

PREMIUM

Bertolli pastasaus / Jumbo tomatensaus / Picnic pastasaus © Jean-Pierre Jans

Dit bekende merk is de winnaar van de kant-en-klare tomatensaus test: ‘Dit is the best!’

Pastasaus op basis van tomaten maken ze in Italië nog geregeld gewoon zelf. Maar in Nederland puilen de schappen uit van ‘traditionele’ kant-en-klare pastasauzen. Nu de dagen alweer korter worden, snakken we naar wat herfstzon op ons bord. Drie experts proeven blind negen merken rode pastasaus uit een potje.

Saskia van Weert 21-10-23, 13:15 **Laatste update:** 21-10-23, 15:33

,,Elke Italiaanse regio heeft zijn eigen sausrecept’’, vertelt chef Pasquale Carfora over zijn vaderland. Hier in Nederland gebruikt hij tomaten uit de warme regionen van zijn geliefde Italië, vanwege de volle, rijke smaak. Met dank aan de vele uren zon. Kant-en-klare sauzen komen er bij hem niet in.

Niet bij hem thuis en al helemaal niet in zijn *fine dining* restaurant Aroma in Vaassen, dat onlangs door Italië Magazine werd uitgeroepen tot het beste Italiaanse restaurant van Nederland. Een meer dan gepaste locatie voor onze sauzentest vandaag.

Waterige creatie

,,Alora'', zegt Carfora als hij zich aan de tomaten achter glas waagt. Vol goede moed werpt hij een blik op de eerste pan met saus vandaag. Maar die is zo waterig is dat hij direct lijkt te schiften. Deze creatie van - naar later blijkt - Albert Heijn gaat het niet ver schoppen vandaag. ,,Veel stukjes, geen smaak'', luidt zijn teleurgestelde oordeel. Maar gauw door naar de volgende saus.



De drie experts zijn het over een ding eens: rode pastasaus moet een duidelijke tomatensmaak hebben. Vlnr: Ine van Kleef, Pasquale Carfora en Floor Korte. © Koen Verheijden

Het panel

Pasquale Carfora (33), chef van Restaurant Aroma Italian Dining in Vaassen.

Ine van Kleef (39), marketing manager bij het Hollandse tomatenmerk Tasty Tom.

Floor Korte (34), van Floors Moestuin, auteur en bekend van gastoptredens als moestuinspecialist op televisie en radio.

Vandaag komen er in het sfeervolle Michelin-restaurant negen porties rode pastasaus uit de supermarkt op tafel. Geschikt voor vegetariërs en ook om zelf aan te vullen met groenten en vlees naar keuze. Maar voor een geslaagd gerecht moet de basis op orde zijn. Het driekoppige panel zoekt bij de sauzen naar een duidelijke tomatensmaak, een goede balans tussen het zure en zoete, en niet te veel overheersende kruiden. Ze proeven blind, dus weten niet om welke merken het gaat.

Kok Lorenzo, eveneens uit Italië, staat in de keuken driftig in de pannetjes saus te roeren, terwijl moestuindeskundige Floor Korte vertelt over de tomaten uit haar eigen tuin. Prima te kweken in ons klimaat, al missen ze natuurlijk wel de intensiteit van zuidelijke tomaatjes. ,,Ik maak mijn tomatensaus altijd zelf, dus om deze kant-en-klare zo blind te proeven is heel spannend.''

Niet te hachelen

Gedurende de test ontstaat er globaal een driedeling. Een aantal sauzen komt heel aardig uit de verf, zoals die van Aldi, die volgens Korte fijn van structuur is en goed naar tomaten smaakt. Dan is er een middenmoot van sauzen die best aardig maar niet bijzonder zijn, en onderaan bungelen sauzen die het panel ‘echt niet te hachelen’ vindt.

Ruikt lekker, maar smaakt nergens naar

Floor Korte, Auteur en moestuinspecialist

Zodra bijvoorbeeld de Baresa van Lidl op tafel komt, duwt chef Carfora zijn bordje al snel bij zich vandaan. ,,Die ruikt vies zeg, en smaakt chemisch. De saus ziet er aardig uit, maar daar is wel alles mee gezegd.'' Ine van Kleef, die elke dag de tomaten van Tasty Tom proeft in haar functie als

kwaliteitsbewaker van het tomatenmerk, vindt dat deze prijsvriendelijke saus de verwachtingen niet waarmaakt. ,,De saus is niet gezeefd, er zitten zaden en stukjes in. Slecht mondgevoel ook.'' Korte is evenmin enthousiast. Ook de saus van Picnic bakt er volgens haar weinig van: ,,Ruikt lekker, maar smaakt nergens naar.'' Maar van Carfora krijgt die juist een dikke voldoende. Over Italiaanse smaak moet dus zeker getwist worden.

BBQ saus

De fabrikanten jongleren met de ingrediënten. Spagheroni gebruikt volgens het etiket 148 gram tomaten voor elke 100 gram saus, maar daar merkt het panel weinig van. ,,Lekkere kruidenmix en veel smaak, maar niet voor pasta'', zegt Carfora over deze opvallend donkerbruine saus. ,,Als BBQ-saus zou deze het prima doen, mooi rokerig'', oordeelt Korte. ,,Of voor gehaktballetjes in saus als snack, ook lekker!'' vult Van Kleef aan. Vandaar de voldoende in de eindlijst.

