



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



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Réalisé avec du basilic Genovese AOP, de l'huile d'olive extra vierge, des pignons fins et du Parmigiano Reggiano AOP 30 mois. Non pasteurisé afin de préserver la fraîcheur des parfums, la couleur vert vif et le goût authentique.

PROVENANCE

PRODUIT ALIMENTAIRE

APPELLATION

ÉPICERIE

DOMAINE

FRANTOIO DI
SANT'AGATA

METS - VINS

PARFAIT POUR
ACCOMPAGNER TOUTES
SORTES DE PÂTES
OU À TARTINER SUR
DES BRUSCHETTAS
GRILLÉES.



CŒNOLOGIE

Depuis 1827, la famille Mela de Sant'Agata d'Oneglia transforme les délicates olives Taggiasca, introduites en Ligurie par les moines bénédictins au XVII^e siècle, en huiles d'olive exceptionnelles et autres produits gastronomiques. Alliant une tradition séculaire à des techniques modernes, leurs créations capturent la véritable essence des saveurs ligures.



VITICULTURE

Fabrique avec de l'huile d'olive extra vierge biologique 63 %, du basilic concentré biologique 22 %, des pignons de pin biologiques, du parmesan biologique.