

# POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE NOCERINO DOP



<b>CODICE</b>	93559
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Campania
<b>PESO</b>	400 g

Conserva vegetale ottenuta con pomodori di varietà San Marzano DOP senza buccia

<b>DESCRIZIONE</b>	Conserva ottenuta da pomodori di varietà San Marzano DOP
<b>ASPETTO</b>	Pomodori pelati immersi nel succo naturale di pomodoro parzialmente evaporato
<b>SAPORE</b>	Agrodolce, fresco e intenso
<b>CURIOSITÀ</b>	Il pomodoro San Marzano D.O.P. nasce in un territorio che comprende l'Agro Sarnese-Nocerino e quello Acerrano-Nolano, l'area Pompeiana- Stabiese e parte del Montorese, per un totale di 41 Comuni. Solo in questa zona si creano le condizioni ottimali per la coltivazione della sua caratteristica pianta. Il clima mediterraneo e i terreni resi particolarmente fertili da residui vulcanici, infatti, sono elementi imprescindibili per la perfetta maturazione del San Marzano e per l'intensità unica del suo sapore. I pomodori San Marzano sono conosciuti e apprezzati in tutto il mondo per il sapore unico