

PACCHETELLE DI POMODORO DI "POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP"



CODICE	96371
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Campania
PESO	Peso netto 1 kg (Peso sgocciolato 900 g)

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP a pacchiette

DESCRIZIONE	Pacchiette di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP 100% italiano coltivato in campo aperto, non pelato e conservato al naturale
ASPETTO	Dal colore rosso intenso e conservato in pacchiette, cioè in filetti di pomodorino
SAPORE	Sapore intenso ed equilibrato
PRODUTTORE	Casa Marrazzo - Pagani (SA)
SELEZIONATO PERCHÈ	Abbiamo scelto questo pomodorino a pacchiette perché è lo specchio di una tradizione autentica, nata nell'area vesuviana per conservare i frutti della terra e mantenerne intatte le proprietà organolettiche. I pomodori vengono tagliati manualmente a pacchiette, ovvero a spicchi, un formato molto pratico per l'invasettamento
CURIOSITÀ	Il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP viene coltivato alle pendici del vulcano simbolo della regione Campania, il Vesuvio, ed è uno degli ingredienti più iconici della cultura gastronomica mediterranea. Appeso a un filo per gran parte della sua esistenza, appassisce lentamente e sviluppa il suo profilo organolettico deciso
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimi per condire un primo piatto autentico o una pizza napoletana dai sapori semplici ma di carattere