

# Barillas raue Pasta

Mit „Al Bronzo“ präsentiert Barilla Nudeln, die im traditionellen Bronze-Herstellungsverfahren produziert werden.

•• Von Georg Sander

WIEN. Barilla definiert die Produktionsmethode „Lavorazione Grezza“ neu und greift dabei auf die alte Tradition des Bronze-Herstellungsverfahrens zurück, bei dem der Pastateig durch Formen aus dem Material gepresst wird. Barilla verwendet spezielle Matrizen, die mit

”

Die Einführung von Al Bronzo markiert einen neuen Schritt auf dem Weg der Innovation. Dank dieser Premium-Linie wird Pasta neu geboren.

Iliaria Lodigiani  
Barilla

“



Die besondere Methode führt zu einem intensiven Geschmack der Nudeln.

Mikrogravuren versehen sind, um den Widerstand des Pastateigs während des Vorgangs zu erhöhen.

Auf diese Weise wird die Oberfläche der Nudeln mit einem strukturellen Netz von Unebenheiten veredelt. Die durchaus

außergewöhnliche Bissfestigkeit verdankt Al Bronzo einer hochwertigen Hartweizenmischung, die der Pasta auch eine nuancenreiche, goldgelbe Farbe und einen hohen Proteingehalt von über 14% verleiht. Doch wie wirken die Kombination aus der robusten Textur mit rauer Oberfläche, der Farbe und dem intensiven Geschmack genau zusammen und wozu führt es?

## Intensiv und al dente

Aufgrund der Stärke des Teigs und der rauen Oberfläche bindet die Pasta Würze und Saucen optimal, was zu einem vollendeten „al-dente“-Geschmackserlebnis führen soll. Es gibt sie in fünf verschiedenen Sorten – als Linguine, Spaghetti, Fusilli, Penne Rigate und Mezzi Rigatoni.

Iliaria Lodigiani, Vice President Global Marketing Barilla, sagt dazu: „Im Jahr 2022 feiert das Familienunternehmen sein 145-jähriges Bestehen. Dank dieser Premium-Linie sind wir bereit, den dafür entscheidenden Unterschied für die Zukunft des Geschmacks zu machen.“



| Finde deine maßgeschneiderte Agentur

## Süßwasserfische werden häufig importiert

Acht von 13 vom VKI untersuchte Fischfilets stammten nicht aus Österreich.

WIEN. Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hat für einen aktuellen Test 13 abgepackte geräucherte Filets von Süßwasserfischen unter die Lupe genommen, genauer gesagt Forellen-, Lachsforellen- und Saiblingfilets, darunter vier Bio-Produkte. Alle Proben stammen aus Aquakulturen, wobei acht von 13 aus Italien, Norwegen und der Türkei importiert

wurden. Nur fünf Filets, darunter sämtliche Bio-Produkte im Test, kamen aus österreichischen Zuchtbetrieben.

„Wer also Räucherfisch kaufen möchte, der keinen langen Transportweg hinter sich hat bzw. aus österreichischer Zucht stammt, sollte die Herkunftsangabe auf dem Etikett beachten“, so VKI-Ernährungsexpertin Teresa Bauer. Hinsichtlich Keim-

belastung waren fünf Produkte auffällig. Im Gesamtergebnis wurden drei „sehr gut“, zwei „gut“, vier „durchschnittlich“, drei „weniger zufriedenstellend“ und ein „nicht zufriedenstellend“ vergeben. Letztere Probe war für den menschlichen Verzehr nicht geeignet; neben einer deutlich erhöhten Keimbelastung wies sie auch einen sauren Geschmack auf. (red)



Bei Fischen gilt es aufzupassen.