

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



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

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP a pacchiette

<b>DESCRIZIONE</b>	Pacchiette di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP 100% italiano coltivato in campo aperto, non pelato e conservato al naturale
<b>ASPETTO</b>	Dal colore rosso intenso e conservato in pacchiette, cioè in filetti di pomodorino
<b>SAPORE</b>	Sapore intenso ed equilibrato
<b>PRODUTTORE</b>	Casa Marrazzo - Pagani (SA)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimi per condire un primo piatto autentico o una pizza napoletana dai sapori semplici ma di carattere