Data di creazione: 21/05/2025

PESTO CON BASILICO GENOVESE DOP

CODICE	93592
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Liguria
PESO	90 g

Pesto ottenuto con Basilico Genovese DOP

DESCRIZIONE	Prodotto a crudo, come da antica ricetta, con Basilico Genovese DOP fresco, olio extravergine, pinoli e Parmigiano Reggiano
ASPETTO	Si presenta di colore scuro, tipico del prodotto artigianale
SAPORE	Fresco, poco agliato, con un buon aroma di basilico e un interessante contributo del formaggio
PRODUTTORE	Frantoio Bianco - Pontedassio (IM)
CURIOSITÀ	Al Basilico Genovese è stata riconosciuta la DOP nel 2005 e può essere prodotto in tutta la Liguria
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	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

© 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.