

TRECCENZE, ECCO PIENNOLIO IN BARATTOLO FATTO CON IL POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DEL CILENTO



Category: [Food](#)

Due prodotti d'eccellenza, simboli di culture vicine ma diverse, due ingredienti che negli ultimi anni sono diventati i "must have" di chef e pizzaioli di grido: il pomodorino del piennolo del **Vesuvio** e l'olio extravergine di oliva del **Cilento** sono racchiusi in un barattolo sotto forma di "**Piennolio**", un sugo pronto realizzato solo ed esclusivamente con l'85% di pomodoro e il 15% di olio.

Questa leccornia è solo una delle tante idee sviluppate dal team di **Trecellenze**, azienda con sede a Napoli, fondata da giovani imprenditori campani che, provenienti da significative esperienze nel campo del food, hanno deciso di investire il loro know-how nella produzione di prodotti di eccellenza realizzati con ingredienti derivanti dalle loro terre di origine, ovvero il Parco Nazionale del Vesuvio e quello del Cilento.

Il pomodorino del piennolo del Vesuvio utilizzato per la produzione del "Piennolio" viene prodotto presso l'azienda "Rosso Vesuvio" di Salvatore Acampora e confezionato poi, insieme all'olio extravergine d'oliva, in un piccolo laboratorio artigianale ubicato a Piano Vetrale, un bellissimo borgo cilentano; ogni singolo barattolo viene minuziosamente controllato prima di essere messo in commercio.

Attualmente questo prodotto, oltre a campeggiare nelle dispense delle cucine dei migliori ristoranti, è acquistabile anche sull'e-commerce di Trecellenze.





Treccellenze - Il catalogo dell'azienda comprende un'accurata selezione di prodotti, testati dai palati più esigenti, che sono alla portata di tutti per formati e prezzi. In particolare: il Piennolio (pomodorini del piennolo del Vesuvio e olio extravergine d'oliva del Cilento), il Ficoperto (fico bianco del Cilento avvolto con il cioccolato), Geppetto il finocchietto (liquore al

finocchietto selvatico fresco), olio extravergine di oliva DOP (ottenuto dalla premitura di olive del Cilento, rigorosamente raccolte a mano e molite entro 48 ore). Ed ancora, farine di grani antichi (farina semi integrale di grano tenero Gentil Rosso, farina integrale di grano tenero Carosella, farina di grano duro Senatore Cappelli), i Pastorelli (fragranti biscotti artigianali, preparati con la farina 00 di grano tenero Carosella e farciti con i gustosi fichi bianchi del Cilento).

www.treccellenze.it

(i.c.)