



## PASSATA DI POMODORINI DATTERINI

CODICE	96375
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Campania
PESO	310 g circa

Salsa ottenuta da pomodori datterini, dolce e velluta

**DESCRIZIONE**Salsa ottenuta da pomodori datterini coltivati in Puglia e lavorati dal fresco, cotti a bassa

temperatura e passati

ASPETTO Estremamente vellutata e liscia, di colore rosso intenso

SAPORE Dolce e con un aroma delicato, bilanciata

**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 Ideale per cotture veloci e semplici, sulla pizza o come condimento di una pasta fresca

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.