

Salsa di Noci

Erzeuger: La Gallinara
Art. Nr.: 731.004

Herkunftsland: Italien
Region: Liguria
Ort des Gutes: Leca d' Albenga



Weingut / Erzeuger

Italien ist berühmt für seine unzähligen Pastasorten aber auch der vielen Pastasaucen. Speziell Ligurien, die Region um Genua ist dafür bekannt. Hier ist auch La Gallinara ansässig, ein Familienbetrieb, der die traditionellen, typisch ligurischen Saucen in Perfektion herstellt. So auch unsere Saucen, Cremes und Pasten "Trattoria Anna". Sie bieten ein köstliches Geschmacks- und Genusserebnis, und das ohne den Zusatz von Konservierungsstoffen. Es empfiehlt sich daher die Saucen nach dem Öffnen kühl aufzubewahren und die Oberfläche mit Öl abzudecken, um eine längere Haltbarkeit zu gewährleisten.

Die Konsistenz der Saucen ist relativ konzentriert. Es ist sinnvoll, sie mit Olivenöl oder Brühe zu verdünnen, bevor man sie über das fertige Nudelgericht gibt. Die Verwendung kann sehr vielseitig sein. Sie passen zu Pasta genauso gut wie als Dip oder Brotaufstrich verwendet oder zum Verfeinern von Salaten und Gemüsegerichte.

Beschreibung

kräftige Sauce aus Olivenöl, Walnüssen, Parmesan, Cashewkernen, Weizenmehl und Knoblauch

Liefereinheit: 12 Gläser á 130 Gramm

Analyse

Stand: 12.10.2022 18:11 Uhr