

Promotionanzeige



Novello von Carpineto Toscana, der erste Rotwein des Jahres, der Lust auf mehr macht.



Leidenschaft für italienische Spezialitäten und Weine: Mario de Francesco und Michaela Dilling – hier vor köstlich süßen Panettone, den leckeren italienischen Weihnachtskuchen.



Ein Geschenktipp für liebe Freunde: Präsenttaschen mit italienischen Spezialitäten.

Endlich wieder richtig Weihnachten feiern - mit italienischen Spezialitäten von De Francesco in Nürnberg

In diesem Jahr dürfen wir uns alle wieder sehr auf Weihnachten freuen. Wir können uns mit lieben Freunden und Familie treffen, die Weihnachtsmärkte genießen, in Restaurants und Cafés gehen, Gäste zu Hause einladen und einfach die schönen Dinge des Lebens uneingeschränkt genießen.

Um zu Hause Ihre Liebsten verwöhnen zu können, sollten natürlich leckeres Essen und gute Getränke nicht fehlen. Für einen entspannten Einkauf sind Sie bei „De Francesco – Italienische Spezialitäten – Genuss für die Sinne“ in Nürnberg, Holzschuhstraße 28, genau richtig.

Lassen Sie sich inspirieren, probieren Sie neue Rezepte oder laden Sie Freunde zu einer kleinen persönlichen Weinprobe zu Hause ein! De Francesco hat aus den verschiedensten Regionen Italiens tolle Weine, mit denen sicher jeder Geschmack getroffen wird!

Bei De Francesco bekommen Sie neben Weinen auch verschiedene Sekte, feine Spirituosen, Wurst- und Käsespezialitäten, sowie viele tolle Pasta-Sorten. Weiter gibt es auch Kaffee, Aceto Balsamico, Olivenöl, Biscotti, Grissini, Pasta-Saucen, Pesto, Gewürze, Mehl zum Pizzabacken, Tomatenprodukte und vieles mehr!

Natürlich darf an Weihnachten auch der klassische Panettone oder Pandoro nicht fehlen. Die leckeren italienischen Weihnachtskuchen sind nicht nur ein Hingucker, sondern auch ein besonderer Gaumenschmaus.

Sollten Sie noch keine Geschenkeideen für Weihnachten haben, können Mario de Francesco und Michaela Dilling auch leckere Präsente zusammenstellen! Egal ob in schönen Tüten oder Körben verpackt, mit den kulinarischen Geschenken werden Sie immer jemandem eine besondere Freude machen!

Mario de Francesco, Michaela Dilling und ihr Team freuen sich, Sie in ihren Räumen im Nürnberger Westen begrüßen zu dürfen.

Geschichtete Panettone im Glas

Zubereitung für 4 Personen:

250 g Panettone, 250 g Speisequark, 300 ml Milch, 1 Pck. ELAH Crema Pasticcera, 350 g Sauerkirschen, 250 g Mascarpone, Zimt und Zucker.

Zubereitung:

Panettone in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit den Ausstechern einige Motive ausstechen und zur Deko beiseitelegen. Den übrigen Panettone mit den Händen in einer Rührschüssel grob verkleinern. Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. ELAH Crema Pasticcera nach Packungsanleitung zubereiten. Quark und Mascarpone kurz unterrühren.

Die Panettonestücke abwechselnd mit der Creme und den Kirschen in eine große Glasschale schichten, dabei mit der Creme abschließen. Dessert mind. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren das Dessert mit den übrigen weihnachtlichen Motiven dekorativ verzieren und dick mit Zimt-Zucker bestreuen.

Guten Appetit!