

## Lukullische Fastenzeit für Feinschmecker!

Internetplattform Luculta macht mit Reisspezialitäten aus Italien die Fasttage zum kulinarischen Hochfest

Um dem gesundheitsbewussten Genießer die Zeit bis zum Osterfest abwechslungsreicher zu gestalten, hat Luculta den Reis als Fastenspeise aufs Podest gehoben. Von der Vorspeise bis zum Dessert ist Reis die Basis für eine bunte Palette an schmackhaften und gesunden Gerichten. „Reisgerichte sind wesentlich leichter verdaulich als mit Getreidemehl zubereitete Gerichte“, erklärt Luculta-Geschäftsführer Florian Steininger.

**Mariasdorf, 24. März 2009.** – Rechtzeitig zur Fastenzeit hat die burgenländische Internet-Plattform Luculta die italienischen Reismühlenbetreiber Gabriele und Maurizio Ferron in ihre Produzentenriege aufgenommen. Gilt doch der Reis von alters her als Fastenspeise par excellence. Schwarzen Reis sowie dreierlei Arten Risottoreis aus der Produktion der Reismühle Ferron hält Luculta für die Kulinarier bereit. „Wer auch während der Fastenzeit nicht auf lukullischen Hochgenuss verzichten will, ist bei uns an der richtigen Adresse“, bestätigt Florian Steininger. Erhältlich sind die Köstlichkeiten unter [www.luculta.com](http://www.luculta.com) online rund um die Uhr.

### **Körnchenweise genießen**

Ob Kräuter-Risotto, gebratener Reis oder Reisauflauf mit Rosinen – der Kreativität in der Reisküche sind keine Grenzen gesetzt. Luculta hat insgesamt vier verschiedene Reissorten aus dem Hause Ferron in ihr Sortiment aufgenommen. „Damit ist für Abwechslung während der Fasttage gesorgt“, verspricht Florian Steininger. Als beste

italienische Reissorte gilt der Carnaroli Reis. Die kompakten Körner sind groß und lang mit einer schlanken Perle seitlich der Mitte. Der Carnaroli Reis bleibt sehr gut bissfest und hat den höchsten Amyloseanteil. Amylose gehört zu der Stärkefraktion, die vom menschlichen Organismus leichter umgewandelt und besser aufgenommen werden kann. Je höher der Amylosegehalt ist, desto weniger klebrig ist der Reis. Mit dem Riso Vialone Nano Pestelli wird eine besondere Spezialität angeboten. Dieser Reis wird nach alter Art rein mechanisch in Marmortrögen mit einem Holzstößel poliert. Dadurch behält er etwas mehr von dem das Reiskorn umhüllenden Silberhäutchen, hat eine längere Garzeit und einen nussigen Geschmack.

### **Reisspezialitäten aus Italien**

Die Reismühle Ferron, südlich von Verona gelegen, ist weit über Italien hinaus für die Qualität ihrer Produkte bekannt. Zum Bearbeiten der Ernte setzen die Gebrüder Gabriele und Maurizio Ferron heute noch ein wassergetriebenes Mühlwerk aus dem 17. Jahrhundert ein. An die Reismühle angeschlossen ist ein Restaurant, wo nach vorheriger Anmeldung ein 8-gängiges „Risotto-Menü“ gekocht wird.

### **Corporate Data**

Luculta bietet ihren Kunden lukullische Genusskultur mit regionalen Spezialitäten. Genussexperten sind 365 Tage im Jahr unterwegs, um besondere Köstlichkeiten mit einzigartigem Geschmack aufzuspüren. Luculta bürgt für die Topqualität der auserwählten Produkte. Das burgenländische Unternehmen im Eigentum von Florian Steininger, Sabine Mantsch und Klaus Rapf wird von der Europäischen Union, von Bund und Land Burgenland kofinanziert.

Weitere Informationen unter: [www.luculta.com](http://www.luculta.com)

Für Rückfragen steht Ihnen gerne zur Verfügung:  
Kommhaus – Media Enterprise  
Bethlehemstraße 3  
4020 Linz/Austria  
Tel.: +43 732 673929-0  
Fax: +43 732 673929-10  
E-Mail: [presse@mediaenterprise.at](mailto:presse@mediaenterprise.at)