Franco Lauria

Seit 25 Jahren stehe ich mit meinem Know-how ganz in den Diensten der Gastronomie und mein Ziel ist es die italienische Tradition und Kultur zu vermitteln.
Meine langjährige Erfahrung in der Esskultur verfügt über breit gefächerte Kenntnisse von italienischen traditionellen Lebensmitteln, um Menschen mit modernen Gastronomie-Trends und Konzepten immer wieder aufs Neue zu begeistern.

“Die Ernährung ist Dialog und Dialog ist Kultur“

So lautet die Idee, die von der Gründung des Projekts Meet Italy ausgeht, entstanden aus der Erfahrung meiner Partner.und mir. Wir sind seit über zwanzig Jahren Profis in Vermarktung und Vertrieb herausragender italienischer Feinkost in Deutschland.
Heute stehen wir mehr denn je vor neuen Herausforderungen, denn um vor dem deutschen Publikum auch in Zukunft bestehen zu können, braucht es neue, innovative Marktstrategien.
In den letzten Jahren waren die traditionellen Vertriebsstrategien für italienische Feinkostprodukte in Deutschland bei einem immer dynamischer agierenden Markt nicht mehr angemessen. Die Notwendigkeit neue Wege zu betreten, war offensichtlich und konkretisierte sich immer mehr in ein Kommunikationsbedürfnis. Dies darf sich nicht nur auf die Wertigkeit des Produkts und der Qualität beschränken, sondern auch die Herkunftsregion beachten und das Augenmerk auf die Werte und die Einzigartigkeit der gesamten Produktionskette richten.
Unser Motto: Von der Bewirtschaftung des Bodens bis hin zum gedeckten Tisch.
Wir stehen im Dialog mit:

· der Natur
· dem Boden
· dem Bauern, der diesen bewirtschaftet
· dem Handwerk, das die landwirtschaftlichen Produkte weiterverarbeitet
· dem Gastronomen, der damit kocht
· dem Konsumenten, der die Produkte kennen-und lieben lernt
· dem Kunden

PASTA & SCROCCHIARELLA STORE

TASTE , FEEL AND BUY

Der "Pasta & Scrocchiarella Store" bietet Verkostungen... und Schulungen für Restaurants und Gastronomie

Der Open Space des Stores ist so konzipiert, dass unterschiedlichste Events stattfinden können, die auf berufliche Weiterbildung, Networking oder Incentive abzielen.

- Firmenworkshops
- Koch- und Sommelier Kurse
- Fotoausstellungen
- Buchpräsentationen
- Verkostungen

"Pasta & Scrocchiarella Store"

ist ein neues Format und Erlebnis, das man probieren und kaufen kann. Nicht nur ein Geschäft, sondern mehr ...
Ein kulinarisches Highlight!

HOUSE
KYLLING,
KEBAB &
CREME FRAICHE
TRØFFEL,
BACON
&
CHAMPIGNON

Insgesamt verzehrten die Deutschen im letzten Jahr fast 800.000 Tonnen Nudeln.

Die Hälfte davon wird importiert, vorwiegend aus Italien.

- Besonders beliebt in Deutschland sind Eierteigwaren, auch wenn deren Anteil aufgrund sich verändernder Verzehrgewohnheiten seit Jahren langsam aber kontinuierlich sinkt. 181.250 Tonnen Nudeln aus deutscher Produktion sind ohne, 141.700 Tonnen mit Eiern hergestellt. Die restlichen gut 82.000 Tonnen sind Frischteigwaren oder Nudeln in Nasskonserven, hier wird statistisch nicht zwischen „mit“ oder „ohne“ Ei unterschieden.

In totale, i tedeschi hanno consumato quasi 800.000 tonnellate di pasta l'anno scorso.
La metà di essi sono importati, principalmente dall'Italia.

- Le tagliatelle all'uovo sono particolarmente popolari in Germania, anche se la loro quota è in lenta ma costante diminuzione da anni a causa del cambiamento delle abitudini dei consumatori. 181.250 tonnellate di pasta tedesca sono prodotte senza uova, 141.700 tonnellate con uova. Le restanti 82.000 tonnellate sono pasta fresca o pasta in scatola, qui non c'è distinzione statistica tra "con" e "senza uovo".

