Data di creazione: 17/06/2025

IL PESTO DEI CONTADINI

CODICE	93886
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
PESO	100 g

Pesto a base di verdure miste essiccate

DESCRIZIONE	Pesto di verdure essiccate naturalmente al sole pestate con mandorle pugliesi, Parmigiano Reggiano 24 mesi e basilico fresco
ASPETTO	Pesto dal colore uniforme e dalla consistenza rustica
SAPORE	Il gusto è convincente e saporito, non stanca il palato; l'olio è ben dosato e non unge eccessivamente la bocca
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	Dopo la raccolta manuale, le verdure vengono lavate, accuratamente selezionate e tagliate. Successivamente vengono salate e posizionate su telai per l' essicazione, che dura 4/5 giorni
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Pensato come sugo per primi piatti: il vasetto da 100 g è ideale per due porzioni. Perfetto anche come alternativa per un crostino!

© 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.