

**PASSATA DI POMODORO**

8 x 250 gr

Tag: Tomaten- en Pastasaus

Eén van de belangrijkste ingrediënten van de traditionele Italiaanse keuken is de **Passata di Pomodoro**; de tomatensaus. Menig zongerijpte Italiaanse tomaat vindt haar weg in die heerlijke basissaus.

Vele Italiaanse grootmoeders maken nog steeds een voorraad tomatensaus voor de winter. De hele familie helpt mee bij de bereiding. De rijpe tomaten worden in een grote wasteil gewassen en geselecteerd. Vandaar gaan ze naar kookketels waar oma ze zachtjes laat borrelen. De zoon schept de tomaten in linnen doeken en de dochters drukken er vervolgens het overtollige water uit. De hele tomatenpuree gaat dan door de pers en schoondochter vangt het sap op in kleine wekglazen. Niets gaat verloren want het vel en de kroontjes zijn heerlijk voer voor de scharrekippen.

De pure kant-en-klare tomatensaus **Passata di Pomodoro** is van Italiaanse gerijpte tomaten bereid. Gebruik hem als basis voor je spaghetti of lasagne en al je andere pastagerechten. Of maak er verse Italiaanse tomatensoep van.

Passata di Pomodoro is gebotteld in flesjes van 250 gram. Ze worden per 8 stuks geleverd.

- Pure Italiaanse tomatensaus **Passata di Pomodoro**
- Van verse tomaten en zeezout
- Verpakt per 8 flesjes van elk 250 gram
- Lactose- en glutenvrij
- Leverancier: Don Antonio

Artikelnummer	15000012
Land	Italië
Gewicht	250 gr
Verpakking	8 stuks
Producent sauzen en kruiden	Don Antonio
Bewaarwijze sauzen en kruiden	Droog

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Tomaten, zeezout.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 86 kJ / 20 kcal
- Eiwitten – 0.9 g
- Koolhydraten – 3.5 gr
- Waarvan suikers – 3.2 gr
- Vetten – 0 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 0 gr
- Vezels – 1.4 g
- Zout – 0.2 g

ALLERGENEN INFORMATIE



Zonder
aardnoten



Zonder
ei



Zonder
gluten



Zonder
lupine



Zonder
melk



Zonder
mosterd



Zonder
noten



Zonder
schaaldieren



Zonder
selderij



Zonder
sesam



Zonder
soja



Zonder
vis



Zonder
weekdieren



Zonder
zwavel en sulfieten