NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

Tomaten Sortiment

Art	Qualität	Zutaten	Herkunft	Gebinde
Tomatenmark, Glas	demeter	Tomaten einfach konzentriert, Trockenmasse 22 %	Spanien & Italien	6 x 125 g & 12 x 200g
Tomatenpüree, Glas	demeter	Tomaten	Spanien	6 x 400 g
Tomaten Passata, Flasche	demeter	Tomaten	Italien	12 x 700 g
Geschälte Tomaten in Tomatensaft, Glas	demeter	Tomaten, Tomatensaft	Spanien	6 x 660 g 6 x 420 g
Tomatenketchup, Flasche vegan	demeter	Tomatenmark 75 %, Roh-Rohrzucker, Weissweinessig, Meersalz, Pfeffer, Curry (Kurkuma, Senfmehl, Koriander, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Chili, Ingwer)	Spanien	6 x 290ml
Tomatensauce CLASSICO mit feinen italienischen Kräutern, Glas	demeter	Tomaten 84 %, rote Paprika, Olivenöl nativ extra, Kräuter (Petersilie, Basilikum, Oregano), Knoblauch	Spanien	6 x 370 ml
Tomatensauce ARRABIATA würzig scharf mit Paprika, Glas	demeter	Tomaten 85%, Zwiebeln, Agavendicksaft, Meersalz, Olivenöl nativ extra, Agavendicksaft, Knoblauch, Meersalz, Cayennepfeffer	Spanien	6 x 370 ml
Tomatensauce Basilikum mit feinem Basilikum, Glas	kontrolliert biologisch	Tomaten 82 %, Agavendicksaft, Zwiebeln, Olivenöl nativ extra, Basilikum 2 %, Meersalz, Knoblauch, Pfeffer, Sellerie, Liebstöckel	Deutschland	6 x 360 g
Tomatensauce vegetarische Bolognese mit Weizen-Eiweiß FREI VON SOJA, Glas	kontrolliert biologisch	Tomaten 78 %, Agavendicksaft, Paprika rot, Zwiebeln, Möhren, Weizen-Eiweiss, Sellerie, Meersalz, Olivenöl nativ extra, Oregano, Pfeffer, Thymian, Estragon, Liebstöckel, Cayennepfeffer	Deutschland	6 x 360 g
Tomatenpolpa mit Basilikum und Oregano	demeter	Tomaten 85 %, Basilikum 1,7 %, Oregano 1,3%, Salz	Italien	6 x 410 g
Tomatensugo mit gegrillter Zucchini	demeter	Tomaten 78 %, Zucchini 9 %, Zwiebeln, Olivenöl nativ extra, Karotten, Sellerie, Salz,	Italien	6 x 290 ml
Tomatensugo mit gegrillter Aubergine	demeter	Tomaten 78 %, Aubergine 9 %, Zwiebeln, Olivenöl nativ extra, Karotten, Sellerie, Salz	Italien	6 x 290 ml

www.naturata.de

NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

Tomatenprodukte

Tomaten aus demeter-Projekten –
von der Sonne verwöhnt

www.naturata.de

Die sonnengereiften Tomaten werden schonend und direkt nach der Ernte auf den Höfen weiterverarbeitet, damit ihr wunderbares Aroma, ihre saftige Farbe und die wertvollen Inhaltsstoffe nicht verloren gehen. Auf Hausfrauen-Art und ohne Zusatzstoffe werden sie konserviert.

Cal Valls

Die spanische Familie Cal Valls bewirtschaftet ihre Farm in Katalonien bereits seit 1979 biologisch. NATURATA hat in den achtziger Jahren maßgeblich dazu beigetragen, dass der Betrieb auf bio-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt wurde. Seit 1991 besitzt er die Demeter-Anerkennung. Auf heute insgesamt 25 Hektar Land werden Tomaten, aber auch Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln, Getreide und Orangen angebaut und vorwiegend regional vermarktet.
Die Tomaten werden sonnenreif per Hand geerntet und direkt verarbeitet. Damit die aromatischen Früchte ihren Geschmack und ihre Inhaltsstoffe behalten, werden sie nach einem traditionellen handwerklichen Verfahren eingekocht. Das schmeckt „wie Tomaten frisch eingekocht", fruchtig und rund im Geschmack.

Ernte in Spanien

Terre di Sangiorgio

Das NATURATA Demeter-Tomatenmark und -Passata sowie die neuen Tomatensugos stammen von der italienischen Azienda Agricola Terre di Sangiorgio in San Giorgio Piacentino. Hier betreibt Matteo Gazzola seit 1990 biologisch-dynamische Landwirtschaft. Während zunächst der Schwerpunkt beim Anbau von Gemüse für die regionale Vermarktung lag, stellte er 1995 den Betrieb um und kultiviert seither schwerpunktmäßig Tomaten. Gleichzeitig wurde eine Produktionsanlage gebaut, in der die Tomaten direkt nach der Ernte verarbeitet werden. Dadurch können die Früchte auf dem Feld völlig ausreifen, so dass man in den Produkten die ganze Kraft der Sonne Italiens schmecken kann und die Produkte qualitativ absolut hochwertig sind.

Agrinatura

Die NATURATA Tomatenpolpa stammt von Agrinatura, einem landwirtschaftlichen Betrieb in Apulien in Süditalien, der seit acht Generationen im Einklang mit Natur und Tradition bewirtschaftet wird und dessen Erzeugnisse bereits zahlreiche Auszeichnungen erhalten haben. Der Inhaber Giancatlo Ceci stellte den Anbau 1988 komplett auf Bio um. Im Dezember 2011 wurde Agrinatura als biodynamischer Betrieb zertifiziert.

Nach der Ernte werden die Tomaten gewaschen