



TOMATO SAUCES

Organic & Biodynamic



Flavours of Italy



Monte-Carlo
FINE TASTE

management@mcfinetaste.com

ph.+33 678129516

+33 633600185

Monte-Carlo Fine Taste Ltd.



LA PASSATA DI POMODORO TOMATO PUREE

Appena colto il pomodoro è già "Passata", resa unica dalla sua inconfondibile densità e sapore estivo, risultato della sintesi di genuina qualità e rispetto della tradizione.

Questa passata viene profumata leggermente con l'aggiunta di qualche foglia di basilico fresco.

The moment a tomato is picked it becomes "Puree", made unique by its unmistakable thickness and summer flavour, the result of a combination of genuine quality and respect for tradition.

This puree is produced with just a few fresh basil leaves.

*Passata di pomodoro
con basilico
Tomato Puree with basil*



Peso netto / Net weight: 350g

TMC / Shelf Life: 36 mesi / months

Flavours of Italy

Appena colto il pomodoro è già "Passata", resa unica dalla sua inconfondibile densità e sapore estivo, risultato della sintesi di genuina qualità e rispetto della tradizione.

The moment a tomato is picked it becomes "Puree", made unique by its unmistakable thickness and summer flavour, the result of a combination of genuine quality and respect for tradition.

Peso netto / Net weight: 700g

TMC / Shelf Life: 36 mesi / months





TOMATO PASTE 20-22%



Flavours of Italy

Come per la produzione degli altri prodotti, anche in questo caso il pomodoro viene lavorato appena raccolto.

Questa oramai consolidata filosofia conferisce al concentrato, contrariamente agli altri in commercio, un sapore particolarmente dolce.

Like its other products, the tomatoes are processed as soon as they are harvested.

This consolidated practice ensures that our tomato paste has a sweetly delicate flavor that no other product on the market can match.

Peso netto / Net weight: 200g

TMC / Shelf Life: 36 mesi / months



TOMATO & BASIL SAUCE



Flavours of Italy

Questo sugo, pronto per essere utilizzato come condimento, è il risultato di una lenta cottura di ingredienti di prima qualità certificati biodinamici.

In una base di olio extra-vergine d'oliva vengono soffritte cipolle, carote e sedano e quindi aggiunta passata di pomodoro e solo foglie selezionate di profumatissimo basilico.

This ready-to-use sauce is obtained by slowly cooking top-quality ingredients that are produced with certified biodynamic methods.

After onion, carrot and celery have been sautéed in extra-virgin olive oil, pureed tomatoes is added together with just selected leaves of fresh basil.

Peso netto / Netweight: 300g - 560g

TMC / Shelf Life: 36 mesi / months

TOMATO & EGGPLANT PASTA SAUCE



Flavours of Italy

Questo sugo, pronto per essere utilizzato come condimento, è il risultato di una lenta cottura di ingredienti di prima qualità certificati biodinamici.

In una base di olio extra-vergine d'oliva vengono soffritte cipolle, carote e sedano e quindi aggiunte le melanzane, che vengono prima grigliate per esaltarne così tutto il loro sapore, successivamente la passata di pomodoro.

This ready-to-use sauce is obtained by slowly cooking top-quality ingredients that are produced with certified biodynamic methods.

Onion, carrot and celery are sautéed in extra-virgin olive oil, we then add eggplants (aubergines), that are previously grilled to bring out their full flavour, and pureed tomatoes.

Peso netto / Netweight: 300g - 560g

TMC / Shelf Life: 36 mesi / months



TOMATO & GRILLED ZUCCHINI SAUCE



Flavours of Italy

Questo sugo, pronto per essere utilizzato come condimento, è il risultato di una lenta cottura di ingredienti di prima qualità certificati biodinamici.

In una base di olio extra-vergine d'oliva vengono soffritte le cipolle, carote e sedano, vengono aggiunte poi le zucchine, precedentemente grigliate, quindi la passata di pomodoro arricchita con del pepe nero.

Un sugo semplice e delicato pronto per la realizzazione di primi piatti

This ready-to-use sauce is obtained by slowly cooking top-quality ingredients that are produced with certified biodynamic methods.

Onions, carrots and celery are sautéed in extra-virgin olive oil, then we add the grilled zucchini (courgettes) and some pureed tomatoes spiced with black pepper.

A simple, delicate sauce for refined pasta dishes,

Peso netto / Net weight: 300g - 560g

TMC / Shelf Life: 36 mesi / months

PUTTANESCA SAUCE (Olives & Capers)



Flavours of Italy

Questo sugo, pronto per essere utilizzato come condimento, è il risultato di una lenta cottura di ingredienti di prima qualità certificati biodinamici.

In una base di olio extra-vergine d'oliva viene rosolato l'aglio con del pepe nero, a cui vengono aggiunti finissimi capperi di Pantelleria, olive nere e la passata di pomodoro. Un sugo tradizionalmente mediterraneo dal gusto deciso ma allo stesso tempo equilibrato preparato nel rispetto dei principi della produzione

This ready-to-use sauce is obtained by slowly cooking top-quality ingredients that are produced with certified biodynamic methods.

Garlic is sautéed in extra-virgin olive oil with black pepper, then we add tiny capers from Pantelleria, black olives and pureed tomatoes.

A traditional Mediterranean sauce with a zesty but well-balanced flavor prepared in respect of the production principles

Peso netto / Net weight: 300g - 560g

TMC / Shelf Life: 36 mesi / months

ARRABBIATA SAUCE (Spicy)



Flavours of Italy

Questo sugo, pronto per essere utilizzato come condimento, è il risultato di una lenta cottura di ingredienti di prima qualità certificati biodinamici.

In una base di olio extra-vergine d'oliva viene rosolato l'aglio e quindi aggiunto il peperoncino la passata di pomodoro ed il prezzemolo. Un sugo dal sapore intenso; il gusto viene reso più rotondo e stuzzicante con l'aggiunta di qualche acciuga sciolta nel soffritto, il tutto ovviamente preparato nel rispetto dei principi della produzione

This ready-to-use sauce is obtained by slowly cooking top-quality ingredients that are produced with certified biodynamic methods.

Garlic is sautéed in extra-virgin olive oil, then we add hot peppers and pureed tomatoes, topped off with a little parsley. A sauce with an intense flavor that is rounded off and sharpened by dissolving some anchovies in the sautéed base,

Peso netto / Netweight: 300g - 560g

TMC / Shelf Life: 36 mesi / months



TOMATO & PORCINI MUSHROOMS SAUCE



Flavours of Italy

Questo sugo, pronto per essere utilizzato come condimento, è il risultato di una lenta cottura di ingredienti di prima qualità certificati biodinamici.

In una base di olio extra-vergine d'oliva vengono soffritte cipolle, carote e sedano e quindi aggiunti pregiatissimi funghi porcini, passata di pomodoro con prezzemolo e basilico.

This ready-to-use sauce is obtained by slowly cooking top-quality ingredients that are produced with certified biodynamic methods.

Onion, carrot and celery are sautéed in extra-virgin olive oil, we then add the highly prized Porcini mushrooms, pureed tomatoes, parsley and basil.

Peso netto / Net weight: 300g - 560g

TMC / Shelf Life: 36 mesi / months



TOMATO, TUNA & OLIVES SAUCES



Flavours of Italy

Questo sugo, pronto per essere utilizzato come condimento, è il risultato di una lenta cottura di ingredienti di prima qualità certificati biodinamici.

In una base di olio extra vergine d'oliva vengono soffritte cipolle, aggiunto il tonno, passata di pomodoro con prezzemolo e olive verdi.

Un sugo con intenso sapore di tonno, molto estivo preparato nel rispetto dei principi della produzione

This ready-to-use sauce is obtained by slowly cooking top-quality ingredients that are produced with certified biodynamic methods.

Onions are slightly sautéed in extra virgin olive oil.

Then tuna, chopped tomatoes, parsley and green olives are added.

A deep-flavoured, summer-taste sauce of tuna and olives prepared based on the production principles

Peso netto / Net weight: 300g - 560g

TMC / Shelf Life: 36 mesi / months



"BOLOGNESE" PASTA SAUCE



Flavours of Italy

Questo sugo, pronto per essere utilizzato come condimento, è il risultato di una lenta cottura di ingredienti di prima qualità certificati biodinamici.

In una base di olio extra-vergine d'oliva viene rosolata la carne, aggiunte le verdure e infine la passata di pomodoro.

Un sugo dal sapore reso intenso e stuzzicante con l'aggiunta di alloro e pepe nero.

Il tutto ovviamente preparato nel rispetto dei principi della produzione

This ready-to-use sauce is obtained by slowly cooking top-quality ingredients that are produced with certified biodynamic methods.

Beef mince meat is sautéed in extra-virgin olive oil, then we add vegetables and pureed tomatoes.

A sauce with an intense flavour that is enriched and sharpened by adding black pepper and laurel.

Peso netto / Net weight: 200g - 300g - 560g

TMC / Shelf Life: 36 mesi / months

TOMATO & VEGETABLES SAUCE



Flavours of Italy

