



# San Vicario Tomatensauce mit Auberginen, 280g

*Tomatensugo mit Auberginen wird nur aus erntefrischen Tomaten direkt nach der Ernte hergestellt, enthält kein Tomatenmark und keine Verdickungsmittel.*



<b>Artikelnummer</b> 1702	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 810245	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 811204	<b>eco-ID</b> 73217	
------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

San Vicario



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-006 | ICEA

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

## Hauptzutaten

Italien

## Verarbeitungsland

Italien

## Verpackungsland

Italien

## Zutaten

Tomaten\* (70%), Auberginen\* (22%), Olivenöl Extravergine\*, Meersalz, Knoblauch\*

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*





# San Vicario Tomatensauce mit Auberginen, 280g

*Tomatensugo mit Auberginen wird nur aus erntefrischen Tomaten direkt nach der Ernte hergestellt, enthält kein Tomatenmark und keine Verdickungsmittel.*



<b>Artikelnummer</b> 1702	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 810245	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 811204	<b>eco-ID</b> 73217	
------------------------------	---	--	------------------------	---

## Allgemeines

Die San Vicario Tomatensaucen werden traditionell hergestellt aus frischen, direkt nach der Ernte verarbeiteten Tomaten. Dies ist eine wirkliche Besonderheit, weil fast alle Tomatensaucen heute aus verarbeiteten Grundstoffen hergestellt werden. Dazu werden oft eingekochte Passata oder Tomatenmark verwendet, die einfach zu handhaben sind, und bei denen eine ganzjährige Produktion sichergestellt ist. Durch die Verwendung erntefrischer Tomaten produziert San Vicario lediglich einmal jährlich seine Tomatensaucen. Aufgrund der limitierten Produktion kann es im Sommer des Folgejahres zu Lieferengpässen kommen, die wir aber aus Qualitätsgründen nicht ausschließen können.

Die Tomaten werden über 6 - 7 Stunden hinweg eingekocht, so wie es Mamas und Nonnas in Italien tagtäglich zuhause machen, wenn sie das Tomatensugo für die Mittagspause schon ab frühmorgens auf dem Herd köcheln lassen. Durch dieses langsame und kontinuierliche Einkochen entstehen Aromastoffe, die sich bei der schnellen industriellen Produktion nicht entwickeln können. Deshalb schmecken die San Vicario Tomatensughi auch so unvergleichlich tomatig. Sie sind nicht wässrig, sondern polpa-artig dick in der Konsistenz. Ihre Zutaten werden alle frisch verarbeitet (heute kaum mehr üblich!), stammen alle aus italienischem Anbau (ebenfalls heute nicht mehr üblich, auch wenn die Marke auf dem Etikett noch so viel italienisches Flair versprüht!) und ergeben eine volumige, tomatige Sauce, die geschmacklich ihresgleichen sucht.

Die Sauce mit Auberginen enthält 22% frische Auberginen. So hohe Gehalte an der namensgebenden Frucht finden Sie sonst kaum noch. Die recht großen Stückchen der Aubergine machen diese Sauce zu einer aromatischen Offenbarung. Probieren Sie die Sauce mit den San Vicario Fusilli Pasta artigianali.

## Kurzbeschreibung

Die San Vicario Tomatensaucen werden traditionell hergestellt aus frischen, direkt nach der Ernte verarbeiteten Tomaten. Dies ist eine wirkliche Besonderheit, weil fast alle Tomatensaucen heute aus verarbeiteten Grundstoffen hergestellt werden. Die Tomaten werden über 6 - 7 Stunden hinweg eingekocht, so wie es Mamas und Nonnas in Italien tagtäglich zuhause machen, wenn sie das Tomatensugo für die Mittagspause schon ab frühmorgens auf dem Herd köcheln lassen.

