



PRESSEINFORMATION

## Barilla Foodservice:

### Premium-Pasta für höchste Ansprüche: Barilla Selezione Oro Chef

Das absolute Premium-Sortiment Selezione Oro Chef von Barilla eignet sich perfekt für die Profigastronomie und ist 100 % gelingsicher.

*Köln, im Oktober 2021:* Barilla Selezione Oro Chef ist die optimale Pasta für den Profianwender in der Außerhaus-Gastronomie, die oftmals durch Mangel an qualifiziertem Personal und hektische Stoßzeiten geprägt ist.

Das Premium-Sortiment mit 15 verschiedenen Sorten aus hochwertigem Hartweizen wurde von Profiköchen speziell für die Gastronomie entwickelt. Dank der perfekten al dente-Qualität ist das Sortiment insbesondere für den Wachstumsmarkt Food Delivery bestens geeignet.

Profiköche profitieren von der besonders hohen Ergiebigkeit und das bei konstant erlesener Qualität. So ergeben 100 g ungekochte Nudeln bis zu 230 g gekochte Pasta. Außerdem bleibt die gold-gelbe Farbe der Premium-Pasta beim Regenerieren erhalten.

Die 15 verschiedenen Pasta der Barilla Selezione Oro Chef zeichnen sich zudem durch eine optimale Bissfestigkeit, eine geringe Stärkeabsonderung und eine hohe Belastbarkeit bei langen Standzeiten aus. Eine der beliebtesten Ausformungen sind die **Trofie Liguri**, die dank ihrer spindelförmigen und geflochtenen Form Saucen optimal aufnimmt. Für das optimale Geschmackserlebnis empfiehlt Barilla die Zubereitung der Trofie beispielsweise mit dem Lieblingsrezept der ligurischen Küche, der Zugabe von Pesto und Bohnen, eventuell auch mit Kartoffeln.

Die **Selezione Oro Chef Casarecce Siciliane** erinnert an kleine Schriftrollen, die um sich selbst gerollt sind. Sie sind in einer Rinnenform zur Spitze hin gedreht und fangen so die Sauce bis zum letzten Tropfen auf. Durch ihre Konsistenz, die sich perfekt mit der Sauce verbindet, unterstreichen die Casarecce die Aromen und Farben der mediterranen Küche. Dazu empfiehlt Barilla Saucen mit Zutaten wie Auberginen, Tomaten, Ricotta und Basilikum.

### **Perfekte al-dente-Qualität garantiert**

Die Hochleistungspasta von Barilla eignen sich bestens für die Zubereitung à la minute, als auch zum flexiblen Vorkochen und Regenerieren.

Zubereitungstipp:

1. Barilla Selezione Oro Chef vorkochen
2. Die Pasta schnell herunterkühlen
3. Regenerieren in nur 40 Sekunden
4. Mit der gewünschten Sauce in der Pfanne schwenken und servieren

Verpackungseinheiten:

Zwölf der insgesamt 15 verschiedenen Pasta-Varianten sind im 1-kg-Paket mit 9 bzw. 12 Verpackungen im Karton erhältlich. Dazu zählen zum Beispiel die Sorten Spaghetti n. 3, Linguine n. 13 oder Farfalle n. 65. Die Spaghetti n. 5, Pennette Rigate und Fusilli n. 98 gibt es im 3-kg-Gebinde mit jeweils 3 bzw. 4 Packungen im Karton.

Weitere Informationen: [www.barillafoodservice.de](http://www.barillafoodservice.de)

#### **PR Barilla Foodservice**

Susanne Mendack

Medienbüro Mendack

Telefon: 0211 - 436 03 44

Mobil: 0171 - 548 11 43

E-Mail: [sm@mb-mendack.de](mailto:sm@mb-mendack.de)

#### **Über Barilla Foodservice**

Seit der Gründung 1877 als einfaches Brot- und Pastageschäft im italienischen Parma, hat Barilla mit viel Know-how und großer Leidenschaft die Produktion hochwertiger Lebensmittel kontinuierlich perfektioniert. Heute ist Barilla nicht nur der Inbegriff italienischer Kochkultur, sondern auch weltweit führend im Pastasegment. Inzwischen ist Barilla Food Service auch im HoReCa Bereich Marktführer in Deutschland. Durch die hohe Qualität der Rohstoffe, eine einfache Zubereitung und niedrige Verarbeitungspreise in der Küche sind die Produkte bei Gastro-Profis sehr beliebt.

Das Produktportfolio reicht von klassischer Hartweizengrieß-Pasta über Vollkornspezialitäten und Eierteigwaren bis hin zu hochqualitativen Pesti und Pastasaucen. Dazu kommen süße und herzhaft Snacks der Marken Mulino Bianco, Gran Pavesi und der Marke Wasa.

Gemäß der Mission „Good for you good for the planet“ verbessert Barilla stetig die Nährwertprofile und die Nachhaltigkeit der Wertschöpfungskette.