Mooi in balans, goede tomatensmaak en lekkere kruiden

Pasquale Carfora, Chef restaurant Aroma in Vaassen

Tussen alle Hollandse varianten duikt er dan toch een Italiaan op: de saus van Bertolli, opgericht in 1865 in Toscane. En laat dat nou precies de saus zijn waar Carfora op aanslaat: ,,Mooi in balans, goede tomatensmaak en lekkere kruiden.'' Hij geeft de saus een dikke 10. De dames gaan niet verder dan een (ruime) voldoende voor Bertolli. Niet onsmakelijk, maar zij hebben beiden een andere favoriet: die van Jumbo, waar Carfora dan weer niet warm van wordt. Deze saus ziet er aantrekkelijk uit, vinden Korte en Van Kleef, met mooie stukjes en lekkere kruiden.

Om te laten zien hoe het echt moet, serveert Lorenzo na afloop pasta al dente met eigengemaakte tomatensaus. Ja, dat is wel even andere koek, oordeelt het driekoppige panel eensgezind. ,,Fantastico!''



Spagheroni tradizionale
Cijfer: 6-

€1,99 | 520 g *(€0,39 per 100 g)*

,,Zoet en rokerig, vooral geschikt voor bij de BBQ'', vat Carfora de mening van het panel samen. ,,Mooi vol en sauzig en best lekker. Alleen geen pastasaus'', meent ook Korte. ,,Ketchup met stukjes'', omschrijft Van Kleef de saus treffend.

AH pastasaus tradizionale
Cijfer: 5+

€3,89 | 600g (€0,65 per 100 g)

,,Zuur! En dat blijft helaas nogal hangen in je mond'', oordeelt Van Kleef. Korte: ,,Waterig, zurig en smaakt niet naar tomaat.'' Carfora is het ermee eens, en voegt toe: ,,Rare kunstmatige smaak.''

Heinz traditional pasta sauce
Cijfer: 6,5

€2,39 | 300g (€0,80 per 100 g)

De drie panelleden zijn verrast door de geur van venkel. ,,Als je daarvan houdt is dit een aanrader'', zegt Van Kleef. Korte: ,,Ik houd minder van saus met velletjes erin, en ik mis de tomatensmaak.'' Carfora vindt de smaak te ver afstaan van tomatensaus.

D'Antelli pastasaus tradizionale (Aldi)
Cijfer: 7

€1,89 | 420g (€0,39 per 100 g)

Een allemansvriend, deze saus van Aldi. Carfora: ,,Geen winnaar, maar wel een duidelijke tomatensmaak.'' Van Kleef noemt de saus 'zacht en vrouwelijk, rustig van smaak'. Voor Korte is de saus wat te waterig: ,,Maar de smaak is in orde.''

Baresa tomato sauce (Lidl)
Cijfer: 5-

€1,59 | 700g (€0,23 per 100 g)

,,Chemisch, geurloos en bitter'', zegt Carfora. Wel mooie structuur trouwens, merkt hij op. ,,Het uiterlijk is veelbelovend maar hij is te heftig van smaak'', vindt Korte. Van Kleef is kort maar krachtig: ,,Niet smaakvol, niet lekker.''

Bertolli sugo tradizionale

€3,49 | 400 gram (€0,87 per 100 gram)

Cijfer: 8,5

,,Bertolli is the best'', is het stellige oordeel van Carfora. Niet beter dan zijn eigen zelfgemaakte saus van Italiaanse smaaktomaten, maar voor hem overduidelijk de testwinnaar. Van Kleef: ,,Volle, kruidige geur, deze saus smaakt echt naar tomaat.'' Korte: ,,Bijna romige, fijne saus!''

Jumbo traditional pasta saus
Cijfer: 7,5

€2,29 | 340 g (€0,67 per 100 g)

Deze saus is favoriet bij Korte en Van Kleef, die hem lekkerder vinden dan Bertolli. ,,Lijkt op zelfgemaakte saus'', zegt Korte. Van Kleef: ,,Goede basissaus!'' Carfora : ,,Niet erg smaakvol, voor mij te vlak.''

Picnic tradizionale pastasaus
Cijfer: 5,5

€2,79 | 490 g (€0,57 per 100 g)

,,Lijkt lekker, maar de smaak valt tegen: te zout en te zuur'', zegt Korte. ,,Geen lekker aroma'', vult Van Kleef aan. ,,Uit balans, maar ruikt lekker en ziet er goed uit'', vindt Carfora, die van de drie het hoogste cijfer geeft.

Gwoon pastasaus tradizionale
Cijfer: 7-

€1,98 | 295 g (€0,67 per 100 g)

,,Lijkt op mijn eigen saus, zoetig van smaak en zelfs wat romig'', zegt Korte. Carfora: ,,Een frisse saus, zelfs iets van zoethout of drop in de smaak.'' Van Kleef vindt hem vooral aromatisch: ,,Vooral door de kruiden is deze rijk aan smaak, de tomaat zelf proef je nauwelijks.''