

VINO&CIBO
Love the Italian way of life



1854

◆ **CAMPISI** ◆[®]

SAPORI DELLA TERRA E DEL MARE DI SICILIA

Locatie :

Gelegen in Marzamemi, een bijzonder plekje. Het veranderde van verlaten vissersdorp in een van de meest schilderachtige stukjes Sicilië.

Over Campisi Conserve :

Campisi zegt: "Ons doel is om voortdurend onderzoek te doen naar de producten die de geschiedenis van ons land hebben gemaakt, we hebben de beroemde "Garum Excellens" op de markt gebracht, een specerij op basis van verse lokale vis en kruiden die door de oude Romeinen in de vijfde eeuw voor Christus werd gebruikt en zeer gewild is bij kenners van de traditionele keuken".

DE SMAKEN VAN EEN GOEDE KEUKEN

We mogen niet vergeten dat Marzamemi in de gemeente Pachino ligt: het bedrijf Campisi heeft zich de afgelopen jaren ook toegelegd op de verwerking en transformatie van plantaardige producten, allereerst de Rosso di Pachino gold, de "Pachino tomaat IGP (beschermde geografische identificatie)", wereldwijd bekend om zijn oneindige zoetheid.

Een van de meest succesvolle producten is de Tomatensaus van kerstomaatjes, Paolo Campisi verzekert "De verwerking is dezelfde gebleven die de lokale bevolking van oudsher al generaties lang doorgeeft.

Echtheid, versheid van de grondstof en strenge controles garanderen maximale kwaliteit".

Dit aspect herinnert aan een van de fundamentele waarden van het bedrijf Campisi, of de ethische code.

Bewust van het feit dat het leeft van de vruchten van de aarde en de zee, respecteert het bedrijf het grondgebied door te zorgen voor de productie van producten met een gegarandeerde en gecontroleerde oorsprong, zoals de Pachino Tomaat IGP.

De aandacht voor de identiteit van het gebied in combinatie met de controle van alle productieprocessen en de authenticiteit van de ingrediënten maken Campisi tot een realiteit die de oude smaken van het land en de zee van Sicilië met elkaar verbindt.



Salsa Pronta di pomodoro I.G.P. di Pachino - 33cl

Salsa Pronta di pomodoro I.G.P. di Pachino - 33cl

Pachino IGP-tomatensaus, geproduceerd met respect voor versheid en authenticiteit. Het Costoluto-type heeft grote vruchten met een intense en briljante donkergroene kleur, die tijdens de rijping rood kleurt. Het vruchtvlees is stevig en wordt gekenmerkt door een hoog suikergehalte en heeft, wanneer het rijp is, een goede zuurgraad in verhouding tot de aanwezige suikers, waardoor het uitstekend geschikt is voor de productie van saus.

Een heerlijke mix tussen de warme Pachino-zon en verse basilicum en IGP tomaat, een van de eenvoudigste en lekkerste recepten. Met een delicate, zoete en lichte smaak.

Direct klaar om op de pasta te gieten zodra deze is verwarmd.



Salsa Pronta di pomodoro I.G.P. di Pachino - 66cl

Salsa Pronta di pomodoro I.G.P. di Pachino - 66cl

Pachino IGP-tomatensaus, geproduceerd met respect voor versheid en authenticiteit. Het Costoluto-type heeft grote vruchten met een intense en briljante donkergroene kleur, die tijdens de rijping rood kleurt. Het vruchtvlees is stevig en wordt gekenmerkt door een hoog suikergehalte en heeft, wanneer het rijp is, een goede zuurgraad in verhouding tot de aanwezige suikers, waardoor het uitstekend geschikt is voor de productie van saus.

Een heerlijke mix tussen de warme Pachino-zon en verse basilicum en IGP tomaat, een van de eenvoudigste en lekkerste recepten. Met een delicate, zoete en lichte smaak.

Direct klaar om op de pasta te gieten zodra deze is verwarmd.