



PESTO LIGURE CON BASILICO GENOVESE, FRANTOIO DI SANT'AGATA (90 GR)



KOMMENTAR ZUR VERKOSTUNG

Hergestellt aus Basilikum Genovese DOP, nativem Olivenöl extra, feinen Pinienkernen und 30 Monate altem Parmigiano Reggiano DOP. Nicht pasteurisiert, um die Frische der Aromen, die leuchtend grüne Farbe und den authentischen Geschmack zu bewahren.

HERKUNFT

PRODUIT ALIMENTAIRE

BEZEICHNUNG

EPICERIE

WEINGUT

FRANTOIO DI
SANT'AGATA

SPEISEN - WEINE

PERFEKT FÜR JEDE
ART VON PASTA ODER
ALS AUFSTRICH
AUF GERÖSTETER
BRUSCHETTA.



ÖNOLOGIE

Seit 1827 verarbeitet die Familie Mela aus Sant'Agata d'Oneglia die delikaten Taggiasca-Oliven, die im 17. Jahrhundert von Benediktinermönchen nach Ligurien gebracht wurden, zu außergewöhnlichen Olivenölen und anderen gastronomischen Produkten. Durch die Verbindung jahrhundertealter Tradition mit modernen Techniken fangen ihre Kreationen die wahre Essenz der ligurischen Aromen ein.



WEINBAU

Hergestellt aus biologischem nativem Olivenöl extra 63 %, biologischem Basilikumkonzentrat 22 %, biologischen Pinienkernen und biologischem Parmesankäse.