

# PESTO CON BASILICO GENOVESE DOP



<b>CODICE</b>	93592
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Liguria
<b>PESO</b>	90 g

Pesto ottenuto con Basilico Genovese DOP

<b>DESCRIZIONE</b>	Prodotto a crudo, come da antica ricetta, con Basilico Genovese DOP fresco, olio extravergine, pinoli e Parmigiano Reggiano
<b>ASPETTO</b>	Si presenta di colore scuro, tipico del prodotto artigianale
<b>SAPORE</b>	Fresco, poco agliato, con un buon aroma di basilico e un interessante contributo del formaggio
<b>PRODUTTORE</b>	Frantoio Bianco - Pontedassio (IM)
<b>CURIOSITÀ</b>	Al Basilico Genovese è stata riconosciuta la DOP nel 2005 e può essere prodotto in tutta la Liguria
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Perfetto per primi piatti come trenette al pesto o linguine al pesto con patate e fagiolini verdi. Da provare anche in aggiunta ad ogni tipo di minestra al momento di servire, per conferire maggiore sapore e profumo al piatto