

## CORBARINI CON BASILICO IN SUCCO



<b>CODICE</b>	96355
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Campania
<b>PESO</b>	Peso netto 410 g (Peso sgocciolato 250 g)

Tipico pomodorino coltivato sulle colline dei Monti Lattari

<b>DESCRIZIONE</b>	Pomodorini dei Monti Lattari conservati in succo di pomodoro Napoli con basilico
<b>ASPETTO</b>	Colore rosso intenso, forma piccola e allungata
<b>SAPORE</b>	Ha uno spiccato sapore agro dolce. Coltivato esclusivamente sui terreni vulcanici alle pendici dei Monti Lattari in Campania, ha caratteristiche organolettiche e qualitative tipiche che lo rendono unico nel suo genere
<b>PRODUTTORE</b>	Casa Marrazzo - Pagani (SA)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Dal gusto dolce e complesso, si presta ad essere il protagonista di un sugo per un primo piatto