

# Tomatenpüree »Passata di Pomodoro«

## Antica Enotria



Die ultimative Basis Ihrer nächsten Tomatensauce. Ein Püree aus frischen Tomaten, wie wir es in dieser Qualität hierzulande kaum kennen. Nur wer über eine italienische Mama oder Oma in der Familie verfügt, kommt an eine solch märchenhaft geschmacksintensive »Passata«, italienisch für passierte, frische Tomaten, ran. Daß die nicht »billig« sein kann, versteht sich (hoffentlich) von selbst. Dafür schmeckt sie auch ganz anders als die Billigtunke aus dem Supermarktregal. Sie wird schließlich aus reifen hocharomatischen Tomatensorten gewonnen, die intensiven Geschmack liefern und für dichte, konzentrierte Konsistenz und reifen, süßen Geschmack sorgen, der jedes Sugo perfekt inszeniert. Wer nur an Euro und Cent denkt, wird nie erleben, wie intensiv und authentisch reife Tomaten riechen und schmecken können. Diese »Passata« könnte von der italienischen Mama sein, so gut ist sie.

700g  
SPEZ943



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)