Data di creazione: 21/05/2025

IL PESTO DI CARCIOFI

CODICE	93885
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
PESO	100 g

Pesto a base di carciofi, ideale per condire un primo piatto

DESCRIZIONE	Pesto di carciofi freschi arricchito con Parmigiano Reggiano 24 mesi, mandorle e basilico fresco
ASPETTO	Pesto dal colore uniforme e a grana fine
SAPORE	Leggermente astringente in bocca, prevalgono i sentori del carciofo e del formaggio; le note di mandorla restano in sottofondo
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	Da provare per condire una pasta corta come penne o maccheroni: il vasetto da 100 g è ideale per condire 2 porzioni

© 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.