



Помидор Сан Марцано это сорт помидоров, который считается лучшим в своём роде, поварами за его характеристики, которые усиливаются в процессе консервирования.



Факторы, которые определили успех этого экотипа: его типичный и уникальный кисло-сладкий вкус, наличие небольшого количества семян, кожица блестящего темно-красного цвета, которая легко очищается, средиземноморский климат и плодородная почва богатая фосфором и калием.

Сбор урожая помидоров Сан-Марцано начинается с 1-го августа и заканчивается 30-го сентября.



*Юридический адрес: via G.Matteotti, 14 – 84014 Nocera Inferiore (SA)
Фабрика: via delle Industrie 1 – I-84084 FISCIANO (SA) – Тел. +39 089 879898 – Факс +39 089
825030 ИИН 04008960652*

В 1996 году томаты Сан Марцано были признаны Европейским Союзом наименованием, защищаемым по происхождению.

Контроль по происхождению гарантирует, что помидор принадлежит к разновидности Сан Марцано и соблюдаются некоторые правила, например, посева (в первые две недели апреля) и обработки в зоне Агро Ночерино-Сарнесе (под зоной Агро Ночерино-Сарнесе подразумевается район между северной частью провинции Салерно, с ответвлениями в Везувиано и Авеллино), красного цвета, без постороннего запаха и вкуса, удлиненной формы и с структурой характерной для параллелепипеда с длиной от 60 до 80 мм.

Сбор урожая плодов должен осуществляться исключительно вручную (из-за его мягкости Сан-Марцано не может собираться машиной), собирается постепенно, когда плоды достигают полной зрелости. Это происходит в несколько этапов и поэтому требует большего применения рабочей силы, что оправдывает более высокую стоимость помидоров Сан-Марцано.

Собранные плоды должны быть размещены и перевезены в пластиковых контейнерах, ёмкость которых составляет около 25 кг. При перевозке на перерабатывающие фабрики, ягоды, доставленные в центр сбора компании и/или коллективный центр сбора, впоследствии могут быть перемещены в коробки, индивидуально идентифицированные в количествах, не превышающих 2,5 тонны.

