

PRODUZENTEN

Wo piemontesische Tradition auf kulinarische Raffinesse trifft



Im Piemont, wo der Nebel über den Feldern liegt und das Essen nie beiläufig ist, wird seit 1979 mit Hingabe gekocht – nicht zu Hause, sondern für Menschen, die zuhause kochen wollen. Gran Cucina ist kein Modeprodukt, kein Global Brand – sondern eine piemontesische Küche im Glas, geführt von TAB Green Line, einem Familienbetrieb mit klarer Idee: Zutaten mit Geschichte. Rezepte mit Würde. Und ein Sortiment, das hält, was der Geschmack verspricht. Eine Manufaktur, die nicht nur gut schmeckt, sondern ehrlich kocht

VOM FAMILIENREZEPT ZUM FEINKOSTGLAS

Gran Cucina entstand aus einem Bedürfnis: die italienische Küche **auch dort gut zu machen, wo Zeit oder Zutaten fehlen**. Doch statt auf Industrieküche zu setzen, entschied man sich für **einen handwerklichen Weg**. Bis heute basieren viele Rezepte auf klassischen Vorbildern: **Pesto alla Genovese, Salsa al Tartufo, Risotto alle Verdure** – nichts davon ist "neu". Aber alles ist **besser gemacht, als man es erwartet**.

WAS DRIN IST, ZÄHLT

Gran Cucina verzichtet auf Konservierungsstoffe, künstliche Aromen und überflüssige Zutaten. Stattdessen:

Basilikum aus Ligurien

Grana Padano & Pecorino im Pesto

Steinpilze, Trüffel, Paprika, Zucchini – **von Hand verarbeitet, nicht veredelt**

Besonders ist auch die Technik: Viele Produkte wie das **klassische Pesto** sind **nicht pasteurisiert oder sterilisiert**, und trotzdem **ungeöffnet zwei Jahre haltbar – nur durch Qualität, Vakuum und Sorgfalt**.

DAS SORTIMENT - ITALIEN VON NORD BIS SÜD

Gran Cucina bietet eine breite Palette an Feinkostprodukten, die sich durch Qualität und Geschmack auszeichnen:

Pesto alla Genovese

Ein Highlight ist das Pesto alla Genovese, hergestellt aus frischem Basilikum, Pinienkernen, Grana Padano und Pecorino. Besonders hervorzuheben ist, dass dieses Pesto nicht pasteurisiert oder sterilisiert wird und dennoch eine Haltbarkeit von zwei Jahren bei Raumtemperatur aufweist – ganz ohne chemische Zusätze.

Antipasti und Vorspeisen

Ob gefüllte Peperoni mit Thunfisch, gegrillte Zucchini oder eingelegte Artischocken – die Antipasti von Gran Cucina bringen die Vielfalt der italienischen Vorspeisen auf den Tisch. Jedes Produkt wird mit Sorgfalt und nach traditionellen Rezepten zubereitet.

Pasta und Risotto

Die Auswahl an Pasta reicht von klassischen Tagliolini bis hin zu Trüffel-Tagliolini, die nach alten Rezepten hergestellt werden. Auch Risotto-Mischungen, wie das Gemüserisotto, zeichnen sich durch hochwertige Zutaten und einfache Zubereitung aus.

Saucen und Cremes

Neben dem klassischen Pesto bietet Gran Cucina auch eine Vielzahl von Saucen und Cremes an, darunter Steinpilzcrème und Trüffelbutter, die sich hervorragend als Brotaufstrich oder zum Verfeinern von Gerichten eignen.

Patés & Cremes

Oliven, getrocknete Tomaten, Artischocken – **streichfähig wie Butter, aber charaktervoll wie die Region.** Für Crostini, Bruschette oder als Geheimzutat in Pasta-Saucen.

Gran Cucina steht für die Verbindung von Tradition und Innovation, von Qualität und Geschmack. Ob für den täglichen Genuss oder besondere Anlässe – die Produkte von Gran Cucina bringen ein Stück Italien auf den Tisch.

Jetzt entdecken: Saucen, Antipasti & Pesto von Gran Cucina

Erhältlich in unserem Feinkost-Onlineshop oder direkt in unseren Märkten für anspruchsvolle Genießer.

Weitere Stories auf [waurig.com/stories](https://www.waurig.com/stories)

