

Am 30. August geht es los: Tomatenernte in Italien

01.07.2025, 07:00 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *DEIANA COMMUNICATION*



Hermína Deiana mit dem Landwirt Fabio bei der Roma Tomaten Ernte in Italien

Wenn in der Emilia Romagna Ende August die Sonne am höchsten steht, beginnt sie: die heiß ersehnte Tomatenernte. In wenigen Tagen, ab dem 30. August 2025, werden die reifen, sonnenverwöhnten Roma-Tomaten geerntet, die die Grundlage für Hermína Deianas legendäre Salsa Paradiso Tomatensaucen bilden. Und damit rückt auch wieder eine Frage in den Fokus: Was macht eine richtig gute Tomatensauce aus?

Echte Tomatensauce beginnt auf den Feldern der Landwirte

Hermína Deiana hat sich genau dieser Frage verschrieben. Als Gründerin der Marke Hermína Salsa Paradiso, als Autorin des Kochbuchs „Verrückt nach Tomatensauce“ und als leidenschaftliche Erzählerin auf ihrem Blog Tomaten Rock’n Roll gilt sie heute als eine der profiliertesten Expertinnen für Tomaten, Tomatensaucen und italienische Genusskultur in Deutschland.

„Eine gute Tomatensauce beginnt nicht mit einem Rezept, sondern auf den Feldern der Landwirte, die seit Generationen Tomaten anbauen. Die Sauce kann nur so gut werden, wie die Hauptzutat“, sagt Hermína Deiana. „Bei mir kommt nur ins Glas, was direkt vom Feld stammt – keine Konzentrate, keine Zusatzstoffe, nur Frische, Qualität und ganz viel Liebe. Deshalb nenne ich sie echte Tomatensauce.“

Einmal im Jahr. Ohne Kompromisse.

Die gesamte Jahresproduktion der Salsa Paradiso Saucen wird während der Erntezeit binnen weniger Tage eingekocht. Produziert wird direkt in der Emilia Romagna, gemeinsam mit einem lokalen Betrieb, der die frisch geernteten Roma-Tomaten binnen 24 Stunden nach der Ernte einkocht.

Verkauft wird solange der Vorrat reicht, denn erst im darauffolgenden Jahr kann Nachschub produziert werden. Dieses Modell ist in der industriellen Lebensmittelproduktion nicht anzutreffen, denn immer häufiger wird ab einer bestimmten Größe auf das Tomatenkonzentrat aus Fernost zurückgegriffen. Doch genau das macht den Unterschied in Qualität und Geschmack.

Handverlesene Vertriebspartner

„Ich kann es mir leisten klein zu bleiben,“ lacht die Unternehmerin, „ich bin 60 Jahre alt, mein Sohn ist erwachsen, ich lebe allein und Sorge für mich. Ich muss kein Multi-Millionen-Business mehr aufziehen. Ich darf Spaß an meiner Arbeit haben, denn es ist ausgeschlossen die Qualität, die ich anbiete, in Massen zu produzieren.“

Dennoch sieht die smarte Geschäftsfrau ihr Unternehmen nicht als Hobby, denn neben dem erfolgreichen Online-Shop, den sie betreibt, sind ihre Salsa Paradiso Tomatensaucen seit kurzem auch im Pro-Idee Spezialshop https://www.proidee.de/kueche-gourmet/feinkost-food/hermina-salsa-paradiso-3x290-g?utm_source=chatgpt.com und ab 1. August auch im Katalog im 3er Pack erhältlich.

„Klar bin ich darauf stolz! Pro-Idee mit seiner anspruchsvollen Klientel, Feinschmeckern und Designliebhabern ist für meine Premium Saucen das perfekte Umfeld.“ Meine Kooperationspartner sind handverlesen, denn es muss beiden Seiten Freude bereiten.“

Beliebter Pressegast

Die Tomatensaison 2025 ist der perfekte Anlass für kulinarisches Storytelling, Gespräche und Features. Hermina Deiana verdankt ihren Erfolg der Presse. Die Marketing Expertin mit über 30 Jahren Erfahrung, hatte jedoch keine Ahnung von E-Commerce als sie mit ihrem Online Shop an den Start ging. Auch in diesem Jahr steht sich für Interviews, Statements, Hintergrundgespräche oder Gastbeiträge zur Verfügung.

Hermina Deiana Tomatensauce

Korfstraße 14 14
61440 Oberursel
Deutschland

HerminaDeiana

+49 (0) 172 6946 467

hermina.deiana@deiana-communication.de

www.hermina-tomatensauce.de

Portrait

Hermina Deiana ist Gründerin der Tomatensaucenmarke Hermina Salsa Paradiso und Autorin des Kochbuchs „Verrückt nach Tomatensauce“. Nach über 20 Jahren in Führungspositionen im Marketing und dem Aufbau zahlreicher Gastronomieprojekte mit ihrem Ex-Mann, gründete sie mit fast 50 Jahren aus purer Leidenschaft für Geschmack und italienische Esskultur ihre Tomatensaucen-Produktion. Heute produziert sie einmal jährlich zur Tomatenernte in Italien ihre beiden Salsa Paradiso Saucen in den Sorten Mild und Pikant in echter Manufakturqualität, entwickelt Rezepte und schreibt für ihren Blog Tomaten Rock'n Roll.

News-ID: 1286716 • Views: 581 (Stand: 11.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1286716/Am-30-August-geht-es-los-Tomatenernte-in-Italien.html>