

PASSATA DI "POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP"



CODICE	96376
---------------	-------

PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Campania
---------------------------------	------------------

PESO	330 g circa
-------------	-------------

Delicata passata di Pomodorini Plenolo del Vesuvio DOP

DESCRIZIONE	Passata realizzata con il Pomodorino del Plenolo del Vesuvio DOP, uno dei pomodori più storici della Campania
ASPETTO	Di consistenza liscia e vellutata, ha un colore rosso intenso
SAPORE	Verace, con un intenso aroma di pomodoro
PRODUTTORE	Casa Marrazzo - Pagani (SA)
SELEZIONATO PERCHÈ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetto per sughi e ricette della tradizione mediterranea