

SALSA PRONTA DI POMODORO CILIEGINO DI PACHINO IGP

CHF 3.90 – CHF 6.20Preisspanne: CHF 3.90 bis CHF 6.20
inkl. MwSt.

Campisi

Inhalt: 330 g und 660 g
Region: Sicilia / ITALIEN
Kategorie: Saucen / Tomaten und Pesto

SKU: 308
Kategorien: Campisi, Delikatessen, Italien, Saucen / Tomaten, Saucen / Tomaten und Pesto, Sicilia - Sizilien

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Kirschtomate aus Pachino I.G.P. ist klein, hat wenn sie reif ist, ein optimales Zucker- / Säure- Verhältnis und eignet sich daher hervorragend für die Herstellung von Saucen. Die Verarbeitung der Tomaten ist seit jeher die gleiche geblieben, nämlich so wie sie die Bewohner des Ortes seit Generationen weitergegeben haben.

Das Anbaugebiet der Pachino Tomate IGP beschränkt sich auf die Gemeinden Pachino, Portopalo di Capo Passero, Noto und Ispica, die zu den Provinzen Siracusa und Ragusa gehören. Die ersten Felder, welche 1925 angelegt wurden, befanden sich entlang des Küstenstreifens in landwirtschaftlichen Betrieben, welche Wasser zur Bewässerung aus Grundwasserbrunnen fördern konnten. Eine Besonderheit der Pachino Tomate IGP ist ihre Konservierungsdauer. Sie übersteigt die anderer Tomatensorten deutlich.

Das Bewusstsein für das eigene Terroir, die Authentizität der Zutaten in Verbindung mit der Kontrolle sämtlicher Herstellungsschritte, verbindet diese traditionellen Aromen von Land und Meer Siziliens. Unverfälschte und frische Rohmaterialen, sowie strenge Eingangskontrollen garantieren höchste Qualität.

Eine köstliche Mischung aus der warmen Sonne Pachinos, frisches Basilikum und Pachino Tomaten IGP. Eines der einfachsten und leckersten Rezepte. Zart, süss und leicht im Geschmack. Sofort bereit, über frisch gekochte, dampfende Pasta gegossen zu werden.

Zutaten: Kirschtomaten aus Pachino I.G.P. 98%, Zwiebeln 0.7%, Olivenöl, Zucker, Meersalz, Basilikum

Kann Spuren von Nüssen, Fischen und Weichtieren enthalten.

Geschützt vor Sonnenlicht und Wärmequellen lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und möglichst innerhalb von 4 Tagen konsumieren.