

Cipriani Drinks & Food – Exzellenz in Geschmack und Qualität:

In der Einfachheit liegt der Luxus

Das komplette Sortiment des italienischen Labels Cipriani sind nun auch in der Schweiz erhältlich. Die Ostschweizer Generalimporteurin Delico AG macht's möglich und bringt die weltweit bekannten Spezialitäten auf den Schweizer Markt. Allen voran der beliebte Apero Bellini, hausgemachte Eier-Pasta und sommerliche Glace-Kreationen.

Text: Irene Infanger | Bilder: zVg.

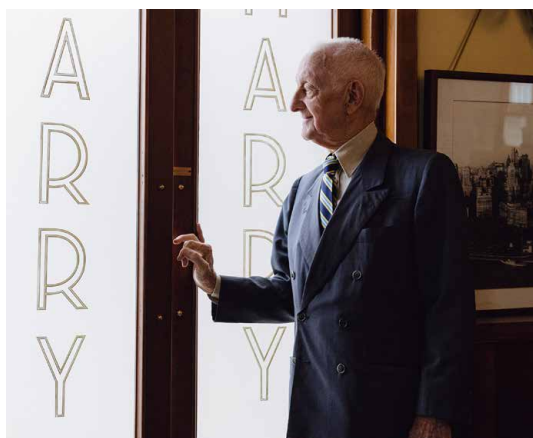
Tauchen Sie ein in die Welt voller italienischer Kultur und Luxus und servieren oder geniessen Sie selbst die besten, traditionellen, italienischen Spezialitäten aus dem Hause Cipriani.



Es ist die Geschichte einer italienischen Familie, die sich in der internationalen Gastronomie-Szene einen Namen gemacht hat: Cipriani. Vor über 90 Jahren eröffnete Giuseppe Cipriani sel. die Harry's Bar im Herzen von Venedig und schuf damit eine Welt voller Exzellenz, Qualität und Luxus. Schriftsteller, Künstler, Schauspieler, Adelige und Prominente gingen und gehen dort bis heute ein und aus. Und das nicht nur in Italien: Die Cipriani-Restaurants sind heute in aller Welt verteilt und berühmt für die legendären Gerichte und die unvergleichliche Atmosphäre. Das Portfolio der Marke umfasst Restaurants, Veranstaltungsorte, Hotels, Lounges, Clubs und Serviced Residences sowie ein komplettes Sortiment an Speisen und Getränken im Cipriani-Stil. Denn mit Harry's Bar gründete Giuseppe Cipriani sel. nicht nur eines der renommiertesten Restaurants der Welt, er erfand auch das berühmte Carpaccio und den original Bellini – zwei weltberühmte Ikonen Venedigs.

Cipriani Lifestyle auf Schweizer Tischen

Die Cipriani-Spezialitäten werden seit 1983 mit viel Liebe zum Detail nach traditionellen



Das Geheimnis der Familie Cipriani liegt im Luxus der Einfachheit. In den Details, die der Kundschaft das Gefühl geben, zu Hause zu sein. Und so führte Arrigo Cipriani das Erbe seines Vaters erfolgreich weiter und baute das Sortiment laufend aus – stets mit dem bewussten Blick auf Qualität und der gewissen Italianità.



Der Bellini nach dem Originalrezept, wie er in Harry's Bar in Venedig zubereitet wird, ist eine ausgewogene Mischung aus Prosecco und frischem, weissem Pfirsichpüree. Diese harmonische Abstimmung von fruchtigem und trockenem Geschmack, Intensität und Frische zeichnet auch heute noch die Cipriani-Produkte aus.



Die alkoholfreie Variante («Virgin Bellini») des Bellini steht dem Original in nichts nach und sorgt für ein genauso erfrischendes Geschmackserlebnis.



Das einzigartige Produktionsverfahren und die besten italienischen Rohstoffe lassen die Cipriani-Eier-Pasta zu einem echten, genussvollen Meisterwerk werden. Die Eiernudeln von Cipriani werden nach einem handwerklichen Verfahren mit viel Sorgfalt und ganz ohne Schnickschnack hergestellt.

Originalrezepturen in Italien produziert und finden von dort aus ihren Weg auf die Teller in der ganzen Welt – auch in die Schweiz. Ein authentischer, italienischer Brand mit grosser Geschichte, den auch die Generalimporteurin Delico AG überzeugte. Sie importiert seit 1981 ausgesuchte Lebensmittel für den Schweizer Markt und unterstützt nun Cipriani beim Marktaufbau in der Schweiz.

Hier eine Auslese der beliebtesten Cipriani-Produkte:

Das Cipriani Drink Sortiment: Vielfältig und erfrischend

Bellini – das Original aus Harry’s Bar sorgt seit 1948 für Apero-Feelings aus dem Süden – erfrischend und mild, besteht der Cocktail aus zwei Zutaten: Prosecco und frischem weissem Pfirsichpüree. Benannt nach dem rosa Schimmer in den Gemälden des Renaissance-Malers Giovanni Bellini, steht er – kalt serviert – bis heute für Luxus «all’italiana». Für all jene, welche nicht selbst in Harry’s Bar gehen können, bietet Cipriani den Bellini in der Flasche an. Für die Gastronomie zusätzlich die trinkfertige Mischung in immer gleichbleibender Qualität hinter der Bar. Die USPs in der Flasche für die Gastronomen sind zweifellos:

- Sofort trinkfertiges Getränk
- Reduzierter Alkoholgehalt (5.5% Vol.), vor allem bei Frauen beliebt aufgrund geringerem Alkoholgehalt
- Permanent gleichbleibende und hohe Qualität, losgelöst davon, welcher Mitarbeiter gerade an der Bar tätig ist
- Minimaler Vorbereitungs- und Personalaufwand
- Wiederverschliessbare Flasche

Erfrischend und leicht geht es auch ohne Alkohol. Arrigo, der Sohn von Giuseppe Cipriani sel., lancierte Jahrzehnte später die alkoholfreie Variante des Bellini – den Virgin Bellini. Der Virgin Bellini kann pur als besondere Erfrischung getrunken oder mit Sekt zum eigenen Bellini gemixt werden.

