

Pomodoro San Marzano Tomaten (gelb)

Region	Kampanien
Erzeuger	Agro Sarnese-Nocerino
Bestell-Nr.	XVI0414

Außerhalb der Tomatensaison wirklich fruchtige, aromatische Tomaten zu bekommen, ist selbst in Italien eine wahre Herausforderung. Eine Alternative ist in dieser Hinsicht die San Marzano Tomate mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Bei diesen Tomaten handelt es sich um eine vom Aussterben bedrohte Sorte, die wegen ihrer zarten Beschaffenheit für die industrielle Verarbeitung nicht geeignet ist und deshalb aufwändig handgeerntet werden muss. Aber dafür belohnt sie uns mit einem intensiven Tomatenaroma, das fast schon in Vergessenheit geraten war. Ihr Geschmack ist unverwechselbar frisch und aromatisch. Er entsteht im Zusammenspiel dieser speziellen Tomatensorte mit dem fruchtbaren Vulkanboden und dem durch Seeluft geprägten Klima rund um Neapel. San Marzano Tomaten eignen sich ideal zur Aufbewahrung, denn ihr außergewöhnlich fruchtiges und intensives Aroma kommt durch die Konservierung besonders gut zur Geltung. Daher schwelgt die Zeitschrift „living at home“ folgerichtig von einem „Aromawunder“ und testiert, dass der „außergewöhnlich fruchtige und intensive Geschmack auch bei der Dosenware (zum Öffnen einfach Lasche ziehen) gut erhalten bleibt“. Neugierig geworden? Dann testen Sie doch einmal folgendes Gericht: Sugo al pomodoro aus San Marzano Tomaten mit Chitarra von Rustichella d’Abruzzo Zutaten: Eine Schalotte, ein mildes Olivenöl aus unserem umfangreichen Sortiment, z. B. „Alziari“ aus Nizza, eine Dose San Marzano Tomaten sowie 250 g Spaghettini von Rustichella d’Abruzzo. Die Schalotte würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Die San Marzano Tomaten samt Saft dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa eine Stunde einkochen lassen. Spaghettini al dente kochen und mit dem Sugo, dem Olivenöl und frisch geriebenem Parmesan servieren. So



Allergene

Energie	71 kJ / 17 kcal		
Fette	k.A., davon gesättigte Fettsäuren: k.A.		
Kohlehydrate	3 g, davon Zucker: 3 g		
Ballaststoffe	k.A.		
Eiweiß	1,1 g	Salz	0,2 g

