

FOODSTORY

So gelingt das Dolce Vita in den eigenen vier Wänden



Wenn du von warmen Sonnenstrahlen, dem Duft von Basilikum und dem Klang von Meereswellen träumst, aber der nächste Italienurlaub noch auf sich warten lässt – keine Sorge. Mit ein paar Handgriffen holst du dir das Dolce Vita ganz einfach nach Hause. Wie? Mit authentischem Essen, südländischem Flair und einem Sinn für Genuss, wie ihn nur Italien kennt. Hier erfährst du, wie du deinen Alltag in eine kleine Italienreise verwandelst – ohne Koffer, aber mit viel Gefühl.

DIE BESTEN ZUTATEN AUS BELLA ITALIA

Qualität macht den Unterschied – und diesen schmeckst du sofort. Wähle Produkte kleiner, traditioneller Manufakturen direkt aus Italien, wie den intensiv aromatischen Parmigiano Reggiano, der 36 Monate lang reifen durfte, oder handgemachte Pasta wie Penne Rigate vom Pastificio Graziano. Ergänzt mit dem Cerasuola Olivenöl von Barbara, erhält jede Mahlzeit eine unverwechselbar mediterrane Note. Gerade für Genießer wie dich, bedeutet das, ein Stück echter italienischer Handwerkskunst zu erleben, wie du sie von deinen Reisen kennst.

- Pasta aus Hartweizengrieß von traditionellen Manufakturen (z. B. Penne Rigate, Orecchiette)
- San Marzano Tomaten oder Pomodori Pelati – die Basis für jede gute Sugo
- Cerasuola oder Taggiasca Olivenöl extra vergine – für Salate, Pasta oder einfach aufs Brot
- Parmesan 36 Monate gereift, Pecorino oder Burrata
- Prosciutto di Parma, Salami Finocchiona, Grissini

Tipp: Mit einer Auswahl an Antipasti, Brot, Olivenöl und einem Glas Wein entsteht im Handumdrehen ein Aperitivo-Abend à la Roma.

ITALIENISCHE LEBENSART IM ALLTAG ZELEBRIEREN

Für dich ist Essen nicht einfach nur Nahrungsaufnahme – es ist ein gemeinsames Erlebnis mit Familie und Freunden, ein Stück Lebensfreude und Geselligkeit. Verwandle deshalb regelmäßig deine Küche in eine italienische Piazza. Ein geselliger Aperitivo mit einem köstlichen Glas Barolo, dazu eine Auswahl feiner Antipasti – sonnengetrocknete Tomaten, Parmaschinken und Büffelmozzarella – schon fühlt sich der Abend fast wie Urlaub in Rom oder Mailand an. Lass jeden Tag ein bisschen mehr nach

Urlaub schmecken und bring deine Lieben näher zusammen.

REZEPTE, DIE NACH URLAUB SCHMECKEN UND GESCHICHTEN ERZÄHLEN

Hole dir Italien direkt auf deinen Teller mit authentischen Rezepten, die nicht nur einfach, sondern auch voller Geschmack sind: Bruschetta mit frischen San-Marzano-Tomaten, Pasta all'Arrabbiata mit dem originalen Sugo von Passione Mia oder ein sommerlicher Caprese-Salat mit cremigem Büffelmozzarella und frischem Basilikum. Jedes Gericht erzählt seine eigene kleine Geschichte, und genau diese Details, die handwerkliche Fertigung und die besondere Herkunft machen dein Essen zu einem einzigartigen Erlebnis.

Italien steht für Lebensfreude, Qualität und Genuss. Egal ob du nach exklusiven Spezialitäten suchst, oder gerne die ganze Familie mit italienischen Köstlichkeiten verwöhnst – hole dir das Flair und den Zauber deines letzten Italienurlaubs einfach nach Hause. Mit authentischen Lebensmitteln, inspirierendem Storytelling und Rezepten voller Lebensfreude kannst du jeden Tag aufs Neue eine kulinarische Reise nach Bella Italia unternehmen. Genieße das echte Italien – direkt in deinem Zuhause.

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

Weitere Stories auf waurig.com/stories

