# Ganze Tomaten, geschält

Ganze Tomaten, geschält

Bewertung: Noch nicht bewertet
**Preis**
Verkaufspreis inkl. Preisnachlass

Verkaufspreis 3,95 €

Preisnachlass

Verfügbar
Versandfertig in 1-2 Tagen

Ask a question about this product

Beschreibung

Noch vor ein paar Jahren drohte sie auszusterben: die Tomatensorte San Marzano wurde kaum noch angebaut. Inzwischen erlebt sie eine Rennaissance und gedeiht wieder vermehrt, auch dank des Engagements von Slow Food, auf den fruchtbaren Vulkanböden am Fuße des Vesuv. Dieses besondere Terroir und ein vom Meer beeinflusstes mildes Klima prägen den ihr eigenen unverwechselbar aromatischen Geschmack, der sich so erst in der Konserve entwickelt. Für uns die schönste Art, den Sommer einzufangen.

Kampanien

Diese Region steht für Tomaten und Büffelmozzarella. Auf den Vulkanböden gedeihen die San Marzano, die fleischigen Dosentomaten. An der Amalfiküste wachsen Zitronen, und der Limoncello, der von hier kommt, ist besonders fruchtig. Außerdem wird dort eine Delikatesse aus Sardellen hergestellt, die Colatura di alici, eine fermentierte, klare Sardellensauce.