

SUGO DI POMODORO NAPOLI



CODICE 96382

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Campania

PESO 300 g circa

Sugo di pomodoro Napoli ricettato secondo la tradizione napoletana

DESCRIZIONE

Sugo di pomodoro Napoli, condito con aglio e basilico, pepe e origano, per riprendere l'antico sugo alla "pizzaiola", tipicamente campano

ASPETTO

Corposo e denso, di colore rosso intenso

SAPORE

Profumato e fresco, ricorda l'antico sugo alla "pizzaiola" tipico campano

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 da usare così com'è, per condire primi piatti e focacce