

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.



Artikelnummer 1702	GTIN-Stück  4 260000 810245	GTIN-Verpackung  4 260000 811204	eco-ID 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

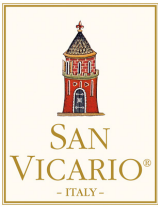
Zutaten

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

*kontrolliert biologischer Anbau

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.



Artikelnummer 1702	GTIN-Stück  4 260000 810245	GTIN-Verpackung  4 260000 811204	eco-ID 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 polpartig 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

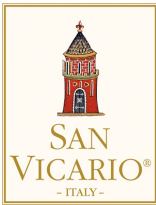
Sie können die San Vicario Tomatensauce als Basis für viele Rezepte verwenden. So, wie Sie normalerweise Tomatenmark verwenden, können Sie auch Gemüse- und Fleischgerichte mit der Sauce würzen. Sie bildet die Basis für Ihren individuellen Pizzabelag ist für Reis- und Nudelgerichte ideal und würzt auch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

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

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.



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.



Artikelnummer 1702	GTIN-Stück  4 260000 810245	GTIN-Verpackung  4 260000 811204	eco-ID 73217	
------------------------------	---	--	------------------------	---

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.

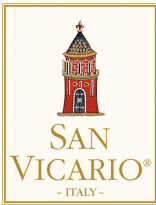
Allergiehinweise

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

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.



Artikelnummer 1702	GTIN-Stück  4 260000 810245	GTIN-Verpackung  4 260000 811204	eco-ID 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

Weitere gesetzliche Angaben

Inverkehrbringer..... Mediterraneo Feinkost GmbH & Co. KG; Kaiser-Friedrich-Promenade 91, 61348 Bad Homburg, Deutschland
Bezeichnung des Lebensmittels..... Tomatensauce
Name Inverkehrbringer..... Mediterraneo Feinkost GmbH & Co. KG
Straße Inverkehrbringer..... Kaiser-Friedrich-Promenade 91
PLZ Inverkehrbringer..... 61348
Ort Inverkehrbringer..... Bad Homburg
Land Inverkehrbringer..... 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