

Produkte	Einzelbeschreibung	Menge	Zutaten
Ragù a la Parma	Festliche Bolognese mit Parmaschinken & Salami	270 ml	Parmaschinken, <b>Rinderbrühe</b> , Luftgetrocknete ital. Salami, Rinderhackfleisch, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Möhren, Meersalz, Pfeffer, Olivenöl, Tomatenmark, Rotwein, Thymian, Oregano
Spaghetti a la Garda	Herrliche Soße zur leckeren Pasta Pikant & würzig	270 ml	Luftgetrocknete ital. Salami, Tomaten, Lauch, <b>Sellerie</b> , Knoblauch, Zwiebeln, Möhren, Meersalz, Pfeffer, Olivenöl, <b>Gemüsebrühe</b> , Thymian, Basilikum Oregano
Sugo di Roma	Sonnengereifte Tomaten mit Sardellen und einem Hauch von Honig	270 ml	Tomaten, Rote Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Tomatenmark, Sardellenfilets, <b>Gemüsebrühe</b> , Oregano, Petersilie, Salz, Pfeffer, Honig

Sugo All' Arrabiata Vegetarisch	Herrlich scharfe Tomatensoße nach original sizilianischem Rezept	270 ml	Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Chilischoten, Olivenöl, grobes Meersalz, Pfeffer, Zucker, Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin, Baslikum, <b><u>Gemüsepaste</u></b>
Fruchtaufstrich „Pfläumchen umarmt Orange“	Dieses Rezept stammt aus der Toskana und ist unglaublich fruchtig	190 g	Pflaumen 44%, Orangensaft 22%, Zitronensaft, Zucker, Geliermittel:Pektin
Chutney Johannisbeere	Mit Birne, Orange und Chili. Ein Traum zu Käse und Wild!	210 g	Rote Johannisbeeren, Rote Zwiebeln, Birnen, Orangensaft, Chilischoten, Rohrzucker, Essig, Salz, Öl
Bruschetta Dip-Ansatz	Herrlich mediterrane Gewürzmischung. Fürs klassische Buscetta, für eine tolle Kräuterbutter oder mit Schmand als Dip angerührt	60 g	Tomatenflocken, Basilikum, Oregano, Paprikaflocken rot, Salz, Knoblauchgranulat, Chilis