

## POMODORO SAN MARZANO DOP



<b>CODICE</b>	96363
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Campania
<b>PESO</b>	Peso netto 820 g (Peso sgocciolato 610 g)

Il pomodoro pelato per eccellenza, in latta da 820 g

<b>DESCRIZIONE</b>	Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP raccolto a mano, succo di pomodoro e basilico; i pelati sono immersi volutamente in una salsa chiara, ricca di liquido di vegetazione; non viene aggiunta salsa di pomodoro
<b>ASPETTO</b>	La forma è cilindrica e allungata, la polpa soda e poco acquosa, di colore rosso intenso e brillante, con pochissimi semi
<b>SAPORE</b>	Dalla penetrante acidità che si avverte già a partire dal profumo. Fresco e deciso, non è troppo dolce e lascia una piacevole nota sapida
<b>PRODUTTORE</b>	Casa Marrazzo - Pagani (SA)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Casa Marrazzo è una realtà artigianale che si propone di custodire e innovare la tradizione delle conserve, inscindibilmente legata alla cultura del territorio dell'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 DOP. Questi pomodori sono coltivati su terreni vulcanici ricchi di falde acquifere, suolo che conferisce al frutto le sue caratteristiche organolettiche
<b>CURIOSITÀ</b>	I prodotti Casa Marrazzo hanno uno sgocciolato superiore al 70%: ogni vaso ha un contenuto di prodotto (frutto) pari al 70% del peso netto, mentre il succo o liquido di governo (acqua e sale) solo il 30% o anche meno in alcuni prodotti
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo da assaporare su un crostino di pane ma anche come condimento di una pasta al dente arricchita con basilico fresco per una spinta aromatica ulteriore. Si esprime al meglio sulla pizza napoletana per una vera celebrazione del territorio