

Tomaten getrocknet in Olivenöl, mild-würzig

Zutaten

Tomaten* getrocknet und gesalzen (54,00%) (Tomaten*, Salz), Olivenöl* nativ extra(46,00%), Rosmarin*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Mild-würzige Delikatesse aus Italien. Die an der Sonne getrockneten Tomaten werden in bestem Olivenöl nativ extra mit feinem Rosmarin eingelegt. Die Herstellung erfolgt in einem Familienbetrieb in Italien. Eine Bereicherung für die mediterrane Küche.

Herstellung

Nach der Ernte von Hand werden die frischen Tomaten gewaschen, gesalzen und an der Sonne getrocknet. Nach dem Trocknen werden die Tomaten mit Rosmarin gemischt, in Gläser gefüllt und Olivenöl nativ extra hinzugefügt. Nach dem Verschließen werden die Gläser zur Haltbarmachung erhitzt.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

Verwendung

als Antipasti, auf Pizza, als Sauceneinlage oder für Salate, Gemüse- und Nudelgerichte. Tipp: Das köstliche Olivenöl nativ extra immer mitverwenden.

Lagerhinweis

Nach dem Öffnen mit Olivenöl bedeckt halten und gekühlt lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Tomaten in Olivenöl

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	966 kJ / 230 kcal kJ
Fett	15,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,90 g
Kohlenhydrate	15,00 g
davon Zucker	13,00 g
Ballaststoffe	6,9 g
Eiweiß	5,40 g
Salz	7,000 g

Allergene

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG **Eiweiß oder Eiererzeugnisse**

USt-IdNr.: DE 129088402

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinenerzeugnisse

Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose

Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse

Sellerie oder Sellerieerzeugnisse

Senf oder Senferzeugnisse

Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse

Soja oder Sojaerzeugnisse

**Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l
SO₂)**

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse