



NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

Tomaten Sortiment

Egal ob Tomatenmark, Passata oder Tomaten-Saucen mit verschiedenen Geschmacksrichtungen: im NATURATA Tomatensortiment wird jeder Tomatenliebhaber fündig.

Art	Qualität	Zutaten	Herkunft	Gebinde
Tomatenmark	demeter	Tomatenmark einfach konzentriert, Trockenmasse 22 %	Spanien & Italien	6 x 125g & 12 x 200g
Tomatenpüree	demeter	Tomaten	Spanien	6 x 400g
Tomaten Passata	demeter	Tomaten	Italien	12 x 700g
Geschälte Tomaten in Tomatensaft	demeter	Tomaten, Tomatensaft	Spanien	6 x 660g
Tomatenketchup	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	demeter	Tomaten 85%, Zwiebeln, Reissirup, Meersalz, Olivenöl nativ extra, Kräuter (Petersilie, Basilikum, Oregano), Knoblauch	Spanien	6 x 370g
Tomatensauce ARRABIATA würzig scharf mit Paprika	demeter	Tomaten 84%, Paprika rot, Olivenöl nativ extra, Reissirup, Knoblauch, Meersalz, Cayennepfeffer	Spanien	6 x 370g
Tomatensauce Basilikum mit feinem Basilikum	kontrolliert biologisch	Tomaten 82 %, Agavendicksaft, Zwiebeln, Olivenöl nativ extra*, Basilikum 2 %, Meersalz, Knoblauch, Pfeffer, Sellerie, Liebstöckel	Italien	6 x 360g
Tomatensauce vegetarische Bolognese mit Weizen-Eiweiß FREI VON SOJA	kontrolliert biologisch	Tomaten 78 %, Agavendicksaft, Paprika rot, Zwiebeln, Möhren, Weizen-Eiweiß, Sellerie, Meersalz, Olivenöl nativ extra, Oregano, Pfeffer, Thymian, Estragon, Liebstöckel, Cayennepfeffer	Italien	6 x 360g



Tomatenprodukte

Tomaten aus demeter-Projekten - von der Sonne verwöhnt

Naturata AG · D-71711 Murr
www.naturata.de

www.naturata.de
Naturata AG · D-71711 Murr



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 ha 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 stammt 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.



Nach der Ernte werden die Tomaten gewaschen