

Weinzentrale

EBERLE

Spaccatella halbierte Datteltomaten 550 g - Antonio Viani Importe GmbH

Art.-Nr: 09654



Beschreibung:

Apulische Datteltomaten werden halbiert und in ein Glas ganz eng aneinander gelegt. Etwas Salz und ein paar frische Basilikumblätter kommen dazu. Dann wird das Glas geschlossen und in einen Tunnel mit Wasserdampf bei rund 90° Grad geschickt. Die Tomaten liegen im eigenen, hellen Saft. Man kann sie verwenden wie frische Tomaten, zur Pasta, in Suppen, auf der Bruschetta, in der Frittata und auf der Pizza.

Hersteller:

Viani Importe ist heute einer der Großhändler, wenn es um Feinkost aus Italien geht. Die Firma Viani begann 1973 mit dem Import italienischer Trüffel und gehört aktuell mit seinem erlesenen Sortiment zu den besten italienischen Feinkosthändlern Deutschlands.

Anbau:

Halbierte Datteltomaten im eigenen Saft. Zutaten: Datteltomaten 69%, Tomatensaft 30%, Salz, Basilikum, kann Spuren von Sellerie, Schalenfrüchten, Fisch, Sulfiten, Gluten, Lupinen, Weichtieren, Milch und Ei enthalten.

Rebsorte -	Region Apulien	Alkoholgehalt -	Trinktemperatur -
Weingeschmack -	Qualitätsstufe -	Restsüße -	Ausbau Wasserdampf bei rund 90° Grad
Weinstilistiken -	Bodenart nährstoffreiche Böden	Trinkfenster -	Flaschengröße -
Verschlussart -	Bewirtschaftung erlesene Datteltomaten aus Apulien	Zusatzstoffe -	Karaffieren NEIN

Passt zu

