

**OGGI IL MIGLIOR RISTORANTE
È LA GDO.**



**Canederli allo speck
con gulash Knodus:
la tradizione di generazioni
pronta in 4 minuti!**



- **monoporzione pronta in vaschetta da microonde**
- **tradizione e qualità dell'Alto Adige**
- **nuova specialità dall'ampio menù di Knodus**

www.knodus.it

I canederli *ready to eat*

Knodus è una piccola azienda del comune di Valle Aurina, in provincia di Bolzano, che ha voluto introdurre nel mercato dei piatti pronti una specialità regionale: i canederli, un primo piatto tipico della cucina altoatesina e tedesca fatto di grossi gnocchi a impasto variabile. La leggenda racconta che un giorno un gruppo di Lanzicheneccchi saccheggiatori arrivò in un maso altoatesino e il comandante minacciò di appiccare il fuoco al maso e alla casa se non avessero avuto subito qualcosa da mangiare. La contadina del maso si mise al lavoro e disse alle figlie di radunare tutto quello che c'era da mangiare in casa: pane vecchio, cipolle, uova, un po' di speck e un po' di farina. La contadina tagliò il pane in piccoli pezzetti e mandò le figlie a prendere un po' di erbette dal giardino e ordinò loro di tagliarle sottili sottili. Poi amalgamarono tutto in un'unica pasta, aggiunsero il sale, formarono delle palle e le buttarono nell'acqua bollente salata: la contadina servì ai Lanzicheneccchi affamati le scodelle piene di questa pietanza. Piacquero loro così tanto e li saziarono talmente, che dopo mangiato caddero in un sonno profondo. "Queste palle di cannone stenderebbero anche l'uomo più arrabbiato" disse

il comandante meravigliato, dando all'astuta contadina un paio di monete d'oro come ricompensa, prima di congedarsi con le sue truppe.

LA GAMMA

È così che ebbe inizio la grande fortuna dei canederli e della società Knodus che, sulla scia di questa leggenda propone diverse referenze: canederli agli spinaci, allo speck, allo speck con gulasch, ai fingerli, al formaggio sia per il consumatore finale sia per il catering (nella confezione da venti pezzi). L'azienda segue una ricetta e una lavorazione che garantiscono prodotti sani e genuini, materie prime fresche, rispetto dell'ambiente e della tradizione. Tutti i prodotti sono privi di conservanti e coloranti aggiunti. L'obiettivo di Knodus è far conoscere la cucina altoatesina: si tratta ovviamente di una produzione di nicchia che è stata distribuita primariamente in Alto Adige, in Veneto e poi in Lombardia: i programmi futuri prevedono di raggiungere tutto il nord Italia e alcuni Paesi del nord Europa.

LE NOVITÀ

I canederli monoporzione con gulasch, dal peso complessivo di 300 grammi, rappresentano una novità assoluta per il mercato italiano. La confezione è composta da due canederli allo speck, dal peso di 150 grammi, e da un contorno di gulasch (carne di bovino, spezie e aromi naturali) anch'esso del peso di 150 grammi.

Anche questo prodotto è privo di coloranti e conservanti aggiunti e ha una *shelf life* di 45 giorni, grazie al confezionamento del prodotto in atmosfera protettiva.

La modalità di cottura è in forno a microonde ad una potenza di 700 Watt per quattro minuti. I target principali di questo piatto pronto sono rappresentati dai bar e dalla moderna distribuzione. A breve saranno lanciate due nuove referenze e precisamente le mezzelune (tortelli) agli spinaci e ricotta e alle patate e ricotta.



www.knodus.it