

D'Angelo punktet mit italienischen Biopasta-Spezialitäten „Made in Germany“

12.02.2007 – 13:30 Uhr

Saarwellingen - Der italienische Pasta-Hersteller baut selbst entwickelte Fertigungsinnovation weiter aus – Grund: weltweiter Absatz mit steigender Tendenz

(Saarwellingen, 12. Februar 2007) In jeder Hinsicht die beste Lösung liefern und alle vom Erfolg profitieren lassen – das ist die Strategie, die man bei D'Angelo nie aus den Augen gelassen hat. Dabei wurden Grenzen aufgehoben, die sonst zwischen authentischer italienischer Pasta-Manufaktur und dem Ergebnis moderner Fertigungsstraßen oft als Kompromiss geblieben sind. Die Perfektion im Detail hat sich ausgezahlt: Seit 2002 hat D'Angelo seinen Umsatz fast verdoppelt und beliefert inzwischen außer dem Inland noch weitere 10 Länder – Tendenz weiter steigend.

Das Unternehmen mit heutigem Sitz im Saarland begann 1983 als 2-Personen-Betrieb, den der Gründer, Giovanni D'Angelo, mit seiner Mutter Luigia zusammen aufbaute. Typische Pasta-Spezialitäten aus verschiedenen Regionen Italiens so schonend wie möglich herzustellen, das war der Leitgedanke in der Denk- und Arbeitsweise des Familienbetriebes. Doch dabei blieb man nicht stehen.

Aus der unermüdlichen Weiterentwicklung von Ideen für die Fabrikation entstand eine Symbiose von Produkteigenschaften, die Ihresgleichen sucht: Eine Pasta, die allen Kriterien der Vollwertigkeit entspricht, wurde zu einem vollendeten kulinarischen Genuss komponiert – mit verblüffenden Haltbarkeitsdaten, die ohne Chemie oder Extruder erreicht wurden. An alles ist gedacht, bis hin zur perfekten Oberflächenstruktur der Pasta, die unterschiedliche Saucenhaftung berücksichtigt und jedes Gericht von der ersten bis zur letzten Gabel einfach zum unvergleichlichen Geschmackserlebnis macht.

Neben dem Prädikat „frisch“ bietet D'Angelo noch eine weitere, sehr erfolgreiche Produktlinie unter der Bezeichnung „semifrisch“ an. Sie beantwortet diesen Trend nicht nur mit allen Vorteilen eines konsequent biologischen Herstellungsverfahrens sondern findet auch eine ausgezeichnete Nachfrage.

Mit der Produktlinie „semifrisch“ wurden Eigenschaften verschiedener Verfahren zu einem verblüffenden Ergebnis kombiniert: Bei außergewöhnlich schonender Verarbeitung von weitestgehend natürlichen Rohstoffen erreicht D'Angelo hier eine Haltbarkeit von 9-12 Monaten (ungekühlt und vakuumverpackt). Dies ist bis heute auf dem deutschen Markt unerreicht.

Dabei sind semifrische Teigwaren den Trockenprodukten nicht nur in Geschmack und Nährstoffgehalt weit überlegen. Sie sind außerdem schnell und einfach zubereitet und bringen ihr Gewicht beim Kochen fast auf das Doppelte ohne zu verkleben, das macht sie noch dazu ausgesprochen stark im Preis-Leistungsverhältnis.

Interessenten finden D'Angelo am 15.-18.2. auf der BIOFACH in Halle 9, Stand 539.

Pressekontakt:

Marketingevolutions CI-Profilung & Marketingberatung Sabine Ehrlich
Tel. (06806) 96 91 00 · mobil 0163 - 604 38 17 · se@marketingevolutions.de

Sandra Louia (Qualitätsmanagement)

Tel. (06838) 9861-0 · louia@dangelo.de