

PACCHETELLA

Conserva tipica del Parco Nazionale del Vesuvio consistente nel tagliare a filetti il Pomodorino del Piennolo, sciacciarlo manualmente nel barattolo con l'aggiunta di pizzico di sale per poi pastorizzarlo con l'intento di avere un prodotto fresco tutto l'anno.

PACCHETELLA

Typical Conserve of Vesuvius National Park made by cutting Pomodorino del Piennolo filets, crushing them into the jar manually, adding a pinch of salt and then by pasteurizing it in order to have a fresh product all year.

SUGO PRONTO

Per chi è single, ha problemi di tempo o di lavoro un sugo già pronto all'uso in olio extra vergine di oliva con il prodotto tipico per eccellenza del Parco Nazionale del Vesuvio, il Pomodorino del Piennolo D.O.P.(PDO), proposto in tre diversi gusti:

Sugo Boscaiola con i funghi porcini;
Sugo Mediterranea con carote sedano e cipolla;
Sugo Napoletana con olive capperi ed origano.

READY TO USE SAUCE

For singles, or for those who don't have time to cook a ready to use sauce in extra virgin olive oil made with the typical product of Vesuvius National Park in three different flavours:

Boscaiola sauce with mushrooms porcini;
Mediterranean sauce with carrots, celery and onion;
Neapolitan sauce with olives, capers and oregano.

PASSATA

Fatta in purezza con il 100% Pomodorino del Piennolo D.O.P. con il caratteristico sapore dolce dal retrogusto acidulo, dovuto alla particolare concentrazione di zuccheri e sali minerali presenti naturalmente nel terreno lavico del Vesuvio

TOMATO PUREE

It is made with 100% Pomodorino del Piennolo PDO with its distinctive sweet taste although a sour aftertaste, especially due to the particular concentration of sugars and mineral salts naturally present in the lavic land of Vesuvius.