

IL PESTO DI MELANZANE SECHE



| | |
|---------------------------------|----------------|
| 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 |