

Passata di pomodoro fresco



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 delicate 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

Bottiglie da 72cl.

Cartoni da sei bottiglie.

Pallet da 105 cartoni.



Le Masciare
AZIENDA AGRICOLA