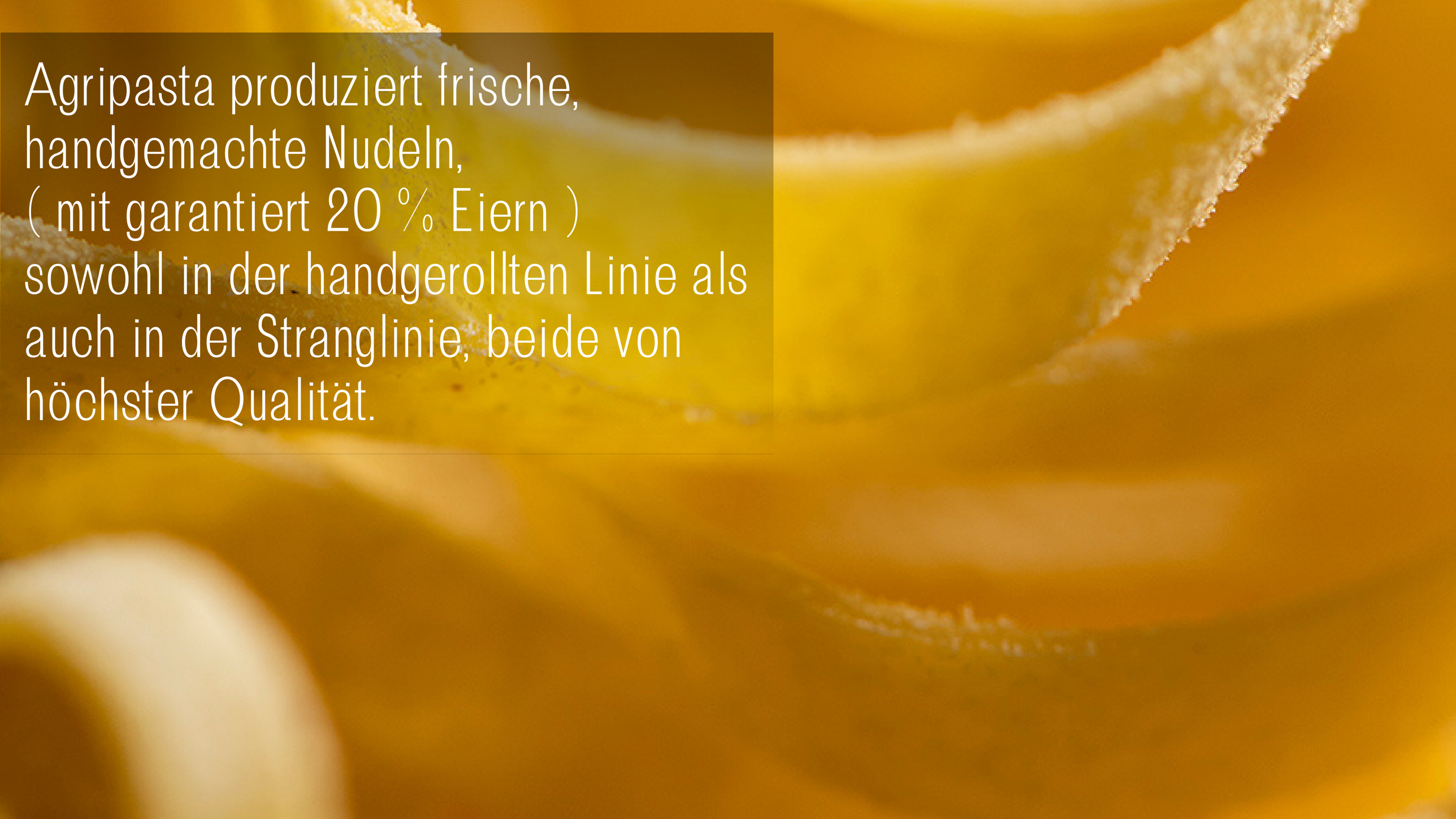
LA TUA PASTA FRESCA

AGRI PASTA

SEIT 2020

Frische, handwerklich hergestellte Eiernudeln von "AgriPasta" werden eine wichtige Rolle im Projekt "Pasta Store" einnehmen.

"AgriPasta" produziert frische, handwerklich hergestellte Eiernudeln, als auch vegan und in Bio von höchster Qualität. Deren "Mission" ist es, die beste Pasta der Welt herzustellen, mit dem Stolz, unserer italienischen Tradition auf die Tische der Verbraucher aller Nationen bringen zu können.



