



Passata di Pomodoro

Produzent	Masseria Dauna
Land/Gebiet	Italien/Apulien
Produkt	Tomaten
Anbau	
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	1.1 Kilo / 6er Kt
Preis CHF	14.50

Zutaten: Frische, passierte Tomaten aus Italien. Hergestellt und abgefüllt in Lucera (Apulien).

Die Passata di Pomodoro der Masseria Dauna wird aus frischen, reifen Tomaten aus lokalem Anbau hergestellt. Sie werden per Hand geerntet und wenige Stunden nach der Ernte verarbeitet. Die Tomaten werden gewaschen, gekocht und passiert. Die Konsistenz ist cremig und dickflüssig, im Geschmack intensiv, nach frischen Tomaten duftend und mit feinem, fast süßem Geschmack. Aufbewahrung: Das Produkt kann bei Zimmertemperatur und fern von Lichtquellen aufbewahrt werden. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 4 bis 5 Tagen aufbrauchen.