

Pomodorini di collina



CULTIVAR

Pomodorini di collina 'ciliegini'

ZONA DI PRODUZIONE

Montecalvo Irpino (AV)

ALTITUDINE

400-500m s.l.m.

INGREDIENTI

Pomodorini di collina 'ciliegini', sale

PERIODO DI RACCOLTA

Metà agosto/ metà settembre

PRODUZIONE

I pomodori sono coltivati a secco, senza irrigazione, e raccolti a mano. I pomodori sono lavati, tagliati e bolliti mai oltre le 24 ore dalla raccolta. In seguito vengono setacciati meccanicamente, per eliminare i semi e la buccia. Infine, il prodotto è imbottigliato ed etichettato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il sapore di pomodori freschi si abbina ad un profumo delicato ed un colore rosso intenso. Prodotta esclusivamente usando pomodorini provenienti dall'Irpinia, Italia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per la preparazione di salse tradizionali della cucina mediterranea, offre un sapore fresco e delicato.

CONSERVAZIONE

Si raccomanda conservare in luogo fresco e asciutto sotto i 20°C. Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro tre giorni.

CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO

Vasi da 58cl.

Cartoni da sedici vasi.

Pallet da 80 cartoni.



Le Masciare
AZIENDA AGRICOLA



Pomodori

B

Ingredienti...
* da Agricoltura...
Conservare in...
L'immagine...
Prodotto per...
Prodotto nel...
www.le...

