

IL PESTO DI MELANZANE SECCHHE



CODICE 93884

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Puglia

PESO 100 g

Pesto a base di melanzane e pistacchio verde di Bronte DOP

DESCRIZIONE	Pesto di melanzane arricchito con Parmigiano Reggiano 24 mesi, pistacchio verde di Bronte DOP e menta
ASPETTO	Pesto dal colore uniforme e a grana fine
SAPORE	Un gusto che diverte il palato, fresco e non stucchevole
PRODUTTORE	I Contadini - Ugento (LE)
SELEZIONATO PERCHÈ	L'aspetto che ci ha maggiormente colpito de I Contadini è il rispetto per la natura, il territorio e la tradizione. Gli ortaggi sono tutti coltivati in campo aperto con la tecnica della produzione integrata. Dopo essere state raccolte a mano, le verdure vengono trasportate immediatamente nello stabilimento vicino ai campi per essere lavorate e confezionate, sempre manualmente e seguendo le ricette tradizionali del Salento
CURIOSITÀ	Tutte le verdure utilizzate per la produzione sono lavorate a mano
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Pensato come sugo per primi piatti: il vasetto da 100 g è ideale per due porzioni. Provatelo anche abbinato semplicemente a una bella mozzarella di bufala in purezza