

Italienska smaker sedan 1999



Pomodorini del Piennolo - *Il Contadino Fortunato* "Druvtomaten" del Piennolo

Tomaten "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio" är en av Kampaniens äldsta och mest uppskattade produkter. Denna sort av tomat odlas fortfarande med traditionella metoder, som innebär att man använder träpelare och tråd för att säkerställa att tomaten inte vidrör marken och att de tar emot solens strålar jämnt.

Den är rund, den väger mellan 25 och 30 g och den har ett fast och kompakt fruktkött. Med tanke på området där den växer, som är rik på sockerarter och mineralsalter, har denna tomat en distinkt söt smak, med en något bitter eftersmak.

Denna sort av tomat är också känd som "del Piennolo" och det är dess konserveringsteknik som ger upphov till dess namn. Tomater konserveras med en traditionell metod som består i att forma hela klasar av tomater, "Piennoli". De skördas mellan juli och augusti, de binds sedan ihop med en hamptråd för att bilda en enhet och lämnas hängande på torra och ventilerade platser.

Tack vare denna metod mognar tomater långsamt och de kan lagras under lång tid, fram till våren efter skördeåret. Under månaderna tappar tomater saftighet, men de blir söta och läckra. Idag är dessa tomater definitivt en viktig ingrediens i många typiska napolitanska rätter.



Pomodorini del Piennolo

ARTIKELNR: 9022

Storlek/Volym: 1,4 kg

Karaktär: Tydlig sötma och lätt syrlig, lite bitter eftersmak.

Servering: Ät som de är, till sallad och till Napolitanska rätter.

Ingredienser: Tomater från Italien. Förvaras: Torrt, svalt och mörkt. Bäst före: se förpackning

molino

Manufakturgatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se