



Original
italienisch kochen
mit ORO di Parma

ORO DI PARMA



*Für 100 % guten Geschmack dürfen alle Tomatenpflanzen unter freiem Himmel
und unter der norditalienischen Sonne Parmas wachsen.*

Bis heute ist ORO di Parma im Segment der verarbeiteten Tomaten die führende Marke in Deutschland.* Die Marke steht dafür, dass jeder original italienisch kochen und somit ein Stück Italien zu Hause auf den Teller zaubern kann.

Unsere Tomaten reifen lange unter der Sonne Italiens, um ihren vollfruchtigen und intensiven Geschmack entfalten zu können. Der Tomatenanbau in Norditalien hat seit Jahrhunderten Tradition – und bei uns ist der Name wirklich Programm, denn ORO di Parma bedeutet so viel wie „das Gold aus Parma“. Frisch vor Ort verarbeitet, werden die Produkte aus Liebe zur Umwelt mit dem Zug nach Deutschland transportiert.

* Quelle: IRI Handelspanel / LEH total ex. HM / MAT Juni 2022

ORO di Parma bringt die original italienische Küche zu uns nach Hause: Du kochst mit Leidenschaft gutes Essen aus besten Zutaten und deine Gerichte duften herrlich nach frischen Kräutern. Der Geschmack ist intensiv und vielseitig – als hätte die italienische Nonna selbst gekocht! Beim Essen genießt du das typisch mediterrane Lebensgefühl Italiens – allein oder mit Freunden und der Familie in fröhlicher Runde. Beim Genießen unserer Gerichte mit ORO di Parma entsteht ein wohliges Gefühl des vertrauten Zusammenseins.

Komm doch einfach mit uns auf eine kulinarische Reise nach Bella Italia!

Das vielseitige Sortiment von ORO di Parma

Seit sieben Jahrzehnten widmen wir uns leidenschaftlich der Tomate. Und machen aus original italienischen Tomaten, die schonend geerntet und verarbeitet werden, vielseitige und hochwertige Produkte. Fast alle unsere köstlichen Produkte sind glutenfrei, laktosefrei und vegan. Bis auf unsere Pesti, weil sie Käse enthalten. Außerdem sind unsere Produkte frei von Konservierungsstoffen und zusätzlichen Geschmacksverstärkern. Für den vollfruchtigen Geschmack!



Tomatenmark

Direkt nach der Ernte werden die sonnengereiften Parma-Tomaten geschält und entkernt, bevor wir sie unter Vakuum aromaschonend und nährstoffhaltend andicken. ORO di Parma 3-fach konzentriertes Tomatenmark beinhaltet rund 5-6 kg frische Tomaten. Seit der Einführung der klassischen Tomatenmark-Tube von ORO di Parma hat sich diese stetig weiterentwickelt und hat bis heute ikonischen Charakter.

Passierte und stückige Tomaten

Passierte Tomaten von ORO di Parma enthalten unsere aromatischen Tomaten aus Parma – in der Sonne gereift, sorgfältig ausgewählt, geschält und fein passiert. Neben passierten Tomaten gibt es noch die traditionelle Version „Passata Rustica“. Unsere stückigen Tomaten werden gewaschen, gehäutet und in feine Stücke gehackt. Wir haben all unseren stückigen Tomaten eine Prise Salz als natürlichen Geschmacksverstärker zugeführt, um den puren Genuss der Tomaten noch zu verstärken. Erhältlich in verschiedenen Größen und Verpackungsarten.



Mit Zutaten

Neben den klassischen Basisprodukten gibt es verschiedene gewürzte Varianten in der Tube und der Dose. Ob mit italienischem Basilikum, aromatischem Knoblauch oder einer scharfen Würznote – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.



BIO

Wir arbeiten stetig daran, unser BIO-Sortiment zu erweitern. Die Tomaten für unsere BIO-Artikel wachsen in 100 % kontrolliert biologischem Anbau. Bereits heute findest du 2-fach konzentriertes Tomatenmark sowie passierte und stückige Tomaten von ORO di Parma in BIO-Qualität im Handel!



Saucen & Spezialitäten

Nach traditionell italienischen Rezepten hergestellt, sind Pesti, Sughì und Saucen von ORO di Parma die perfekte kochfertige Basis für Pizza oder Pasta und vieles mehr.

ORO di Parma Tomatensugo ist eine köstliche italienische Saucenvariante. Sugo ist sämiger als Tomatensauce, aber flüssiger als Pesto.

In unsere Pizza- und Pastasaucen kommen nur besonders aromatische Parma-Tomaten – sorgfältig ausgewählt, geschält und fein gestückelt.

Die Pizza- und Pastasaucen sind raffiniert abgeschmeckt – eine hochwertige Grundlage für grenzenlose Vielfalt und Kreativität.



Mozzarella-Sticks *mit Tomaten-Dip*

   30 Minuten

Für 2 Personen

150 g Mozzarella

25 g Weizenmehl

Ei (M)

Salz, Pfeffer

50 g Paniermehl

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

2 EL fein gehackte Frühlingszwiebeln

Je 1 EL fein gehackte Thymian- und Rosmarinblättchen

150 ml ORO di Parma stückige Tomaten

150 ml ORO d'Italia Kirschtomaten ungeschält

1 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert

2 EL Balsamicoessig

Zucker

Pflanzenöl zum Ausbraten

1 Mozzarella erst in dicke Scheiben, dann in breite Streifen schneiden. Drei Schüsseln zum Panieren vorbereiten: eine mit Mehl, die zweite mit verquirltem Ei, die dritte mit Paniermehl. Mozzarella-Streifen nacheinander erst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Paniermehl wenden, Panade leicht andrücken.