Agripasta produziert frische, handgemachte Nudeln, (mit garantiert 20 % Eiern) sowohl in der handgerollten Linie als auch in der Stranglinie, beide von höchster Qualität.

Wie die Scrocchiarella der Pizza Konkurrenz macht

- Scrocchiarella und Pizza: Auf den ersten Blick scheint es kaum Unterschiede zwischen beiden Speisen zu geben. Beide sind Teigfladen, mit Soße bestrichen, nach Belieben belegt und gebacken.
- Wer in eine Scrocchiarella beißt, merkt jedoch schnell, was sie so besonders macht: Sie ist innen sehr fluffig, während sie außen herrlich knusprig bleibt.

COME LA SCROCCHIARELLA DIVENTA LA CONCORRENTE DELLA PIZZA

- Scrocchiarella e pizza: A prima vista non sembra esserci molta differenza tra i due prodotti. Entrambi sono focacce, ricoperte di salsa, condite con un condimento e cotte al forno.
- Ma se mordi una Scrocchiarella, noterai subito cosa la rende così speciale: è molto soffice all'interno, mentre rimane meravigliosamente croccante all'esterno.

Bislang ist die Scrocchiarella in Deutschland noch recht unbekannt. Die Gastronomen sind sich sicher, dass die Scrocchiarella kommt. Jeder, der Pizza mag, wird dieses CRUNCHY Produkt lieben.
Denn in Italien boomt die Scrocchiarella bereits. Gut möglich also, dass der Begriff Scrocchiarella bald kein neugieriges "Was ist das denn?" mehr auslöst.

Die Merkmale Scrocchiarella:
eines ihrer Hauptmerkmale ist die Brüchigkeit des Teigs.

“Scrocchiare” ist, wenn man einen knusprigen Laut macht

Dies ist die in Italien am weitesten verbreitete Pizza, auch wenn sie nicht immer leicht erkennbar ist, denn im Laufe der Zeit und mit ihrer Verbreitung auf nationaler Ebene hat sie in der Tat ihre knusprige Charakteristik verloren. Glücklicherweise hat die Hauptstadt in den letzten Jahren hart daran gearbeitet, der römischen Pizza ihre ursprünglichen Eigenschaften zurückzugeben.

Schauen wir uns ihre Eigenschaften an:
der Teig ist dünn und knusprig;
der Rand ist niedrig und mürbe
der Teig wird mit Weichweizenmehl, Wasser, Hefe, Salz und Olivenöl zubereitet
der Ofen wird so eingestellt, dass der Teig trocken und knusprig wird

Finora, la Scrocchiarella è ancora abbastanza sconosciuta in Germania. Le cose cambieranno nel prossimo futuro? I ristoratori ne sono certi: la Scrocchiarella sta arrivando. Chi ama la pizza amerà la scrocchiarella, che sta già spopolando in Italia. Quindi è del tutto possibile che il termine crunch presto non sarà più un curioso "Che cos'è quello?".

Le caratteristiche della pizza romana

La pizza romana è conosciuta anche come "Pizza RomanaScrocchiarella" perché una delle sue caratteristiche principali è la friabilità dell'impasto. "Crunch" è quando emetti un suono croccante.

Si tratta della pizza più diffusa in Italia, anche se non sempre è facile da riconoscere: infatti, con il tempo e con la sua distribuzione su tutto il territorio nazionale, ha perso la sua caratteristica di croccantezza. Fortunatamente la capitale ha lavorato duramente negli ultimi anni per riportare la pizza romana alle sue caratteristiche originarie.

Ma vediamo le sue caratteristiche: l'impasto è sottile e croccante; Il bordo è basso e friabile; L'impasto è preparato con farina di grano tenero, acqua, lievito, sale e olio d'oliva; Stendere con il mattarello; Il tempo di cottura richiede più tempo, quindi il forno è posizionato in modo che l'impasto si asciughi e diventi croccante.

Scrocchiarella ist eine typisch römische Panpizza, die als Vorspeise oder Snack vor Hauptgerichten verwendet wird.

SCROCCHIARELLA FROZEN
ist die Revolution des Konzepts der Pizza und Sandwich für alle, die sich gesund und leicht, aber mit Geschmack ernähren möchten.

Mehlmischungen:
classica, rustica, semiintegrale

Stichworte:
Leicht
Knusprig
Bekömmlich

für weitere Informationen

KONTAKT: LAURIA & FRIENDS

MAIL: FRANCO@LAURIAANDFRIENDS.DE