

## IL PESTO DI OLIVE



<b>CODICE</b>	93883
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Puglia
<b>PESO</b>	100 g

Pesto di Olive Leccine e Celline con Parmigiano e mandorle

<b>DESCRIZIONE</b>	Pesto di Olive Leccine e Celline arricchito con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, mandorle e basilico fresco
<b>ASPETTO</b>	Pesto dal colore uniforme e a grana fine
<b>SAPORE</b>	Gusto bello incisivo, spicca l'intensità delle olive che si sposa perfettamente con l'aroma delle mandorle
<b>PRODUTTORE</b>	I Contadini - Ugento (LE)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	L'aspetto che ci ha maggiormente colpito de I Contadini è il rispetto per la natura, il territorio e la tradizione. Gli ortaggi sono coltivati nel rispetto della stagionalità, selezionati accuratamente e lavati a mano, appena raccolti
<b>CURIOSITÀ</b>	Tutte le verdure utilizzate per la produzione sono lavorate a mano
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Pensato come sugo per primi piatti: il vasetto da 100 g è ideale per due porzioni. Ma non solo sui primi piatti, provatelo anche sulla pizza con la Nduja, vi sorprenderà!

© 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.