## Verarbeitungshinweis

Sie können die San Vicario Tomatensauce als Basis für viele Rezepte verwenden. So, wie Sie normalerweise Tomatenmark verwenden, können Sie auch Gemüse- und Fleischgerichte mit der Sauce würzen. Sie bildet die Basis für Ihren individuellen Pizzabelag, ist für Reis- und Nudelgerichte ideal und würzt auch Ihren Nudel- oder Kartoffelsalat auf italienische Art.

## Anwendung

Sie können die San Vicario Tomatensauce als Basis für viele Rezepte verwenden. So, wie Sie normalerweise Tomatenmark verwenden, können Sie auch Gemüse- und Fleischgerichte mit der Sauce würzen. Sie bildet die Basis für Ihren individuellen Pizzabelag, ist für Reis- und Nudelgerichte ideal und würzt auch Ihren Nudel- oder Kartoffelsalat auf italienische Art.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Sie können die San Vicario Tomatensauce als Basis für viele Rezepte verwenden. So, wie Sie normalerweise Tomatenmark verwenden, können Sie auch Gemüse- und Fleischgerichte mit der Sauce würzen. Sie bildet die Basis für Ihren individuellen Pizzabelag, ist für Reis- und Nudelgerichte ideal und würzt auch Ihren Nudel- oder Kartoffelsalat auf italienische Art.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen



# San Vicario Tomatensauce mit Auberginen, 280g

*Tomatensugo mit Auberginen wird nur aus erntefrischen Tomaten direkt nach der Ernte hergestellt, enthält kein Tomatenmark und keine Verdickungsmittel.*



<b>Artikelnummer</b> 1702	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 810245	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 811204	<b>eco-ID</b> 73217	
------------------------------	---	--	------------------------	---

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Das geöffnete Glas kann im Kühlschrank aufbewahrt werden. Bitte verbrauchen Sie den Anbruch innerhalb weniger Tage. Wollen Sie die Sauce länger aufbewahren, frieren Sie diese in einer Kunststoffdose oder einem Kunststoffbeutel einfach ein.

## Gebrauchsanweisung

Die San Vicario Tomatensauce mit Auberginen enthält 22% frische Auberginen. Einen solch hohen Gehalt an der namensgebenden Frucht finden Sie sonst kaum noch. Die Saue ist daher ideal für Pasta oder Reis. Die Sauce enthält wenig Wasser, ist sehr sämig in der Konsistenz, deshalb muss das Wasser nicht herausgekocht werden. Sie können die Sauce sogar einfach aus dem Glas entnehmen, unter die abgegossene Pasta unterheben - fertig ist Ihr schnelles italienisches Essen.

Die Sauce eignet sich aber auch wunderbar für Pizzabelag, denn so erhalten Sie ganz einfach eine würzige Tomatennote auf der Pizza. Selbst zum Grillen oder als Saucenbasis für Fleischgerichte eignet sich die Sauce ideal.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓



# San Vicario Tomatensauce mit Auberginen, 280g

*Tomatensugo mit Auberginen wird nur aus erntefrischen Tomaten direkt nach der Ernte hergestellt, enthält kein Tomatenmark und keine Verdickungsmittel.*



<b>Artikelnummer</b> 1702	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 810245	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 811204	<b>eco-ID</b> 73217	
------------------------------	---	--	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
Saisonartikel..... nein

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft  
Öko-Kontrollstelle..... IT-BIO-006

## Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Tomatensauce  
Inverkehrbringer..... Mediterraneo Feinkost GmbH & Co. KG; Kaiser-Friedrich-Promenade 91, 61348 Bad Homburg, Deutschland

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 283 kJ / 67 kcal  
Fett..... 3,2 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,6 g  
Kohlenhydrate..... 7,8 g  
davon Zucker..... 4,6 g  
Eiweiß..... 1,8 g  
Salz..... 2,3 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Glas in Umverpackung  
Stücke in Packung..... 1  
Einheit der Einzelstücke..... Stück  
Bezeichnung der Einzelstücke..... Glas

## Preise und Konditionen

Pfandartikel Stück..... kein Pfand