



PRENOTAZIONI PIENNOLO DEL VESUVIO

*La tradizione
del Vesuvio
sulla tua tavola*



azienda agricola

*Il vero sapore
della nostra terra*

POMODORO DEL Piennolo del Vesuvio

Il pomodoro del piennolo, fiore all'occhiello dell'agricoltura vesuviana, è un prodotto unico, coltivato nel rispetto della tradizione e del territorio.

Dal sapore intenso, dolce e autentico, è perfetto per esaltare ogni piatto della cucina mediterranea.



100% NATURALE

Senza conservanti né additivi.



PRODOTTO LOCALE

Coltivato alle pendici del Vesuvio.



QUALITÀ SUPERIORE

Selezionato e confezionato con cura dall'Azienda Agricola Caplavilla.

1.200 gr

*Il piennolo
un'eccellenza
del nostro territorio!*



**PRENOTAZIONI PRESSO
LE SEDI DEL CRAL EAV**

**A PARTIRE DAL 2 NOVEMBRE
ED ENTRO E NON OLTRE IL 30 NOVEMBRE**

Caplavilla: tradizione, qualità e sapore autentico del Vesuvio.

Il Presidente
Giovanni Scognamiglio

