

Weinzentrale

EBERLE

Sugo di pomodoro 180g - Cascina San Giovanni

Art.-Nr: 09338



Beschreibung:

Sauce mit frischen Kräutern, Gemüse und nativem Olivenöl extra, die doppelt eingekocht ist. Sie schmeckt zu allen Arten von Pasta, mit Rahm oder Rotwein verfeinert auch zu Fleischgerichten. Außerdem ist sie eine gute Saucenbasis. Nur beste natürliche Zutaten: Nach traditioneller Rezeptur!

Hersteller:

Die Cascina San Giovanni ist ein Pionier in der Wiederbelebung der Piemonteser Crematradition. Die Gemüse und Tomaten aus dem eigenen Garten und die handwerkliche Umsetzung durch Piemonteser Hausfrauen haben die Saucen und Antipasti in Deutschland berühmt gemacht.

Anbau:

Die liebliche Hügellandschaft des südwestlichen Piemont ist bedeckt von Reben, Haselnusssträuchern und Wäldchen. Von dort kommen Weine wie der Barolo, die begehrten Alba-Trüffeln und raffinierte Süßigkeiten.

Rebsorte -	Region Piemont	Alkoholgehalt -	Trinktemperatur -
Weingeschmack -	Qualitätsstufe -	Restsüße -	Ausbau Lagertemperatur 18 - 20 °C.
Weinstilistiken -	Bodenart -	Trinkfenster -	Flaschengröße -
Verschlussart -	Bewirtschaftung Tomaten aus eigenem Garten	Zusatzstoffe -	Karaffieren NEIN

Passt zu

