Schewe's Culinarium

Liebe Mitglieder!

Begleitend zu Ihrem Vorstellungspaket erhalten Sie in Zukunft wissenswertes und Hintergrundinformationen zu den neuen Produkten. Ergänzt wird das Ganze durch ein oder mehrer Rezepte, die Sie dann in aller Ruhe zu Hause ausprobieren können. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim geniessen.

Tacchino
Piemonte

Monferato Rosso "di Fatto"

Region: Piemont/Monferato
Kellerei: Tacchino
Rebsorte: Barbera, Dolcetto, Cabernet Sauvignon

Spitzenwein von Tacchino! Die Cuvee besticht durch Eleganz und Größe wie sie großen Weinen aus dem Piemont vorbehalten ist.

Die Tacchinos produzieren seit drei Generationen im Montferrato, genauer gesagt in Castelletto d'Orba. Die Familie pflegt klar geregeltes Teamwork: Luigi und Renata sind im Weinberg unterwegs und stellen die hohe Qualität der Trauben sicher. Eine unserer großartigsten Neuendeckungen im vergangenen Jahr!

FALORNI

Um Ihre weithin bekannten Wurstspezialitäten und deren Herstellung ranken sich Geheimnisse, die die Falornis nie preis geben würden. Was Sie aber jedem gerne erzählen, ist die Herkunft des verwendeten Fleisches.

Neben dem Fleisch der Tiere selbst ist es aber auch deren Ernährung, die zu einem solch hochqualitativen Genuss führt. Aus den nicht hochgezüchteten, regionalen Rassen entstehen Köstlichkeiten, die durch die regionale Gewürzvielfalt noch veredelt wird. Die Cinta-Senese-Schweine beispielsweise ernähren sich rein vegetarisch und werden in der Freizucht stressfrei gehalten.

TARTUF LANGHE

Olio al Tartufo bianco

Olivenöl extra vergine, aromatisiert mit dem Aroma des weißen Trüffel.

Gut zu Carpaccio, Tatar, Fleisch, Fisch, Käse und Salat.

Die Geschichte von TartufLanghe beginnt im Jahre 1968, als Domenica und Beppe anfingen, frische Trüffel aus dem Piemont zu verkaufen. In diesen Jahren ist Ihr Restaurant "Da Beppe" vom Guide Michelin als Ort für beste Pilz- und Trüffelgerichte ausgezeichnet worden. Sie begannen dann schließlich 1980 nach Maßgabe von Beppes Erfahrungen und Inspirationen, Trüffelspezialitäten zu produzieren. um den Trüffelliebhabern aus aller Welt die Möglichkeit zu geben, Trüffel auch außerhalb der Saison genießen zu können.

REZEPTVORSCHLAG

Getrüffelte Nudeln mit Steinpilzen

160 g Spaghetti von Cipriani (Kochzeit 2 Minuten)
200g g frische Steinpilze
100ml Sahne
20 g Butter
Trüffelöl, Salz, Pfeffer

Die Nudeln in kochendem Wasser bissfest garen. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
Braten Sie die Pilze in der aufschäumenden Butter kräftig an (achten Sie darauf die Pilze nicht zu viel zu bewegen, sonst ziehen Sie zuviel Wasser).
Geben Sie nun die Sahne hinzu und würzen mit Salz und Pfeffer ab. Vollendet wird das tolle Herbstgericht indem Sie die Nudeln und einen Schuss Trüffelöl hinzugeben. Kurz durchschwenken und der Genuss kann beginnen.