

MASSERIA DELLO SBIRRO

Pacchetelle di pomodorino rosso del Piennolo del Vesuvio D.O.P.



POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Bez glutenu



Bez laktozy

Opis

Czerwone pomidorki z certyfikatem DOP ze stoków Wezuwiusza. Odmiana ta jest nierozdzielnie związana z obszarem prowincji Neapol, gdzie od wieków uprawiana jest niemal całkowicie ręcznie, a techniki i sekrety jej uprawy przekazywane są z ojca na syna. Uprawiane na żyznej wulkanicznej glebie, pod gorącym słońcem południa, w unikalnym klimacie nabierają słodczy i pełni smaku. Po zbiorze w lipcu wiązane są w wiązki tzw. „piennolo” i podwieszane u sufitu w przewiewnych miejscach, gdzie mogą leżakować przez dłuższy czas, zachowując swoje doskonałe właściwości organoleptyczne. Neapolitańczycy dzięki tej antycznej metodzie konserwacji, jeszcze w miesiącach zimowych mogli cieszyć się wyjątkowym smakiem tych pomidorków, bez konieczności ich przetwarzania. Produkt w słoikach szklanych w zalewie własnej, pasteryzowany, bez konserwantów i barwników.

Sugestie

Doskonałe do mięs, ryb, makaronów i na pizzę.

Dane techniczne

Składniki:	100% czerwone pomidory Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P.
Opakowanie:	Słoik
Waga netto:	550 g lub 1080 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 4 dni.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	134 kJ / 32 kcal
Tłuszcze:	0,03 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0 g
Węglowodany:	7,0 g, w tym cukry 6,5 g
Białka:	1,14 g
Sól:	0,03 g

Alergeny

brak