

SALSA DI NOCI



CODICE	93446
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Liguria
PESO	1 kg

Condimento tipico ligure con noci e aglio italiano in vaschetta da 1 KG

DESCRIZIONE	Salsa realizzata con noci, olio di oliva, Grana Padano DOP e aglio
ASPETTO	Ha una consistenza cremosa e lievemente granulosa; il colore è avorio tendente al marrone
SAPORE	Dolce ma bilanciato dalla sapidità del formaggio, mai stucchevole
PRODUTTORE	Il Pesto di Pra' - Pra' (GE)
CURIOSITÀ	Ha origini molto antiche e il suo utilizzo era diffuso già nell'antica Persia: grazie ai commerci con l'Oriente, i Genovesi ne fecero la scoperta e portarono la ricetta in Liguria, dove fu chiamata in origine agliata bianca o "sapore" di noci e aglio
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si suggerisce di allungare la salsa con l'acqua di cottura della pasta per ottenere una resa migliore: prova in una polpettina di riso con del gorgonzola oppure per accompagnare una pasta alla farina di castagne

© 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.