



PASSATA POMODORO 100% ITALIANO

CODICE	93587
---------------	-------

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

PESO	680 g
-------------	-------

Passata preparata con pomodori esclusivamente italiani

DESCRIZIONE	Passata di pomodori 100% italiani
ASPETTO	Si presenta omogenea, densa e liscia, di colore rosso vivo, senza semi e senza bucce
SAPORE	Dolce, per niente acida, con profumo fresco
PRODUTTORE	DANIcoop - Sarno (SA)
SELEZIONATO PERCHÈ	Dani Coop è una cooperativa agricola nata nel 1991 e composta da 60 soci e annovera tra le sue attività principali la commercializzazione del pomodoro San Marzano e di altre varietà di pomodoro autoctone. DaniCoop segue tutto il processo produttivo partendo dai semi, dalla fornitura delle piantine ai soci produttori ed assicurando agli stessi l'assistenza tecnica agronomica durante la fase di crescita fino alla raccolta
CURIOSITÀ	Ben 24 soci agricoltori di DANIcoop si dedicano alla coltivazione del San Marzano, nelle aree protette dal disciplinare DOP. E' un pomodoro amatissimo in tutti gli ambiti della cucina: i Maestri pizzaioli lo preferiscono per le loro pizze (in particolare la Margherita); gli chef lo utilizzano per le grandi specialità italiane, come il Ragù napoletano