## VINOVERSUM

## Seit 1994



## Passata di Pomodoro

Produzent Masseria Dauna Land/Gebiet Italien/Apulien Produkt Tomaten

Anbau

Allergenhinweise Enthält keine Sulfite

Vegan Nein

Inhalt/Gebinde 550 g / 12er Kt

Preis CHF 8.90

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.