

Presstext | August 2012

«Echt italienisch» - eine kulinarische Genuss-Reise

Das neue Standardwerk der italienischen Küche von Betty Bossi

Grosse Küche – grosses Buch. Das neue Buch von Betty Bossi verführt auf 320 Seiten mit 160 Rezepten zu einer genussvollen Entdeckungstour durch alle Regionen Italiens. Authentisch, original und serviert mit Wissenswertem zu Land und Kultur. Viva Italia!

Für das neue Buch hat Betty Bossi viele bekannte und weniger bekannte Traditionsrezepte gesammelt, sortiert, nachgekocht, hier und da etwas angepasst. Entstanden ist ein umfassendes Standardwerk mit den beliebtesten Gerichten und raffinierten Neuentdeckungen – von Antipasti über Primi Piatti bis hin zu den Secondi Piatti und Dolci als süsser Abschluss.

Originalrezepte aus ganz Italien

Die Reise führt durch die Regionen Aostatal, Piemont und Ligurien, Trentino-Südtirol, Friaul und Venetien, Lombardei und Emilia-Romagna, Toskana, Umbrien und Marken, Latium, Abruzzen und Molise, Kampagnien, Apulien, Basilikata und Kalabrien, Sizilien und Sardinien. Zu jeder Region finden sich zusätzlich die passenden Weine sowie Informationen zur Landschaft und Küche. Ebenfalls dabei ist ein Kapitel über selbstgemachte Brote und Pastateige.

Buon appetito!

Das Buch bietet eine Fülle an Inspirationen und bringt das unvergleichliche Lebensgefühl Italiens auf den Teller. Zu entdecken gibt es viele noch wenig bekannte Traditionsgerichte, aber auch kulinarische Ferienerinnerungen und Klassiker. Die Rezepte lassen sich einzeln nachkochen, zu regionalen Menüs kombinieren oder als kleine Italienreise inszenieren: Mediterrane Küche auf höchstem Niveau mit Geling-Garantie. «Echt italienisch» – ein Must-have für das Geniessen zuhause.



«Echt italienisch» von Betty Bossi, 320 Seiten, kostet CHF 36.90 (für Betty Bossi Abonnenten CHF 29.90) Erhältlich unter www.bettybossi.ch

Presstext und Bilder (300dpi) zum Downloaden unter www.medien.bettybossi.ch

Für weitere Informationen: Danja Spring, Betty Bossi AG, Kommunikation/PR, Tel. 044 209 18 35, E-Mail: danja.spring@bettybossi.ch, www.bettybossi.ch