ in den Sommer

Zandonella startet mit seiner neuen Marke „Sandro's Bio“ in die Eissaison 2014.

„Ein besonderes Eis in einer besonderen Verpackung“: Das ist das Konzept, mit dem die Eismanufaktur Zandonella aus Landau das Eisjahr 2014 für sich eingeläutet hat. Ein geringer Luftaufschlag oder, wie Zandonella es nennt, eine „hohe Genussdichte“ gehört ebenso zu den besonderen Merkmalen wie eine industriell kompostierbare Verpackung mit isolierenden Eigenschaften. Und natürlich sind die Zutaten von „Sandro's Bio“ aus ökologischem Anbau, dabei nach Möglichkeit aus der Region.

Die Familie Zandonella hat eine lange Erfahrung mit Eis. „Wir stellen seit über 100 Jahren Eiscreme nach eigenen Rezepturen her“, schildert Sandro Zandonella, der diese Tradition nun bereits in vierter Generation fortführt. Die eigenen Eiscafés sind dabei inzwischen nicht mehr die einzigen Abnehmer des eisigen Naschwerks, das die Manufaktur herstellt. Selbst im engagierten LEH sind sie schon zu finden.

„Für mich hat Genießen in erster Linie mit einem intensiven, leckeren Geschmack zu tun“, schildert der Firmenchef. Wenn dazu noch beste Bio-Zutaten verwendet würden, sei die Verbindung perfekt. Diese Einstellung hat Sandro Zandonella nun mit „Sandro's Bio Premium Genießereis“ umsetzen wollen. Kompromisslos, wie er sagt. Geholfen habe dabei sicherlich auch die über vier Generationen gesammelte Erfahrung mit Eis und seinen Zutaten. Das Eis von Zandonella ist in 20 Sorten und drei Packungsgrößen (500 ml, 125 ml und 3 x 125 ml Multipack) erhältlich. Darunter finden sich die Klassiker wie Schoko oder Vanille ebenso wie Besonderheiten - beispielsweise verschiedene Cocktaileise oder als „vegan“ ausgewiesene Sorbets mit 40 Prozent Fruchtanteil. Der Luftaufschlag wird bei



Sandro's:
Alles
Bio.

„Sandro's Bio“ gering gehalten: 500 ml wiegen nach Herstellerangaben 400 Gramm.

„Wir verfolgen Alleinstellung auf ganzer Linie und bieten nicht das tausend-und-einte Eis an“, so Zandonella.

Eine Besonderheit sei dabei die „Sandro's Bio Box“: eine Verpackung, die aus Biofoam von Synprodo hergestellt ist. Sie bestehe insbesondere aus nicht genmanipuliertem Zuckerrohr und damit aus einem nachwachsenden Rohstoff, sei industriell kompostierbar und isoliere wie Styropor - aber ganz natürlich. jr

Eis-Sortiment

Giolito-Qualität aus der italienischen Eismanufaktur

Mehr unter: www.hafro.de



Hamburger Feinfrost GmbH, Große Elbstraße 210, D-22767 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40 399292-0, Fax: +49 (0) 40 399292-639, E-Mail: info@hafro.de

Die Suche nach dem perfekten Gelato

Giolito will in der Eissaison 2014 auch mit neuen Sorbets bei den Verbrauchern punkten.



Zenzero, Pesca, Mela Verde: Drei neue Eiskompositionen von Giolito für ein venezianisches Dolcefarniente im Eissommer 2014.

In diesem Jahr feiert Giolito sein zehnjähriges Bestehen. Auch für die Saison 2014 haben wieder renommierte Pâtisseries und Spitzenköche Neuheiten für die Eismarke kreiert. Unter anderem mit dem „Apfelsorbet“, dem „Pflirsichsorbet“ und einem „Ingwer-Eis“ bringt das Unternehmen Abwechslung in die Truhen des LEH, berichtet die Hamburger Feinfrost GmbH, die das Giolito-Sortiment in Deutschland vertreibt.

Mit großem Enthusiasmus und viel Herzblut hat Hans Merki, der Gründer der Firma Giolito, die Idee einer hochwertigen Eiskrem und entsprechender Sorbets im Jahr 2004 auf den Markt gebracht. „Die Suche nach dem perfekten Gelato treibt mich an“, so Hans Merki. Die Reinheit des Geschmacks stand

und stehe nach wie vor im Mittelpunkt. Daher haben die Giolito-Sorbets nach Firmenangaben einen hohen Fruchtanteil von bis zu 65 Prozent.

Hans Merki hat gemeinsam mit ausgezeichneten Pâtisseries und Mitarbeitern authentische italienische Rezepte gesammelt und Zutaten kombiniert. In der Linie „Gelato creazione“ präsentieren die Schweizer mehrere neue Variationen. Das „Mela Verde Sorbetto – Apfelsorbet“ beispielsweise wurde von dem berühmten Pariser Chocolatier Gilles Marchal für das Unternehmen aus Bern kreiert. Es besteht zu 41 Prozent aus Apfelsaft und Apfelstückchen. Das Unternehmen verwende hierfür nur Äpfel der Sorte Granny Smith, die in Frankreich angebaut werden.

Das „Pesca Sorbetto – Pflirsichsorbet“ besteht dagegen zu 59 Prozent aus italienischen Pflirsichen und Pflirsichstück-

chen, die allesamt aus Norditalien stammten. Abgeschlossen wird der Reigen der Neuheiten vom ungewöhnlichen „Gelato allo Zenzero – Ingwer-Eis“. Es enthält 48 Prozent Milch aus der Region Bergamo und fein gemahlene Ingwer. „Dies verleiht einen angenehmen aromatischen und dennoch scharf würzigen Geschmack“, so Giolito. Gelato allo Zenzero harmonisiert mit süßen Desserts, verfeinert aber auch salzige Kreationen. Alle Neuheiten werden im 500 ml Becher angeboten.

„Giolito heißt übersetzt Freude und Genuss“, so das Unternehmen. „Dies sollen auch die Produkte von Giolito beim Konsumenten auslösen.“ Die höchste Qualität entsteht dabei durch die Verwendung allerbesten Rohstoffe. Die Basis der Gelati bilden frische Milch und frischer Rahm. Auf die Zugabe von künstlichen Farbstoffen werde bewusst verzichtet. **amb**