2 Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Knoblauch mit Frühlingszwiebeln und fein gehackten Kräutern zugeben und unter Rühren 3-4 Minuten andünsten.

3 ORO di Parma stückige Tomaten, ORO d'Italia Kirschtomaten ungeschält,

ORO di Parma Tomatenmark und Balsamicoessig zugeben, alles mit Salz, Pfeffer und 1-2 Prisen Zucker würzen und 10-12 Minuten köcheln lassen.

4 Öl zum Ausbraten in einer tiefen Pfanne erhitzen, Mozzarella-Sticks zugeben und rundherum goldbraun braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Tomaten-Kräuter-Sauce zum Dipping servieren.

ORO DI PARMA *Tipp*

Zu den Mozzarella-Sticks einen gemischten Salat mit Tomaten, Karotten und Balsamico-Dressing servieren!

Tagliatelle mit Ragù alla bolognese

   90 Minuten

Für 2 Personen

80 g Pancetta (ital. Speck)

Je 50 g Karotte und Stangensellerie

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

250 g Rinderhackfleisch

1 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert

1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten (400 g)

Je 50 ml Weißwein und Milch

50-100 ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

250 g Tagliatelle

4 EL frisch geriebener Parmesan

1 Pancetta fein würfeln. Karotte schälen, Stangensellerie putzen, beides ebenfalls fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

2 Olivenöl in einem Bratentopf erhitzen, Pancetta, Karotte, Stangensellerie, Zwiebel und Knoblauch zugeben und unter Rühren 3-4 Minuten andünsten. Hackfleisch und ORO di Parma Tomatenmark 2-fach konzentriert zugeben, alles gut vermischen und 3-4 Minuten unter Rühren mitbraten.

3 ORO di Parma stückige Tomaten, Wein, Milch und Brühe untermischen, alles mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und bei kleiner Hitze 60-70 Minuten köcheln lassen, da-

bei mehrmals umrühren (und falls nötig noch 50 ml Gemüsebrühe zugeben).

4 Tagliatelle nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Tagliatelle mit dem Ragù alla bolognese vermischen und mit frisch geriebenem Parmesan bestreut servieren.

ORO DI PARMA *Topp*

Pancetta ist eine traditionelle italienische Spezialität: Der luftgetrocknete und gepökelte Schweinebauch hat einen besonders zarten und milden Geschmack. Man bekommt ihn in italienischen Lebensmittelgeschäften und in gut sortierten Supermärkten!



Auberginenaufbau mit *Mozzarella*

   Zubereitungszeit: 35 Minuten; Backzeit: 40 Minuten

Für 2-3 Personen

2 Auberginen

250 g Mozzarella di Bufala

1 Knoblauchzehe

2 Schalotten

2 EL Olivenöl

1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten mit Basilikum (400 g)

2 EL ORO di Parma Tomatenmark mit Würzgemüse

2 EL fein gehackte Basilikumblättchen

Salz, Pfeffer

1 EL Balsamicocreame

200 g frisch geriebener

Parmesan

Basilikumblättchen (gewaschen und getrocknet)

1 Auberginen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

2 Knoblauchzehe und Schalotten schälen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch zugeben und unter Rühren 2-3 Minuten andünsten.

3 ORO di Parma stückige Tomaten mit Basilikum, ORO di Parma Tomatenmark mit Würzgemüse und fein gehackte Ba-

silikumblättchen zugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Balsamicocreame würzen und 5-6 Minuten köcheln lassen.

4 Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze – 160 Grad Umluft) vorheizen. Die Hälfte der Tomatensauce in eine Auflaufform geben, Auberginenscheiben und Mozzarellascheiben abwechselnd in die Form einschichten, restliche Sauce darauf verteilen, alles mit Parmesan bestreuen.

5 Auflauf auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen 35-40 Minuten überbacken. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit Basilikumblättchen bestreut servieren.

ORO DI PARMA *Tipp*

Auch köstlich mit frisch geriebenem Pecorino!



Panna cotta mit *Limoncello*

  Zubereitungszeit: 30 Minuten; Kühlzeit: 60 Minuten

Für 2 Personen

3 Blatt weiße Gelatine

1 Vanilleschote

300 ml Sahne

30 ml Limoncello

(ital. Zitronenlikör)

70 g Zucker

1 Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, Vanillemark mit einem Messerrücken herausschaben.

2 Sahne mit Vanillemark, der ausgeschabten Vanilleschote, Limoncello und Zucker in einem Topf vermischen und aufkochen lassen. Alles bei kleiner Hitze 12-15 Minuten köcheln lassen.

3 Sahne-Mix vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen, Vanilleschote entfernen. Gelatine gut ausdrücken, in einer Schöpfkelle erst 3-4 EL Sahne-Mix

mit der Gelatine vermischen, dann die Gelatine-Sahne-Mischung zur restlichen Vanillesahne geben. Alles gut verrühren, in zwei Dessertgläser füllen und für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

ORO DI PARMA *Tipp*

Schön fruchtig: Panna cotta mit Mangowürfeln, in Spalten geschnittenen Erdbeeren und Minzeblättchen servieren!

