

Weinzentrale

EBERLE

Lampomodoro 700 g - Gruppo Fini S.p.A. a socio unico

Art.-Nr: 09347



Beschreibung:

Die Lampomodoro passata di pomodoro von le conserve della nonna wurde am Ernteort direkt verarbeitet und innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte verarbeitet. Dieses extrem fein passierte Tomatenpüree ist die ideale Basis für viele verschiedene italienische Pastasaucen und traditionelle Gerichte mit Geschichte!

Hersteller:

Die Gründung des Familienunternehmens geht bis auf das Jahr 1973 zurück. Die Werkstätte befindet sich in dem reizende Dorf Ravarino (ca. 5730 Einwohner) und gehört zur Provinz Modena. Die Familie produziert nach italienischer Tradition heraus - extrem feine Sugas Marmeladen und Konfitüren in Gläsern.

Anbau:

Mit diesem Grundrezept entwickeln die Köche von Le Conserve della Nonna beste Basis-Saucen für die mediterrane Küche: Die Basis ist hierfür im Küchen Atelier immer ein wohlschmeckendes Tomatenpüree.

Rebsorte -	Region Emilia-Romagna	Alkoholgehalt -	Trinktemperatur -
Weingeschmack -	Qualitätsstufe -	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken -	Bodenart Humusreicher Boden	Trinkfenster -	Flaschengröße -
Verschlussart -	Bewirtschaftung aus besten Zutaten der Region!	Zusatzstoffe -	Karaffieren -

Passt zu



Helles Fleisch



Fisch



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte



Pizza & Pasta



Grillgemüse



Grillen