

CITRES

Pesto alla Genovese



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez glutenu

Opis

Przygotowywane jest według tradycyjnej metody na zimno, używając tylko i wyłącznie bazylii z pierwszego i drugiego zbioru, gdy łodyga jest miękka, a liście pachną najintensywniej. Bazylii jest myta, suszona i mieszana z innymi składnikami, bez poddawania obróbce cieplnej, która mogłaby zagrozić jakości i właściwościom odżywczym. W rezultacie otrzymujemy pesto, które zachowuje intensywny zapach świeżo zebranej bazylii, jak i intensywny zielony kolor swoich liści, podobnie jak pesto przygotowywane w domu.

Sugestie

Idealny dodatek do wszystkich rodzajów makaronu, a także kluseczek gnocchi. Używany jest przez wielu szefów kuchni także do kanapek panini, dań głównych lub jako wzmacniacz smaku mięsa.

Dane techniczne

Składniki:

Olej słonecznikowy, bazylii 31%, ORZECHE NERKOWCA, SER (ser dojrzewający, Parmigiano Reggiano D.O.P), Płatki ziemniaczane, sól, błonnik, czosnek 0,6%, regulator kwasowości: kwas mlekowy; aromat naturalny. Może zawierać śladowe ilości orzechów i migdałów.

Opakowanie:

Plastikowy słoik



Waga: 1 kg

Sposób przechowywania: Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 15 dni.

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1790 kJ / 434 kcal

Tłuszcze: 42,4 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 5,3 g)

Węglowodany: 5,1 g (w tym cukry 4,4 g)

Białka: 5,6 g

Sól: 3,9 g

Błonnik: 4,9 g

Alergeny

ORZECZY NERKOWCA, SER