



IL PESTO DI PRÀ - PESTO GENOVESE

CODICE	93426
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Liguria
PESO	1 kg

Pesto tradizionale genovese in vaschetta da 1 KG

DESCRIZIONE Pesto a base di basilico Genovese, olio extravergine di oliva, Grana Padano DOP,

Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP, pinoli, sale marino e aglio

ASPETTO Si presenta con una grana media e un bel colore brillante, praticamente identico al basilico

fresco

SAPORE Profumato e non troppo sapido sprigiona tutto il profumo del basilico, l'aroma dell'aglio è

delicato e per niente invadente

PRODUTTOREIl Pesto di Pra' - Pra' (GE)

SELEZIONATO PERCHÈ Fin dalla prima metà dell'Ottocento la famiglia di Alessandro e Stefano è una delle maggiori

produttrici di basilico a Pra'. Nel 2003 nasce l'attività di trasformazione del basilico in pesto genovese artigianale. La produzione si sviluppa quindi su due settori, uno prettamente agricolo, con l'azienda 'Serre sul Mare' per la coltivazione del basilico a Pra' e l'altro di tipo artigianale con l'azienda 'Il Pesto di Prà'. L'azienda controlla l'intera filiera e la lavorazione è

ancora oggi artigianale

CURIOSITÀ

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO Il pesto non va riscaldato; si consiglia di conservare un po' d'acqua di cottura della pasta e di

mescolarla con il pesto e la pasta

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.