

POMODORI SECCHI IN OLIO



CODICE	96370
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Campania
PESO	Peso netto 1 kg (Peso sgocciolato 600 g)

Pomodori essiccati al sole, cotti e conservati in olio

DESCRIZIONE

Pomodori italiani lavorati da fresco e lasciati essiccare al sole, quindi risciacquati e sbollentati in una soluzione di acqua e aceto; conservati in olio di semi di girasole

ASPETTO

Falde di pomodoro di dimensioni non troppo piccole, di colore rosso brillante e dalla consistenza carnosa; presentano il tipico aspetto delle verdure essiccate al sole

SAPORE

Dolci e ricchi di polpa, con sapore intenso di pomodoro e leggere note di aglio e origano

PRODUTTORE

Casa Marrazzo - Pagani (SA)

SELEZIONATO PERCHÈ

Oltre alle numerose referenze di pomodoro, Casa Marrazzo produce un'ampia gamma di verdure, tutte lavorate da fresco e ispirate alla tradizione del Sud più autentico e prodotte 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 in azienda

CURIOSITÀ

Le verdure di Casa Marrazzo vengono prodotte in campi distribuiti tra Pagani (vicino all'azienda), la Puglia, la Sicilia, la Calabria e la Toscana. Anche se alcuni campi non sono di proprietà, vengono gestiti con accordi di filiera e, in ogni caso, seguiti direttamente dagli agronomi di Casa Marrazzo

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Ideali semplicemente su una bruschetta o per accompagnare un antipasto. Sfiziosi sulla pizza, si prestano alla creatività in cucina anche nella preparazione di sughi, pesti, contorni e condimenti