



in Campo

IL POMODORO

イタリア料理には欠かすことができないトマト。
「in Campo」は、トマトの本場カンパニア州サレルノで採れた高品質のトマトのみを使った弊社オリジナルのブランドです。
収穫から24時間以内に工場へ運び缶詰の製造を始め、濃度の高いジュースと合わせます。

トマトの本場カンパニア州、プーリア州で取れた高品質のトマトのみを使用し、凝縮したトマトの美味しさ、甘みと酸味の良いバランスをお楽しみ頂けます。
生食用のフレッシュトマトでは絶対出せない甘みを砂糖を加えずに実現することができます。





常温

ホールトマト Pomodori Pelati

原材料 トマト、トマトジュース
規格 2500g × 6缶 / cs
賞味期限 3年
保存方法 直射日光、高温多湿を避けて
保存してください。



(使用例)

トマトソースでおなじみの長細い形をしたトマトを使用。全形でジュースに浸かっておりますので、様々な料理にアレンジしてお使い頂けます。

弊社のトマト缶はピッツァに最もマッチするよう、6~7月に収穫したトマトから9・10月に弊社社員が選定を行い、自社ブランド「in Campo」として輸入しています。



常温

ダイスカットトマト Polpa di Pomodoro

原材料 トマト、トマトジュース
規格 2500g × 6缶 / cs
賞味期限 3年
保存方法 直射日光、高温多湿を
避けて保存してください。

サイコロ状にカットしたトマトを使用。細かくカットされているので、調理しやすく、加工時のコストパフォーマンスも非常に良いです。



常温

ポモドリーニ Pomodorini di Collina

原材料 トマト、トマトジュース
規格 2550g × 6缶 / cs
賞味期限 3年
保存方法 直射日光、高温多湿を
避けて保存してください。

チェリートマトを使った珍しいトマト缶。チェリートマトの華やかな香りと甘味の強さ、バランスの取れた酸味、すべてが調和した高級品。



常温

ダッテリーノ ロッソ Datterino Rosso

原材料 トマト、トマトジュース
規格 400g (固形量240g) × 12缶 / cs
賞味期限 3年
保存方法 直射日光、高温多湿を
避けて保存してください。



バランスのとれた酸味と甘酸っぱい風味、鮮やかで均一な赤色、薄い皮にジューシーで種がほとんどない果肉は、バスタソースやピッツァ、魚料理など幅広い料理にお使いいただけます。



常温

ダッテリーノ ジャッロ Datterino Giallo

原材料 トマト、トマトジュース
規格 400g (固形量240g) × 12缶 / cs
賞味期限 3年
保存方法 直射日光、高温多湿を
避けて保存してください。



(使用例)

かぼちゃや黄ピーマンのように鮮やかな黄色が特徴です。また、酸味が少なく、甘味が強い、縦に長い形のトマトで、完熟の果実のみを手作業で収穫するため、非常に希少価値の高い商品となります。