

POMODORO PELATO NAPOLI



CODICE	96352
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Campania
PESO	Peso netto: 2550 g (Peso sgocciolato: 1650 g)

Un pelato di origine italiana, coltivato nella stessa zona del San Marzano

DESCRIZIONE

Pomodoro Napoli e succo di pomodoro; i pomodori, provenienti da coltivazioni controllate dal seme alla raccolta, vengono selezionati da mani esperte, pelati a mano e confezionati; lavorati a poche ore dalla raccolta, mantengono integre tutte le proprietà e i profumi della materia prima maturata al sole

ASPETTO

La forma è ovale e allungata, la polpa turgida e poco acquosa

SAPORE

Dolce e aromatico

PRODUTTORE

Casa Marrazzo - Pagani (SA)

SELEZIONATO PERCHÈ

I Marrazzo sono "artigiani del buono": una realtà artigianale a conduzione familiare, che si propone di custodire e innovare l'arte antica delle conserve, inscindibilmente legata alla cultura del territorio. Siamo nell'Agro Sarnese Nocerino, la valle che dal Vesuvio si estende fino al Golfo di Napoli, tra il mare e i monti Lattari: la terra del San Marzano. È qui che la famiglia Marrazzo produce diverse linee di conserve ispirate alla tradizione del Sud più autentico, nel rispetto dell'ambiente - energia pulita, riciclo di acque e imballaggi, mezzi elettrici per l'approvvigionamento di materie prime a km 0 - e delle persone che lavorano nella loro Casa

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Pensato per chi cerca un pomodoro pelato a mano di origine italiana, coltivato nella stessa zona del San Marzano; a differenza del San Marzano, al pelato Napoli viene aggiunta salsa di pomodoro