



POMODORO CILIEGINO SEMISECCO - GETROCKNETE CHERRYTOMATEN

CHF 8.50 inkl. MwSt.

Campisi

Inhalt: 190 g

Region: Sicilia / ITALIEN

Kategorie: Antipasti / Oliven | Gewürze / Pasten



SKU: 303-1-2

Kategorien: [Antipasti / Oliven](#), [Campisi](#), [Delikatessen](#), [Italien](#), [Saucen / Tomaten](#), [Saucen / Tomaten und Pesto](#), [Sicilia - Sizilien](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die teilgetrockneten Kirschtomaten für dieses aussergewöhnliche Produkt gedeihen rund um das Städtchen Pacino und werden nach dem Trocknen mit mediterranen Gewürzen und bestem sizilianischen Meersalz in Sonnenblumenöl eingelegt. Die Gegend um Pacino ist weit über Italien hinaus bekannt für ihre aussergewöhnliche Tomatenqualität. Zu verdanken hat sie diese dem speziellen Mikroklima und den leicht salzigen, dem Meer zugewandten Böden.

Die Kirschtomaten für dieses aussergewöhnliche Produkt werden nur teilgetrocknet (Semisecco) und sind daher überhaupt nicht hart und näher an der frischen Tomate. Ideal für Antipasti, zu kräftigen, mediterranen Pasta- und Risotto-Gerichten. Ein Geschmackserlebnis zu frischem Büffelmozzarella oder im würzigen Hot Panini mit Mozzarella, Rucola oder Basilikum.

Zutaten: Kirschtomaten halb getrocknet 55%, Sonnenblumenöl 44%, Basilikum, Origano, Knoblauch, Peperoncino (Chili), Sizilianisches Meersalz

Das Produkt kann Spuren von Soja und Erdnüssen enthalten.