



[ORCODE WEB](#)



Sugo pronto di Pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop con olio extra vergine di oliva del Cilento - Vaso da 300g - Treccellenze

Disciplinare: L'idea del Piennolio nasce a Napoli e precisamente alle falde del Vesuvio, dove il pomodorino del piennolo si esprime in tutta la sua bontà.

Ma solo quando il pomodorino incontra e sposa il gusto unico dell'olio extravergine di oliva del Cilento, nasce il PIENNOLIO, unico e vero sugo pronto che rispetti genuinità, semplicità e tradizione.

Il pomodorino del piennolo del Vesuvio e l'olio extravergine d'oliva del Cilento si fondono in un unico gusto, nel piccolo laboratorio artigianale di un piccolo borgo cilentano dove la lavorazione ed il confezionamento del prodotto consente agli operatori il controllo di ogni singolo pezzo.

Il Piennolio è un sugo pronto dal sapore genuino ed inconfondibile che rimanda al vero sugo tradizionale, buono anche per accompagnare ogni tipo di pietanza.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR. DI PRODOTTO

Valore energetico 130kcal / 538 kJ

Grassi: 10,17 g

di cui saturi: 1,5 g

Carboidrati: 4,09 g

di cui zuccheri: 1,09 g

Proteine: 5,45 g

Sale: 0,452 g

Eccellenza italiana by Gustox

Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>