

POLPA DI POMODORO NAPOLI



CODICE	96353
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Campania
PESO	2600 g a pezzo

Pelati Napoli a cubetti, conservati nel proprio succo, perfetti per la pizza

DESCRIZIONE

Polpa ottenuta dal pomodoro pelato Napoli, una varietà campana coltivata su terreni argillosi; Il frutto, particolarmente consistente, permette di ottenere dei pezzi di pomodoro ben definiti, conservati nel proprio succo

ASPETTO

Polpa di pomodoro di colore rosso brillante, il succo ha una consistenza vellutata e lascia intravedere i pezzi di pomodoro

SAPORE

Il sapore è dolce, con un'acidità leggera

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

È un prodotto molto adatto per la pizza in quanto non deve essere frullato o schiacciato e ha una resa ottima