

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