

Sugo della Nonna Teresa



Nur die besten sizilianischen, sonnengereiften, biologischen und nachhaltig angebauten Tomaten aus unserem Herkunftsland Süditalien kommen für den traditionellen Sugo aus unserem Hause "Casa Farinato" in Frage: Hergestellt mit viel Liebe und Sorgfalt und rigoros nach dem **traditionellen Familien-Rezept von Mamma Teresa**, heute siebenfache Urgrossmutter. Diese 100% natürliche Tomatensauce ist reich an **Lycopin**[®] welche als natürliche Antioxidanten und Radikalfängern sehr gesund sind.



Video von Mario Marco Farinato, Panch Pigna Production "La salsa di mammà":
<https://vimeo.com/107459622>

LA SELEZIONE DEL CAVALIERE

CASA FARINATO

SUGO DI POMODORO DELLA NONNA TERESA

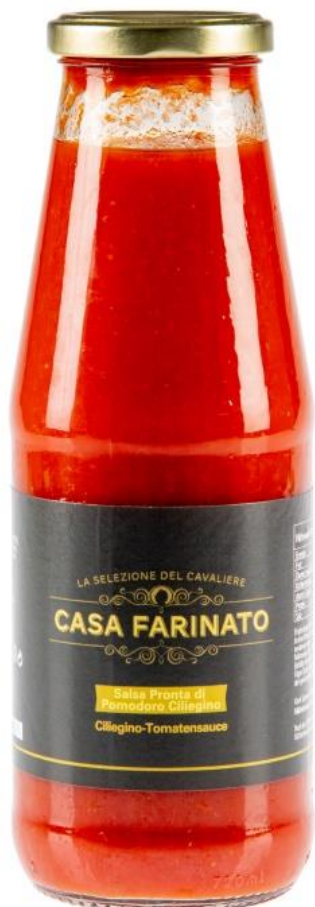
bio Datterini-Tomaten aus nachhaltigem Anbau in Sizilien an der Sonne gereift, Zwiebeln, Olivenöl Extra Vergine, Salz, Basilikum. *Vegan*

Reich an natürlichem Lycopin[®] Antioxidant und Radikalfänger

♥ Gut für's Herz ♥

Fr. 8.90

1 Flasche / 700g Netto
Art. Nr. S06



Fr. 6.90

Glas / 370g Netto
Art. Nr. S05

