

## POMODOROI PELATI NAPOLI



<b>CODICE</b>	96385
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Campania
<b>PESO</b>	Peso netto 450 g (Peso sgocciolato 370 g)

Un pelato di origine italiana, coltivato in Campania e in latta da 450 g

### DESCRIZIONE

Pelati di pomodoro Napoli immersi in polpa di pomodoro, da coltivazione controllata dal seme alla raccolta e lavorati a mano; arricchito da una foglia di basilico

### ASPETTO

La forma è ovale e allungata, la polpa turgida e poco acquosa

### SAPORE

Dolce e aromatico

### 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

### CURIOSITÀ

I pomodori, provenienti da coltivazioni controllate dal seme alla raccolta, vengono selezionati da mani esperte, pelati a mano e confezionati; lavorati a poche ore dalla raccolta, mantengono integre tutte le proprietà e i profumi della materia prima maturata al sole

### SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Pensato per chi cerca un pomodoro pelato a mano di origine campana; a differenza del San Marzano, al pelato Napoli viene aggiunta salsa di pomodoro