



Im Dienste des Gourmets: Nonna Elena

Nonna Elena Tomatensossen, mit den Geschmacksrichtungen Natur, Basilikum und Chilli, sind in der Gourmetküche nicht mehr wegzudenken. Vor knapp 12 Monaten trat die inhabergeführte Manufaktur -mit Sitz in Rastede- ihren Siegeszug an. Bundesweit!

„Wir können aufgrund unserer Grösse und Kapazität verständlicherweise noch nicht in jedem Feinkost- oder Lebensmittelgeschäft vertreten sein“, so Stephan Mätzschke, Mitglied der Geschäftsleitung. Nonna Elena produziert nach alter Tradition, per Hand mit natürlichen Produkten ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker. Damit unsere Produkte stets frisch den Kunden erreichen wird „just in time“ produziert und ausgeliefert.“

Um alle Verbraucher bundesweit versorgen zu können, hat man in Rastede einen Gourmet-Online-Shop eingerichtet. Das Angebot beschränkt sich hier allerdings nicht nur auf Nonna Elena Tomatensossen. „Unser Anspruch, Handeln und Denken sind auf den Endverbraucher ausgerichtet. Für Sterneköche gilt der alte Grundsatz „beste Grundprodukte sind die Basis in der Gourmetküche. Der Rest ist kreatives Handwerk“. Dem ist nichts hinzuzufügen“, so Mätzschke.

Bei Nonna Elena hat man hohe Ansprüche an die eigene Herstellung der Tomatensossen. „Genussmenschen aus unterschiedlichen Regionen traten an uns heran und baten, das Lieferprogramm zu ergänzen. Aber auf der Qualitätsbasis der Nonna Elena Tomatensossen. Dieser Anspruch war und ist für Nonna Elena Anspruch und Herausforderung zugleich“, erklärt Elena D’Alessandro, Geschäftsführende Gesellschafterin.

Unermüdlich trägt Stephan Mätzschke, zuständig für Qualitätssicherung und -kontrolle, Gourmet- und Spezialitätenangebote zusammen. Die Produkte durchlaufen hauseigene Tests und werden dann erst nach den kritischen Prüfungen im Hinblick auf Qualität, Frische, Geschmack, Nachhaltigkeit und Genuss ins Lieferprogramm aufgenommen.

„Was dem Sternekoch recht ist, sollte unseren Kunden billig sein. Wir haben kleine Manufakturen, in der Größenordnung von Nonna Elena, gesucht, gefunden, überprüft und für sehr gut befunden. Mit diesen Manufakturen arbeiten wir heute eng zusammen. Diese Produkte bieten wir in unserem Gourmet-Online-Shop unverfälscht –mit dem Logo/Absender- unserer Partner an. Wir geniessen das Vertrauen unserer Kunden. Das kommt nicht von ungefähr. Alle Produkte/Angebote sind in Herstellung, Qualität, Nachhaltigkeit offen und transparent. Alles in Handarbeit. Keine industrielle Produktion. Ganz im Sinne des Verbrauchers und den Grundsätzen von Nonna Elena: Qualität und Genuss „first“. Ganz gleich ob Kaffee, Gebäck, Honig und Marmelade, Olivenöl, Gemüse, Limonaden, Weine etc.“

Im Übrigen: in der Zeit von Mai bis Juni 2017 gewährt Nonna Elena im Gourmet-Online-Shop einen Kennenlernrabatt für alle Erstbestellungen in Höhe von zehn Prozent. Einfach den Bestellcode „genuss2017“ eingeben.



Über Nonna Elena

Ein junges Team. Mit viel Elan und Engagement für tradierte Werte. In Rastede bei Oldenburg werden in einer qualitätsbewussten Manufaktur Tomatensossen nach alten Familienrezepten hergestellt. Sonnengereifte Tomaten aus Apulien. Ohne Konservierungsstoffe. Der Vertrieb erfolgt über den ausgesuchten Lebensmittelhandel.

Leseranfragen:

Nonna Elena GmbH
Raiffeisenstr. 30L
26180 Rastede

Stephan Mätzschke
T: +49 4402 505 99 09
E: maetzschke@nonna-elena.de

www.nonna-elena.de