

Pasta? Basta

13.08.2012, 09:01 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Chicco di caffè*

Presseagentur: *Revocit*



Das bunte Pasta-Angebot an der Bar im Altezza-Gebäude in München macht Lust auf mehr!

chicco di caffè startet schmackhafte Zusammenarbeit mit Pasta-Spezialist TreSecondi

Sie ist aus unserem kulinarischen Alltag mittlerweile kaum mehr wegzudenken: die Nudel. Wir können aus einer breiten Angebotspalette von Spaghetti, Cannelloni, Farfalle über Penne, Rigatoni und Tagliatelle bis hin zu Pappardelle, Fusilli und vielen mehr wählen - und tun das auch gerne. Mit einer leckeren Soße ganz nach persönlichem Geschmack wird daraus schnell ein schmack- und nahrhaftes Gericht.

Der Kaffeedienstleiter chicco di caffè hat ab sofort nicht nur den braunen Muntermacher, sondern auch stärkende Nudelgerichte im Angebot. In Zusammenarbeit mit TreSecondi, einem Pasta-Spezialisten aus der Systemgastronomie, ergänzt nun eine bunte Pasta-Theke z.B. die Kaffeebar im Altezza-Gebäude in München. „Schon der bloße Anblick lässt einem das Wasser im Munde zusammenlaufen“, findet die Regionalleiterin für München, Sabrina Stangl. Das Prinzip ist einfach: Die Gäste stellen sich aus drei Nudelsorten und sechs verschiedenen Soßen ihr Lieblingsgericht zusammen. Die individuelle Note bekommen die Speisen durch ebenfalls frei wählbare Extra-Zutaten.

Vor den Augen der Kunden wird die Pasta dann frisch zubereitet: Die Nudeln werden in einem Becher bedampft und sind in beeindruckenden 16 Sekunden fertig – schneller als ein Espresso. Anschließend werden die Zutaten für die Soße in einem Mixer mit Dampf gegart und so gleichzeitig erhitzt. Das spart Zeit und garantiert eine schonende Zubereitung. Dann wird noch die Soße zu den Nudeln in den Becher gegeben, kurz geschüttelt - fertig! So ist die Mahlzeit in knapp 2 Minuten zum Verzehr bereit. Denn Zeit ist schließlich kostbar in der kleinen Pause vom stressigen Arbeitsalltag.

„Das Angebot der Pastagerichte ist eine gute Ergänzung in der Zwischenverpflegung, vor allem in Unternehmen, in denen es keine Betriebsrestaurants gibt“, sagt Ralf Meyer, Geschäftsführer von chicco di caffè. „Ich halte es für ein geniales Konzept, um in einer Kaffee-Lounge ohne störenden Kochgeruch leckere und frische Pasta herzustellen“, so Meyer weiter.

Portrait

Die chicco di caffè-Gesellschaft für Kaffee-Dienstleistungen mbH mit Sitz in Grünwald bei München ist führender Anbieter von Kaffee-Spezialitäten-Bars in der Gemeinschaftsverpflegung von großen Unternehmen. Derzeit beschäftigt das Mitte 2003 gegründete Unternehmen 200 Mitarbeiter an 70 Standorten in ganz Deutschland.

chicco di caffè bietet den Mitarbeitern großer Unternehmen in ihrem Arbeitsumfeld das, was sie an den Kaffee-Bars der Innenstädte schätzen: die kleine aber feine Kaffee-Pause. Aromatischer Espresso mit perfekter Crema, Cappuccino mit seidigem Milchschaum, Latte Macchiato mit verschiedenen Geschmacksrichtungen – für Jeden ist das Richtige dabei. Zubereitet von freundlichen Menschen mit einem offenen Lächeln, die ihren Beruf als Berufung verstehen. Nicht umsonst erzielen die ausgebildeten Baristi von chicco di caffè regelmäßig vordere Plätze bei den deutschen SCAE-Barista-Meisterschaften.

News-ID: 655057 • Views: 874 (Stand: 21.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/655057/Pasta-Basta.html>