



**Pressekontakt**  
Kommunikationsagentur  
maxpartner GmbH & Co. KG  
Rochusstraße 34  
40479 Düsseldorf  
Benjamin Huber  
Fon 0211-469 597 10  
bh@maxpartner.de

**01.04.2010 (Zur Veröffentlichung ab sofort)**

## **Kleine Köstlichkeiten auf italienisch**

**Fingerfood ist spontaner Genuss: Von der Hand in den Mund, Verführung für das Auge, kulinarische Abwechslung. Italienische Pasta feiert ihren neuen Auftritt als kleine Köstlichkeit für's Buffet, als auch im Flying-Service.**

Ob mediterrane oder jahreszeitliche Emotionen – vielseitige Pasta-Variationen entführen den Gast in die Welt der Genüsse. Die klassisch italienische Nudelspezialität ist ein gern gesehener und äußerst beliebter Gast auf dem Teller. Nun sind die Zeiten vorbei, in denen sich die Pasta innerhalb eines Menügangs als schlichte Beilage unterordnen musste. Heutzutage beherrscht sie in Begleitung eines raffinierten Sugas den perfekten Soloauftritt als Fingerfoodspezialität.

Sich von kleinen Köstlichkeiten verführen zu lassen und in pikanten Geschmackswelten schwelgen: Pasta als Fingerfood ist aktueller denn je, denn diese zeitgemäße Form des Essens vermittelt Genuss und Abwechslung in Geschmack und Optik. Als absolute Neuheit sind die kleinen Nudelspezialitäten aus Italien ab sofort im Sortiment der TIFA erhältlich. Frei von Konservierungsstoffen werden mehr als 220 verschiedene Sorten angeboten. Die TIFA bietet Tiefkühlfertiggerichte in Monoportion sowie eine Auswahl der besten Tiefkühlsoßen in Pelletform für eine schnelle Handhabung in der Profiküche. Die tiefgekühlte Pastavielfalt für Buffet und Catering lässt sich mundgerecht portionieren und sorgt für einen wahren Augenschmaus.

Pasta-Spezialitäten machen eine gute Figur als Entree oder gestreicher Gruß aus der Küche. Die kleinen appetitanregenden Häppchen „made in Italy“ werden in verschiedenen Formen im Gläschen, Schälchen oder auf Platten serviert. Auch hier ist Kreativität und vor allem die Liebe zum Detail gefragt, denn die außergewöhnlichen Gaumenschmeichler sollen ein Blickfang für jeden Gast sein.

Die tiefgekühlte Pasta lässt sich mit wenigen Handgriffen schnell und einfach zubereiten. Garniert mit ein paar frischen Basilikumblättchen kommt das Fingerfood mit ein paar Tupfern Crema di Balsamico ins Gläschen. Erhältlich sind die italienischen Spezialitäten bei allen teilnehmenden TIFA Regionalpartnern.