



Dem neuen Portal für die Italienische Küche und Tischkultur.

Die Küche und die Tischkultur Italiens sind beliebter denn je - höchste Zeit, sie sinnvoll und qualitätsorientiert zu kommunizieren! Wie schmeckt eine echte italienische Pizza, und wie wird sie zubereitet? Welche sind die original-italienischen Zutaten, und warum sind sie so wertvoll? Warum ist ein Espresso schmackhafter und gesünder als Filterkaffee? Warum sollte man sich den original-italienischen Restaurants anvertrauen?

A tavola! beantwortet diese Fragen und hilft den Lesern – den Gästen der italienischen Lokale und deren Betreiber – sich einfacher und mit mehr Sicherheit zu den Werten und Vorteilen der italienischen Küche zu orientieren. Ein Informationsinstrument zur Kommunikation der italienischen Qualität und ihrem Wert, auf die die italienischen Gastronomen in Deutschland lange gewartet haben. Aber auch ein Stück italienische Lebenskultur wird dem Leser nahe gebracht, bis hin zu der Beschreibung einzelner Regionen. Eine Zeitschrift, die sich als Forum und als Promotion-Plattform für alles anbietet, was „Made in Italy“ ist - Gastronomie, Produzenten, Händler und natürlich Verbraucher. Die Verbreitung der Zeitschrift erfolgt über den spezialisierten Großhandel und die italienische Gastronomie.

Sehen Sie sich auch dieses Heft als [PDF Flipbook](#) an.

