

Pesto alla genovese DOP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Bez glutenu

Opis

Pesto con basilico alla genovese to oryginalny, włoski, zielony sos z bazylii z certyfikatem pochodzenia DOP, z serami Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP i Pecorino Romano DOP, orzeszkami piniowymi i dodatkiem czosnku i soli. Historycznie pochodzi z Genui, stolicy włoskiego regionu Liguria. Jego historia liczy kilkaset lat. Genueńczycy zabierali pesto na wyprawy morskie, gdyż przeciwdziałał szkorbutowi. Tradycyjnie wytwarzany jest w marmurowych moździerzach, co zapewnia uzyskanie odpowiedniej konsystencji sosu i wydobycie wszystkich aromatów z liści bazylii.

Sugestie

Pesto alla genovese może być serwowane do makaronu np. z linguine, ale też do chleba, sera, sałaty i innych dań. Pesto to sos „zimny”, nie należy go podgrzewać, ponieważ w wysokiej temperaturze bazylii nabiera gorzkiego smaku, a sos traci konsystencję.

Dane techniczne



Składniki: Bazylia (Basilico Genovese DOP) w oleju kukurydzianym 32% ((Basilico Genovese DOP, olej kukurydziany, sól, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy), olej kukurydziany, sery dojrzewające (MLEKO, sól, podpuszczka), MASŁO. Ser Pecorino Romano DOP (MLEKO owcze, sól, podpuszczka), ORZECHY. Ser Grana Padano DOP (MLEKO, sól, podpuszczka, konserwant: lizozym JAJKA), oliwa z oliwek extravergine, orzeszki piniowe, Ser Parmigiano Reggiano DOP (MLEKO, sól, podpuszczka), czosnek.

Opakowanie: Wiaderko

Waga: 2100 g

Sposób przechowywania: Przechowywać w chłodnym miejscu, z daleka od źródeł światła. Po otwarciu przechowywać w lodówce, w temperaturze do +4°C i spożyć w ciągu 3 dni.

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 2048 kJ / 497 kcal

Tłuszcze: 49g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 15g

Węglowodany: 3g, w tym cukry 0,5g

Białka: 8,8g

Sól: 3,3g

Alergeny

ORZECHY, MLEKO, MASŁO, JAJKA. Nie zawiera glutenu, nie zawiera konserwantów. Może zawierać śladowe ilości innych ORZECHÓW (NERKOWIEC, MIGDAŁY).