## Die Piennolo-Tomaten vom Vesuv Erhältlich ab Anfang November bei Donatella

Die ovalen Tomaten, aus der Region des Vesuvs, mit einem Süßsauren Fleisch und einer Knackigen Hülle, werden im August zusammengelegt und in einen trockenen Raum gehängt. Darum der Name "Pomodorini del Piennolo".

Dieser lässt sich mit den Worten "Tomaten die hängen" übersetzen. Der spezielle Geschmack, wenn diese Tomaten gekocht werden, ist unvergleichlich, und nicht nur für verschiedene Pastagerichte geeignet, sondern auch reich an Vitamin A-C, Phosphor, Kalium und Mineralstoffe.



Piennoli in 3-kg-Kisten - Reservieren Sie Ihre

