

Auberginen BIO Aufstrich/ Paste

Tauchen Sie ein in die reichhaltige Seele Siziliens mit der exquisiten Bio-Auberginenpaste von CONVIVIA – ein Gaumenschmaus, der nicht nur den Körper nährt, sondern das Herz erwärmt und die unvergleichliche Leidenschaft einer Insel widerspiegelt, die mit ihrer kulinarischen Geschichte verzaubert.

Der Geist Siziliens, eingefangen in einem Glas CONVIVIA ist mehr als nur eine Marke; es ist eine Ode an die bezaubernden Hügel des Ätnas, das Zuhause uralter Rezepte und der Wiege der echten, sizilianischen Küche. Geboren aus dem Wunsch, die Authentizität und den unverfälschten Geschmack der heimischen Gastronomie zu teilen, steht CONVIVIA für die gelebte Herzlichkeit und die ansteckende Geselligkeit der Sizilianer, die an langen Abendtischen ihre Kochkünste und die Liebe zum Essen teilen.

Erlesene Zutaten – Das Geschenk der sizilianischen Erde Die Bio-Auberginenpaste von CONVIVIA verkörpert das pure Erbe Siziliens. Die sonnengereiften Auberginen bilden mit ihrem Anteil von 67% das Herzstück dieses kulinarischen Meisterwerks und werden, umgeben vom mediterranen Meer, zu ihrer vollen Reife und geschmacklichen Perfektion gebracht. Die sorgsame Handarbeit erfahrener Landwirte garantiert, dass nur das Beste dieses von Vulkanerde genährten Bodens den Weg in Ihre Küche findet.

Auserlesene Mischung authentischer Aromen Mit einem liebevoll zusammengestellten Bouquet aus 25% extra verginem Olivenöl, frischem Basilikum, einer Prise Rohrzucker, einem Schuss Weißweinessig und einem Hauch von Meersalz, unterstützt durch den einzigartigen Geschmack von Mandeln, Petersilie, Knoblauch, Rosmarin und schwarzem Pfeffer – allesamt aus biologischem Anbau – ist die Bio-Auberginenpaste von CONVIVIA eine Feier der eindrucksvollen Aromenpalette, die nur Sizilien bieten kann.

Handgefertigte Qualität – Ohne Kompromisse Auf Konservierungsstoffe verzichtet CONVIVIA vollständig, denn die Natürlichkeit und Frische der Zutaten sprechen für sich. Es ist die perfekte Harmonie zwischen ausgereiftem Gemüse und frisch gepresstem Olivenöl, die diese Auberginenpaste zu einem unverfälschten Stück Sizilien macht – einer Insel, die für ihre Qualität, Einfachheit und ehrwürdige Tradition steht.

Eine Erinnerung an Sonntagsgerichte unter sizilianischer Sonne Jedes Glas CONVIVIA Bio-Auberginenpaste weckt Erinnerungen an familiäre Sonntagsessen, an denen ausgelassenes Gelächter, Wärme und das Teilen köstlicher Speisen das Lebensgefühl prägten. Eine Kostprobe dieser Paste ist wie eine Zeitreise an einen Tisch, an dem Oma mit stolztem Lächeln ihre kulinarischen Geheimnisse preisgab.

Ob als Brotaufstrich, verfeinerndes Element für Dressings und Saucen oder als geheimer Akzent in herzhaften Gerichten – lassen Sie sich von der CONVIVIA Bio-Auberginenpaste inspirieren und bringen Sie ein Stückchen sizilianischer Glückseligkeit auf ihren Teller. Erleben Sie, wie jeder Bissen die Geschichten und Aromen einer uralten Kultur aufleben lässt und Ihren Gaumen mit der pursten Form des italienischen Lebensgefühls verführt.

Die Herstellung der Auberginenpaste von CONVIVIA ist ein Prozess, der nicht nur Kochkunst und Sorgfalt benötigt, sondern auch tief in der sizilianischen Esskultur verwurzelt ist. Hierbei geht es um mehr als nur das Zusammensetzen von Zutaten; es geht um die liebevolle Übertragung einer Lebensweise in ein kulinarisches Erzeugnis.

