



300g  
SPEZ7107

## Sugo »Ragú tradizionale di carne di Campofilone« Marcozzi di Campofilone

Bei fertigen Tomatensaucen, noch dazu mit Fleisch, sind wir äußerst skeptisch. Wir haben viel probiert, fast alles verworfen, und suchen permanent weiter. Bei Familie Marcozzi aber haben wir ein Fertig-Sugo gefunden, das unseren Vorstellungen entspricht.

Es ist ein fertiges, traditionelles Tomatensugo mit Fleischanteil, das auf ein Rezept der Großmutter von Gabriele Marcozzi zurückgeht, das von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Es basiert auf 73 % lokalen Tomaten, die in der Hochsaison vollreif geerntet und mit langem, schonendem Kochen eingemacht werden, denen Rinderhackfleisch (9,5%), Schweinefleisch (9,5%), natives Olivenöl extra, Karotten, Zwiebeln, Sellerie und Salz runden, vollmundigen Geschmack verleihen. Die Zutaten sind schmeckbar hochwertig, mit Salz wurde gespart und so schmeckt dieses Sugo tatsächlich fast wie selbstgemacht. Wir kochen lieber eigene Begleitung zu den famosen Nudeln von Familie Marcozzi, doch wenn es mal sein muß, dient auch uns dieses Sugo der schnellen und wohlschmeckenden Befriedigung unseres Nudel-Hungers. Wir genießen es aber auch kalt, zu frischem Baguette oder italienischem Landbrot mit viel frischem Olivenöl. Italien beherrscht sie, die so schnelle wie gesunde Convenience-Küche.

300 g | 4 Portionen | mit etwas Olivenöl aufrühren



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)