Zu den Highlights in der in der Welt von Cipriani Drinks fallen auch die Tonic-Kreationen. Das Harry’s Indian Tonic Water lässt jeden Gin brillieren – und das ganz klassisch. Cipriani wäre aber nicht Cipriani, wenn es nicht auch eine italienisch angehauchte Variante gäbe: Eloise – mediterranean Tonic Water: Dieses erinnert an sizilianische Zitrusfrüchte und mediterrane Gewürze. Mit seiner frischen und leicht bitteren Note unterstreicht es den Geschmack von Gin vorzüglich.

Jetzt erhältlich über gängige Vertriebspartner

Genuss wird beim Ostschweizer Unternehmen Delico grossgeschrieben. Cipriani gehört definitiv dazu. Neben den Klassikern Bellini, Eier-Pasta, Glace und Tonics bietet Cipriani auch noch weitere typisch italienische Produkte an wie Artischocken-Likör, Prosecco, weitere Pasta-Produkte und passende Saucen dazu, bestes Olivenöl und Rotwein-Essig: Delico präsentiert eine breite Auswahl bis hin zur überraschenden Geschenkbox.

Die Food-Artikel finden sich in zahlreichen Spezialitätenläden, während neben vielen Getränkehändlern auch grössere Vertriebspartner sowie kleinere regionale Händler die Getränke-Artikel im Sortiment haben. Fragen Sie bei Ihrem Händler nach.

Fazit: Ihre Partner für Cipriani Drinks & Food in der Schweiz – die Fachleute von Delico informieren Sie gerne persönlich über das gesamte Produktesortiment.

Hausgemachte Pasta – nach echt italienischem Rezept

Mit nur zwei Rohstoffen, aber umso mehr handwerklichem Geschick, werden die Eiernudeln von Cipriani hergestellt. In der Einfachheit liegt der Luxus: Für eine extra-dünne und feine Textur wird der Teig aus Ei und Hartweizengriess (pro Kilo Mehl sind 7 Eier enthalten) mehr als 80 Mal ausgerollt und wieder gefaltet. Schliesslich ruhen und trocknen die Pasta-Spezialitäten über 14 Stunden lang und werden danach mit einem Feuchtigkeitsgehalt von nur 7,5 Prozent liebevoll von Hand verpackt. Qualität und Sorgfalt, die sich beim Kochen und Essen wieder bemerkbar macht.

Die klassische Eier-Pasta wird ergänzt durch die Spinat-Pasta. Neben dem hochwertigen Mehl und frischen Eiern macht bestes Spinatpulver diese Pasta-Sorte besonders exquisit. Das Herstellungsverfahren erfolgt auf dieselbe sorgfältige Art wie die klassische Eierpasta.

Die süsse Verführung – Cipriani Lifestyle auf Schweizer Tischen

Traditionelles, italienisches Glace und Sorbet mit einem Touch Harry's Bar: Cipriani's Gelati brillieren mit vier verschiedenen Sorten: Cremig und leicht im Geschmack ist die von Arrigo Cipriani kreierte Vanilleglace, während die Schokoladenglace für den speziellen Moment sorgt.

Anlehnd an den erfolgreichen Bellini-Drink hat Cipriani das passende Sorbet kreiert. Der Virgin Bellini sorgt als Sorbet mit weissem Pfirsichpüree für eine süsse Erfrischung. Abgerundet wird das Glace-Sortiment vom Zitronen-Sorbet, verfeinert mit der berühmten Yuzu-Zitrusfrucht aus Japan. Die geschmacksintensiven Rahmglaces und Sorbets sind der Hit bei warmen Temperaturen oder einfach so als Dessert.

Der traditionelle luftige Kuchen Fugassa aus Venedig ist eine traditionelle Süssspeise aus der Region von Venedig. Sie eignet sich perfekt, um mit Glace oder Crème einen wunderbaren Dessert zu kreieren. Das vorsichtige Kneten und die lange Aufgehzeit vor dem Backen verwandeln einfache Zutaten wie frische Eier und Butter in einen weichen, feinen, luftigen Kuchen. Im Gegensatz zum Panettone enthält der Fugassa keine Rosinen oder Früchte.



Cipriani Fugassa: Der traditionelle Kuchen aus Venedig enthält im Gegensatz zum Panettone keine Rosinen oder Früchte.



Mehr zum Thema

Delico AG
Bahnhofstrasse 6
9200 Gossau SG
Tel. 071 388 86 40
info@delico.ch
www.delico.ch



Cipriani's Gelati brillieren mit vier verschiedenen Sorten, als Highlight das Bellini Sorbet.



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema