



## Unsere leckeren Antipasti von Triveri

Wir bleiben noch ein bisschen in den Abruzzen. Von der Familie Triveri, die es seit 1958 in dem Ort San Salvo gibt, beziehen wir unsere Tomatensoßen und diverse eingelegte Gemüse in Olivenöl. Die Familie Triveri bezieht ihre Zutaten ausschließlich aus den Nachbardörfern, in denen Vertragsbauern für sie anbauen. In dem kleinen Familienbetrieb arbeiten in der Produktion ausschließlich Frauen, bis auf zwei Männer, die für die Lagerarbeiten zuständig sind. Die Artischocken, Oliven, Paprika und vieles mehr werden noch per Hand in die Gläser geschichtet. Es ist hoch interessant dem bunten Treiben zuzusehen wenn Erntezeit ist. Die Produkte werden nach alten abruzzesischen Rezepten hergestellt, das heißt, es wird alles sehr mild, schonend und naturbelassen verarbeitet. Somit rückt der Geschmack der Gemüsesorten in den Vordergrund und nicht Gewürze.

Guten Appetit

## Triveri

### **Feine Tomatensoße**

Mit Gemüse, Basilikum oder Peperoni

### **Aglio, olio e peperoncino**

Mit Knoblauch und scharfen Peperoni.  
Köstlich zu Spaghetti oder Bruscheta

