

Pomidory San Marzano DOP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Opis

Pomidory San Marzano DOP to król wśród pomidorów. Nazwa odmiany pochodzi od nazwy miasta San Marzano sul Sarno, leżącego w regionie Kampania, w połowie drogi między Salerno i Neapolem. Według zapisów historycznych, odmiana San Marzano pojawiła się na terenie Włoch w roku 1770, kiedy to wicekról Peru podarował nasiona tych pomidorów ówczesnemu królowi Neapolu. Zasiane na obszarze obecnego miasta San Marzano sul Sarno, na żyznych terenach wulkanicznych Wezuwiusza, w ciepłym łagodnym klimacie nadmorskim, znalazły znakomite warunki do rozwoju. Pomidory San Marzano mają wydłużony kształt, intensywny czerwony kolor z żółtawym żyłkowaniem i niewiele pestek. Są uważane za jedne z najsmaczniejszych pomidorów. Dodatkową ich zaletą jest fakt, iż podczas obróbki przemysłowej nie rozpadają się i zachowują swój kształt i aromat. Powstają z nich doskonałe pelati o najwyższej jakości i niezrównanym smaku.

Sugestie

Pomidory San Marzano są uważane przez wielu szefów kuchni za najlepsze spośród pomidorów włoskich. Nawet najprostszym potrawom nadają wykwintności i wyrafinowania. Niezastąpione jako składnik sosu do pizzy neapolitańskiej oraz innych sosów pomidorowych.



Dane techniczne

Składniki: pomidory odmiany San Marzano, sok pomidorowy, kwas cytrynowy

Kraj pochodzenia: Włochy

Pojemność: 2,5 kg

Zgrzewka: 6 sztuk x 2,5 kg

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 95 kJ / 21 kcal

Tłuszcze: 0,1 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0 g)

Węglowodany: 3,9 g (w tym cukry 3,9 g)

Białka: 1,1 g

Sól: 0,1 g

Błonnik: 0,8 g