

Salsa Classica

klassische Tomatensauce

fruchtige Tomatensauce mit saftigen Stücken und italienischen Kräutern. Ideal auch mit geröstetem Brot als Bruschetta zu genießen

fruchtige Tomatensauce mit saftigen Stücken und italienischen Kräutern. Ideal auch mit geröstetem Brot als Bruschetta zu genießen

Art. Nr.: 731.071
Hersteller: Trattoria Anna / Toscana in Tavola

Herkunft: Italien / Castellina Marittima
Liefereinheit: 6 Gläser á 290 Gramm



Verwendungshinweise

die perfekte Tomatensauce für klassische Pasta

Herstellerinformationen

Inmitten des malerischen Herzstücks der Toskana, Castellina Marittima, unweit der sanften Hügel von Pisa, finden wir die Trattoria Anna - ein Kleinod, dessen meisterhafte Saucenkreationen durch Generationen hinweg gelebt und geliebt wurden. Ein Feinschmeckerparadies, das dem Grundsatz treu geblieben ist, Pastasaucen herzustellen, die an Großmutter's Küche erinnern, mit dem liebevollen Augenmerk auf feinsten Zutaten und wohlbedachter Würze.

Von Generation zu Generation wurden die Rezepte mündlich weitergegeben - eine kulinarische Tradition, die in jedes Glas von Annas Saucen zum Leben erweckt wird. Sie sind so sorgfältig gewürzt und abgeschmeckt, dass jegliches Nachwürzen obsolet wird.

Besonders hervorzuheben sind die vegetarischen Tomatensaucen: Ihre tief fruchtige Intensität ist ein Fest für den Gaumen. Die Salsa Piccante bietet eine ansprechende Würze, die den Geschmackssinn angenehm kitzelt. Die Salsa al Tartufo, verfeinert mit edlem schwarzem Sommertrüffel, ist ein schier unwiderstehliches Vergnügen für alle Trüffelliebhaber.

Die Trattoria Anna distanziert sich jedoch vom Mainstream, indem sie eine erlesene Auswahl an Bolognesesaucen anbietet, welche die toskanische Küche in ihrer ganzen Vielfalt repräsentieren: Wildschwein und die exquisite Chianina-Rindersauce, ein Highlight, das das typisch toskanische Rind auf einzigartige Weise einfängt.

Die Saucen der Trattoria Anna sind nicht nur eine kulinarische Offenbarung, sie sind auch eine Huldigung an die unvergleichliche toskanische Region und ihre reiche, verführerische Küche, die sowohl im Herzen Italiens als auch weit darüber hinaus geschätzt wird.

