



**Beschreibung:**

Italien und Pasta gehören einfach zusammen. Eine kulinarische Reise vom Gardasee nach Sizilien. 4 tolle Soßen lassen in Erinnerung schwelgen. Eine wunderbar fruchtige Marmelade, ein Johannisbeere Chutney und die Dip-Mischung BRUSCHETTA runden das Ganze ab.

<b>Produkte</b>	<b>Einzelbeschreibung</b>	<b>Menge</b>	<b>Inhaltsstoffe</b>
<b>Ragù a la Parma</b>	Festliche Bolognese mit Parmaschinken & Salami	270 ml	Parmaschinken, Luftgetrocknete ital. Salami, Rinderhackfleisch, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Möhren, Meersalz, Pfeffer, Olivenöl, Tomatenmark, Rotwein, <b>Rinderbrühe</b> , Thymian, Oregano
<b>Spaghetti a la Garda</b>	Herrliche Soße zur leckeren Pasta Pikant & würzig	270 ml	Luftgetrocknete ital. Salami, Tomaten, Lauch, Sellerie, Knoblauch, Zwiebeln, Möhren, Meersalz, Pfeffer, Olivenöl, <b>Gemüsebrühe</b> , Thymian, Basilikum Oregano
<b>Sugo di Roma</b>	Sonnengereifte Tomaten mit Sardellen und einem Hauch von Honig	270 ml	Tomaten, Rote Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Tomatenmark, Sardellenfilets, Gemüsebrühe, Oregano, Petersilie, Salz, Pfeffer, Honig
<b>Sugo All' Arrabiata</b>  <b><u>Vegetarisch</u></b>	Herrlich scharfe Tomatensoße nach original sizilianischem Rezept	270 ml	Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Chilischoten, Olivenöl, grobes Meersalz, Pfeffer, Zucker, Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin, Basilikum, Gemüsepaste
<b>Fruchtaufstrich „Pfläumchen umarmt Orange“</b>	Dieses Rezept stammt aus der Toskana und ist unglaublich fruchtig	190 g	Pflaumen 44%, Orangensaft 22%, Zitronensaft, Zucker, Geliermittel:Pektin
<b>Johannisbeer-Chutney</b>	Mit Birne, Orange und Chili: Ein Traum zu Käse und Wild!	210 g	Rote Johannisbeeren, Rote Zwiebeln, Birnen, Orangensaft, Chilischoten, Rohrzucker, Essig, Salz, Öl
<b>Bruschetta Dip-Ansatz</b>	Herrlich mediterrane Gewürzmischung: Fürs klassische Bruschetta, für eine tolle Kräuterbutter oder mit Schmand als Dip angerührt	60 g	Tomatenflocken, Basilikum, Oregano, Paprikaflocken rot, Salz, Knoblauchgranulat, Chilis

**Keine Zeit zum aufwendigen Kochen? Dann sind unsere Soßen genau das Richtige für Sie!  
Glas öffnen, entweder in der Mikrowelle erhitzen oder in einem kleinen Topf erwärmen.  
Leckeren Parmesan oben drauf – Fertig & Genießen!**