

CUOR D'ORO - PASSATA DI POMODORO



CODICE	96377
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Campania
PESO	750 g circa

La classica passata del Sud Italia prodotta con San Marzano DOP

DESCRIZIONE	Passata prodotta con pomodoro San Marzano DOP e arricchita da una foglia di basilico come da tradizione partenopea
ASPETTO	Di consistenza liscia e vellutata, con un colore rosso intenso
SAPORE	Raffinato ed elegante, con un delicato apporto dato dalla foglia di basilico
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 condire la pasta fresca e gli gnocchi