



### CONCENTRATO DI POMODORO - TOMATENKONZENTRAT

CHF 8.00 - CHF 18.00 inkl. MwSt.

#### Campisi

Inhalt: 200 g / 650 g

Region: Sicilia / ITALIEN

Kategorie: Saucen / Tomaten und Pesto | Gewürze / Pasten



SKU: 299

**Kategorien:** [Campisi](#), [Delikatessen](#), [Gewürze / Chili / Pasten](#), [Italien](#), [Pasten](#), [Saucen / Tomaten](#), [Saucen / Tomaten und Pesto](#), [Sicilia - Sizilien](#)

## PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Familienbetrieb Campisi legt grossen Wert auf eine herkömmliche Produktionsweise. Sonnengereifte, ausgewählte sizilianische Pacchino Tomaten werden zu einem Konzentrat verarbeitet. Die Intensität und der Geschmack stellt die herkömmlichen Tomatenkonzentrate in den Schatten!

Die Süsse der Sonnengereiften Tomaten reicht absolut aus und auf Zucker kann in den Saucen verzichtet werden ;)

**Passt zu:** Perfekt auf geröstetem Brot mit Olivenöl, in Pasta Saucen oder in Fleisch- und Fischsoßen. Für Pizza-Sauce einfach die Salsa Pronto oder Passata di Pomodoro in einer Bratpfanne erhitzen und mit diesem Tomatenkonzentrat eindicken. Frisches Oregano aus dem Garten oder getrocknetes "wildes" Oregano von Campisi dazu geben, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und fertig ist die Pizza-Sauce.

**Aufbewahrung:** Geöffnet im Kühlschrank lagern; Das Tomatenkonzentrat mit einem sauberen Löffel entnehmen und den restlichen Inhalt glatt streichen und mit Olivenöl bedecken. Darauf achten, dass der Glasrand oberhalb von der Ölschicht sauber ist - ev. mit einem Küchenpapier reinigen. So ist es über eine sehr lange Zeit haltbar. Die Ölschicht wird bei Kühlschranktemperatur fest und kann so ganz einfach bei erneuter Entnahme beiseite geschoben werden. Danach gleiches Prozedere mit Glattstreichen und nur noch wenig Öl dazugeben.

**Zutaten:** Tomatenkonzentrat 95%, Olivenöl 4.5%, Lorbeerblatt

Kann Spuren von Milch, Sellerie, Fisch, Cashews und Weichtieren enthalten.

Ware ungeöffnet bei Raumtemperatur und vor Sonnenlicht geschützt lagern. Nach dem Öffnen der Packung, den Inhalt mit Öl bedecken und im Kühlschrank aufbewahren.