

Weinzentrale

EBERLE

Sugo Pomodoro al basilico 350 g - Gruppo Fini S.p.A. a socio unico

Art.-Nr: 09366



Beschreibung:

Eine Sugo wie bei Mama! Diese extrem delikate Sugo Pomodoro al basilico passt zu Pasta-Gerichten und Risotto-Reis Varietäten gleichermaßen wie zu italienischen Fleischgerichten oder als Grundbelag für verschiedene Pizza-Sorten! Eine feine, puristische und universell einsetzbare Tomatensoße aus vollreifen Tomaten hergestellt- verfeinert und abgestimmt mit Basilikum. Aufbewahrung: Bei Raumtemperatur, sauber, kühl und trocken aufbewahren. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und in kurzer Zeit verbrauchen.

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 hier im Küchen Atelier immer eine ausgezeichnet schmeckende Tomatensauce mit Basilikum.

Rebsorte -	Region Emilia-Romagna	Alkoholgehalt -	Trinktemperatur -
Weingeschmack -	Qualitätsstufe -	Restsüße -	Ausbau Lagertemperatur 18 - max. 22 °C.
Weinstilistiken -	Bodenart Humusreicher Boden	Trinkfenster -	Flaschengröße -
Verschlussart -	Bewirtschaftung aus besten Zutaten der Region!	Zusatzstoffe -	Karaffieren NEIN

Passt zu

