

PAVO – Waldviertler Hersteller erzeugt Aperitif-Stick mit neuartigen Rezeptideen

Der italienische Klassiker Grissini zählt zu den wichtigsten Nebensachen am Tisch und passt genauso zu einem Glas Wein wie zu Antipasti oder einfach als Knabberei zwischendurch. Köstlich im Geschmack und innovativ im Aussehen präsentieren sich die im Waldviertel produzierten PAVO Aperitif-Sticks von Marco Sbaiz. Der einzigartige Geschmack überzeugt – und jeder, der die bunten Sticks probiert, kann kaum widerstehen.

ORT, DATUM. „Ich war immer auf der Suche nach Grissini, die mir nicht bei den Ohren herausstauben und vor allem nach etwas schmecken“, begründet Marco Sbaiz den Schritt zur Produktion der PAVO Aperitif-Sticks. Grissini sind aus der italienischen Küche nicht wegzudenken, trotzdem war es Zeit für eine Neuinterpretation. Die Ansprüche waren von Beginn an hoch: Mehr Geschmack und vor allem Lebensfreude sollten die neuen Aperitif-Sticks versprechen.

So wurden 2014 nach wochenlangen Experimenten die ersten PAVO Aperitif-Sticks in einer kleinen Manufaktur im nördlichen Waldviertel produziert. Die spezielle Rezeptur entwickelte der junge Firmengründer gemeinsam mit einem lokalen Bäckereibetrieb. Durch fein abgestimmte Gewürzmischungen und die Verwendung ausgewählter Rohstoffe sind Aperitif-Sticks mit tollen Geschmacksvarianten und auffallend dekorativem Aussehen kreiert worden. Im Vergleich zu herkömmlichen Grissini werden die jeweiligen Geschmacksrichtungen vom Gaumen ganz natürlich wahrgenommen.

PAVO: Delicate, Classics & Special – Sticks für jeden Geschmack

PAVO bietet ein vielfältiges und schmackhaftes Sortiment, das sich in verschiedene Produktfamilien gliedert ...

„Classic“: Vollendet im Geschmack, bieten sich die klassischen Geschmacksvarianten als Knabberei für zwischendurch oder perfekte Begleitung zu Antipasti an. Zur Auswahl stehen folgende Sorten: Geröstete Zwiebel, Grana Padano sowie die Waldviertler Granitstangerl mit Mohn.

„Delicate“: In diesem Segment sind farbenfrohe Geschmackscreations in den Sorten Curry, Paprika Chili und Rosa Rosmarin erhältlich. Diese passen hervorragend zu jedem Aperitif, zu würzigen Dips oder für den kleinen Hunger zwischendurch.

„*Special*“: Saisonal und thematisch bietet die innovative Manufaktur leckere Sonderkreationen. Zu diesen zählt heuer die Geschmacksvariation Hopfen & Malz, die idealerweise zu einem kalten Bier genossen wird. Zu einem guten Glas spritzigen Weins oder als Appetitanreger zu Fingerfood empfehlen sich die Zitronen-Pfeffer-Sticks.

Über PAVO-Gründer Marco Sbaiz

Marco Sbaiz, Sohn eines Italieners und einer Slowenin, aufgewachsen in der Schweiz, lebt seit neun Jahren im nördlichen Waldviertel. Nach einer Lehre als Biolaborant arbeitete Sbaiz einige Jahre als Angestellter und unternahm verschiedene ausgedehnte Auslandsreisen, ehe er sein Landschaftsarchitekturstudium in der Schweiz absolvierte. Im Anschluss daran arbeitete der leidenschaftliche Koch und Naturliebhaber mehrere Jahre im Lebensmittelvertrieb (Die Käsemacher, Sonnentor Kräuterhandel, IMS Höllinger Bio-Fruchtsäfte). Seit 2014 erzeugt Marco Sbaiz die PAVO Aperitif-Sticks.

Neben dem Onlineshop <http://www.goodsforme.at/nahrungsmittel-spezialitaeten-engekochtes/knabbergebaeck.html> sind die Sticks im ausgewählten Fachhandel verfügbar.

Rückfragehinweis:

PAVO Aperitif-Sticks

Marco Sbaiz

Kirchenplatz 109

3970 Weitra

E-Mail: office(@)aperitif-sticks.at

Mobil: +43/664/226 56 71