

## Pomodori alla siciliana 290g

Brunia | Sizilien

Pomodori alla siciliana sind ein einfach erklärtes Produkt: Einheimische Tomaten, von der Sonne verwöhnt und vollreif getrocknet und fein gewürzt. Ein simpler Bestandteil von einem Antipastiteller und so gut! Die Tomate gehört übrigens seit Jahrhunderten zur sizilianische Tradition. Ursprünglich aus Mittel-Nordamerika stammend, wurde sie bei ihrer Einführung in Europa pomme d'amour - Apfel der Liebe - genannt, da man glaubte, dass es sich bei der Tomate um ein Aphrodisiakum handelte. Brunia bringt Tradition ins Glas, unverfälscht und geschmackvoll!

### Sensorik

### Wissenswertes

Trinktemperatur °C

### Produzent

Brunia ist ein junger Betrieb, der alte Rezepte und Traditionen wiederbelebt. Das Unternehmen der Familie Palumbo sitzt auf Sizilien am Fuße des Ätna und möchte von dort aus die sizilianische Kultur für Feinkost in die Welt tragen. Im Herstellungsprozess wird sehr auf Nachhaltigkeit geachtet. Alle Zutaten kommen aus der Region und werden frisch im Betrieb direkt verarbeitet und verpackt. Das Unternehmen legt viel Wert auf eine "Zero km"-Produktion und hält die Produktionsketten so simple wie möglich. Die Frische ist schmeckbar.

BRUNIA | Via Sant'Anna 72 | 95047 Palermo – Italy

&nbsp;

