

Pesto della Riviera

con Basilico Ligure e Olio Extra Vergine di Oliva



Il Basilico rigorosamente Ligure, l'Olio, i Pinoli, l'Aglio e il Formaggio conservano nella ricetta Isnardi le caratteristiche di profumo, sapore e freschezza che si trovano solamente nel buon Pesto fatto in casa; si presenta di colore verde brillante, con caratteristico profumo di basilico misto all'aroma dell'olio extra vergine di oliva di prima qualità.

The basil has to be rigorously Ligurian, and the extra virgin olive oil, the pine seeds, the garlic and the cheese conserve the characteristics of scent, flavour and freshness, which are found only in the delicious homemade pesto; it has a brilliant green colour and the characteristic scent of basil mixed with the aroma of extra virgin olive oil of first quality.

Le basilic, rigoureusement de la Ligurie, l'huile d'olive vierge extra, les pignons, l'ail et le fromage conservent dans la recette Isnardi les caractéristiques du parfum, goût et fraîcheur, qu'on trouve seulement dans le délicieux pistou maison. Il a un couleur vert et un parfum caractéristique de basilic mélangé à l'arome d'huile d'olive vierge extra de première qualité.

Durch das Rezept von Ardoino erhält das Pesto durch das Basilikum, welches ausschließlich aus Ligurien stammt, das Olivenöl, die Pinienkerne, das Knoblauch und der Käse den charaktertypischen Duft, den Geschmack und die Frische, all dies findet man normalerweise nur in einer guten hausgemachten frischen Pesto vor. Ardoinos Pesto ist von einem brillanten Grün, mit dem typischen Geruch nach Basilikum zusammen mit dem Aroma des extra nativen Olivenöls erster Qualität.

ISNARDI
Passione di Famiglia dal



ISNARDI
dal 1908

Pesto della Riviera

con Basilico Ligure e Olio Extra Vergine di Oliva



ISNARDI
dal 1908

Caratteristiche

il basilico rigorosamente Ligure, l'olio, i pinoli, l'aglio e il formaggio conservano nella ricetta di Isnardi le caratteristiche di profumo, sapore e freschezza che si trovano solamente nel buon pesto fatto in casa; si presenta di colore verde brillante, con caratteristico profumo di basilico misto all'aroma dell'olio extra vergine di oliva di prima qualità. La granulosità studiata permette di individuare ogni singolo ingrediente che rende il pesto un condimento saporito

Metodo

il basilico fresco ligure raccolto in piena stagione, a campo aperto, quando le foglie hanno raggiunto la giusta altezza, viene lavato e immediatamente macinato con olio extra vergine di oliva di prima qualità e sale; ad esso vengono sapientemente aggiunti gli altri ingredienti tipici della ricetta (formaggio, aglio e pinoli) per ottenere il tipico "battuto" dal profumo e aroma inconfondibili

Accostamenti

indicato per condire tutta la pasta, in particolare quella fresca, trofie, trenette, tagliatelle... Immaneabile nel minestrone alla Ligure

Characteristics

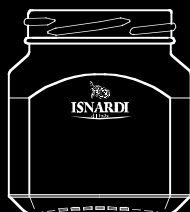
the basil rigorously Ligurian, extra virgin olive oil, pine seeds, garlic and cheese conserve in the recipe of Isnardi the characteristics of scent, flavour and freshness, which are only in the delicious homemade pesto; it is green brilliant and has the characteristic scent of basil mixed with the aroma of extra virgin olive oil of first quality. The studied granulosity permits to individuate every single ingredient which make pesto even more harmonious and aromatic

Method

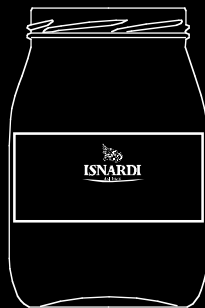
the fresh basil, grown up on open fields, harvested in high season when the leaves have reached the best height, gets washed and milled with extra virgin olive oil of first quality and salt. After are added cheese, garlic and pine seeds in the right quantity. It is obtained this typical "chopped", with his unmistakable fragrance and aroma

Serve With

indicated as sauce for pasta, particularly fresh pasta, trofie, trenette, tagliatelle...ideal for Ligurian minestrone



180 gr e



950 gr e

NOME PRODOTTO	CODICE	DESCIZIONE	EAN CODE	PALLETIZZAZIONE		
				confezioni per strato	strati per pallet	TOT
Pesto alla Genovese	A 6233	12 vasi gr. 180	8007256 060101	14	10	140
Pesto alla Genovese	A 62584	4 vasi gr. 950	8007256 946504	15	6	90

Tmc 24 mesi/months



PIETRO ISNARDI ALIMENTARI SpA

Sede Legale: Piazza De Amicis, 20 - 18100 Imperia Oneglia Italia
Sede Operativa e Frantoio: Via Torino, 156 - 18027 Pontedassio (IM) Italia
Tel. +39 0 183 7981 Fax. +39 0 183 279 719 - www.isnardi.it - info@isnardi.it



scheda prodotto aggiornamento Febbraio 2007