Data di creazione: 12/10/2024

IL PESTO DI PRÀ - PESTO SENZA AGLIO

CODICE	93428
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Liguria
PESO	1 kg

Pesto alla genovese in vaschetta da 1 kg prodotto senz'aglio

DESCRIZIONE	Pesto senz'aglio prodotto con Basilico Genovese,olio extravergine di oliva,Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, pinoli, Pecorino Romano DOP e sale marino
ASPETTO	Si presenta con una grana media e un bel colore brillante, praticamente identico al basilico fresco
SAPORE	Profumato e non troppo sapido, più delicato rispetto alla versione classica
PRODUTTORE	Il 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.