Auswahl der Zutaten: Die Herstellung beginnt mit der sorgfältigen Auswahl und Ernte der Auberginen, die auf den fruchtbaren Böden im Schatten des Ätnas angebaut werden. Diese Auberginen wachsen in einem Klima, das von der sizilianischen Sonne und dem umgebenden Mittelmeer geprägt ist, was ihnen eine besondere Intensität und Süße verleiht.

Verarbeitung: Die frisch geernteten Auberginen werden schnell verarbeitet, um die Frische und die Nährstoffe zu bewahren. Sie werden gewaschen, geschnitten und schonend gegart, um ihre natürliche Textur und ihren vollen Geschmack zu erhalten. Das kann durch Rösten oder Dämpfen geschehen, je nach dem Rezept und der Tradition, die gefolgt wird.

Traditionelle Rezepte: Die Rezepte, die bei der Herstellung der Auberginenpaste Verwendung finden, stammen aus der familialen sizilianischen Tradition und haben sich über Generationen hinweg bewährt. Die Zubereitungsweise und die Mischungsverhältnisse werden oft von Großeltern an ihre Enkel weitergegeben. Diese traditionellen Rezepte stellen die kulinarische Identität und das Erbe sicher, das CONVIVIA in seinen Produkten bewahren möchte.

Zusammenführung der Zutaten: Neben Auberginen fließen extra vergines Olivenöl, Basilikum, Rohrzucker, Weißweinessig und eine wohlüberlegte Auswahl an Kräutern und Gewürzen in die Paste ein. Mandeln fügen eine nussige Note hinzu, währen Petersilie, Knoblauch, Rosmarin und schwarzer Pfeffer die Komplexität der Aromen intensivieren.

Konservierung: Um die Authentizität und den Geschmack der Paste zu erhalten, setzt CONVIVIA auf natürliche Konservierungsmethoden wie das Einlegen in Olivenöl, das als natürlicher Konservierungsstoff fungiert. Dies ermöglicht es, auf künstliche Zusätze zu verzichten.

Bio-Qualität: Die Verwendung ausschließlich biologisch angebaute Zutaten ist ein Kernaspekt der besonderen Qualität der CONVIVIA Paste. Dies bedeutet nicht nur einen Respekt gegenüber der Umwelt, sondern sorgt auch für ein Produkt, das frei von Pestiziden und anderen schädlichen Chemikalien ist.

Glutenfrei und vegan: Das Endergebnis ist eine Paste, die sowohl glutenfrei als auch vegan ist, was sie zu einem vielseitigen Lebensmittel macht, das von einer Vielzahl an Menschen genossen werden kann.

USt-IdNr.: DE274736191
Finanzamt: Cottbus

Die Besonderheit der CONVIVIA Auberginenpaste liegt in der Verbindung von traditioneller sizilianischer Esskultur, handwerklichem Können und der bewussten Entscheidung für Bio-Anbau und natürliche Zutaten. Sie ist nicht nur ein Stück authentischer sizilianischer Küche, sondern reflektiert gleichzeitig ein tief verwurzeltes Verständnis von Qualität und Nachhaltigkeit. In jeder Portion ist das Engagement für Wohlgeschmack und Nährstoffreichtum spürbar, bei gleichzeitiger Wahrung der natürlichen Ressourcen und der Gesundheit der Konsumenten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g		Unzubereitet pro Portion 5 g	
Brennwert kj	1052,14 kj	Brennwert kj	1052,14 kj
Brennwert kcal	255,38 kcal	Brennwert kcal	255,38 kcal
Fett	25,78 g	Fett	25,78 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,13 g	davon gesättigte Fettsäuren	4,13 g
Kohlenhydrate	3,82 g	Kohlenhydrate	3,82 g
davon Zucker	3,80 g	davon Zucker	3,80 g
Eiweiß	1 g	Eiweiß	1 g
Salz	1,2 g	Salz	1,2 g

Zusätzliche Informationen

Inhalt: Auberginen* (67%), extra vergine Olivenöl* (25%), Basilikum*, Rohrzucker*, Weißweinessig*, Meersalz, mandeln* (1%), Petersilie*, Knoblauch*, Rosmarin*, schwarzer Pfeffer*.

*aus biologischem Anbau

Produkt kann Spuren von Sellerie und Nüssen enthalten.

An einem trockenen, kühlen und dunklen Ort aufbewahren & vor Licht und Wärme schützen. In einem Temperaturbereich von 2-15 Grad Celsius aufbewahren.