

COMUNICATO STAMPA

VON DIVINE CREAZIONI® DIE NEUEN BAULETTI® MIT STEINPILZEN UND „TALEGGIO DOP“, EINER FÜLLUNG MIT DEM DUFT NACH WALD

Aktualisierung des bisherigen Angebots im Sortiment, die Gastronomen beim Wechsel der saisonalen Speisekarte begleitet

Lavezzola (RA), XX 2023 – Zu den herbstlichen Neuheiten von **Divine Creazioni®** gehören die **Bauletti® mit Steinpilzen und „Taleggio DOP“**. Die Spitzenmarke von Surgital für tiefgefrorene Frischnudeln, die ständig auf der Suche nach einer Verbesserung der Füllungen und des Geschmacks ist, bringt eine **Neuaufgabe der bisherigen Scrigni® mit Steinpilzen** auf den Markt. Dabei wurde der König des Waldes mit Taleggio DOP kombiniert, einem Käse aus pasteurisierter Milch, der typisch für Norditalien ist und eine süße, aber auch leicht säuerliche und aromatische Note aufweist.

Die Füllung dieser Bauletti® besteht **aus reichlich Steinpilzen, in Öl und Knoblauch geschmort**, kombiniert mit **Taleggio DOP** und einem **Ricotta-Käse mit weicher und cremiger Konsistenz**, der zu einer sehr ausgewogenen Füllung beiträgt. Dabei verleiht der intensive Geschmack des Käses der Füllung einen Hauch von Intensität, wobei die **Steinpilze im absoluten Mittelpunkt stehen**, was auch durch die raffinierte Schmortechnik verstärkt wird.

Eine nach Wald duftende Füllung, in der die typischen Aromen der Zutaten zu einer Kombination verschmelzen, die die **herbstliche Atmosphäre** zum Vorschein bringt, um **die Gastronomen bei der Umstellung der Speisekarte** auf die neue Saison zu begleiten. Ein Produkt, das für jede Zubereitung geeignet ist: Wie üblich schlägt **Surgital einige davon in der Einführungsmappe vor**, die so zu einem echten Rezeptbuch voller Ideen und Bilder wird. Um die Öffentlichkeit neugierig zu machen, waren die Bauletti® mit Steinpilzen und „Taleggio DOP“ seit August auch Gegenstand einer **Kampagne in den sozialen Medien mit Teasern, in denen die herbstlichen Neuzugänge nach und nach vorgestellt wurden**.

Die Divine Creazioni®, die nicht umsonst als **„Die Pasta, die ihresgleichen sucht“** bekannt sind, sind kleine Meisterwerke der Sinne, im Einklang mit dem Geist des **Fine Dining**. Dabei tragen nicht nur die Aromen, sondern auch die Formen, Konsistenzen und Düfte zu einem echten Gefühl von Exklusivität und Raffinesse bei. Wie die anderen Angebote der Marke tragen auch die Bauletti® mit Steinpilzen und „Taleggio DOP“ all dies in sich: die Form – jedes Stück ist anders, um dem Gericht einen handwerklichen Charakter zu geben –, das Format – das der **Bauletti®** ist einzigartig und wurde von Divine Creazioni® geschützt, ist aber inspiriert von einem **Klassiker der gefüllten Frischnudeln mit gewelltem Rand**, wie man ihn durch ein Teigrad erhält – und die Größe, die für eine **großzügige Füllung** ausgelegt ist.

Auch der Teig ist etwas Besonderes, denn er wird mit **ganzen acht Eiern pro Kilo** Grieß hergestellt, perfekt, um **die verschiedenen Füllungen der Marke** aufzunehmen: Unverwechselbare und raffinierte Geschmackserlebnisse, nicht nur durch die Verwendung der **besten Zutaten, ausgewählt aus italienischen Erzeugnissen mit geschützter Herkunftsbezeichnung**, sondern auch durch die **originellen Kombinationen**. Aus all diesen Gründen muss den Divine Creazioni® nur wenig hinzugefügt werden, um ein unvergessliches Gericht zu schaffen.



COMUNICATO STAMPA

Auch die **Verpackung in Schalen mit getrennten Fächern**, in denen jedes einzelne Stück unversehrt bleibt, trägt zum Premiumcharakter dieser Produktlinie bei, die einmal mehr die Speisekarten der besten Restaurants der Welt bereichert.

