

mister

麦斯特番茄酱

100% 意大利原装进口



公司介绍

□ Mister 番茄酱生于意大利南部坎帕尼亚，长在拉塔里山上，靠近维苏威火山。该地火山熔岩和地中海气候的完美搭配，给番茄提供了极好的生长环境。匮乏的水、丰富的阳光以及干旱高温使番茄酸甜适口，果肉丰富。

□ 公司一直保证产品的高品质，因此，产品不仅受到了越来越多的意大利人的追捧，海外客户也开始了解并爱上这个坎帕尼亚独特的传统食品和正宗的意大利制造。



樱桃番茄酱

□ 配料：樱桃番茄、番茄酱

□ 品种介绍：生于意大利南部坎帕尼亚，长在拉塔里山上，靠近维苏威火山。该地火山熔岩和地中海气候的完美搭配，给番茄提供了极好的生长环境。匮乏的水、丰富的阳光以及干旱高温使番茄酸甜适口，果肉丰富。外形特点犹如一只只体积小极小的白炽灯泡。

□ 制作过程：将樱桃番茄整个放入玻璃罐中，再加入相同品种的番茄汁。纯番茄汁，无任何人工添加物，保留了番茄原有的特点。



番茄与意大利

在意大利南部的卡普里海岸挤满了喜爱度假的人们。令人感到惊讶的一道风景是人们都用番茄保养皮肤，人们都说这样“既舒服又可以让人心情舒畅，皮肤也可以变得柔软而健康”。

□ 番茄在过去的 200 年间，是意大利人最重要的营养供给源之一，而且是最近被人们瞩目的预防成人病的地中海式食品的重要组成部分。所谓地中海式食品是指由葡萄酒、蔬菜、橄榄油等，在地中海栽培的多种水果和蔬菜组成的食品。这个地中海式食品中的最重要的主人公就是番茄。

□ 意大利语中，西红柿就是“黄金苹果”之意，有句谚语这样说：“当西红柿变红时，医生的脸就变绿。”

