

### ALIMENTARE SECCO

PESTO ALLA GENOVESE

# PESTO GENOVESE S/AGLIO GR. 980X6





## **CODICE 11762**

#### CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pesto senza aglio, lavorato a freddo e con basilico 100% italiano.

#### INGREDIENTI

Oli vegetali (girasole, mais, soia, colza), basilico 23%, ANACARDI, olio di oliva, formaggio grana padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), sale, patate disidratate, pinoli 0,5%, fibra di agrumi, pepe nero, correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido ascorbico.

\*\*\*ARACHIDI E ALTRA FRUTTA A GUSCIO, FRAMMENTI DI GUSCIO
SENZA GILITINE

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: verde intenso.

**Consistenza**: tipica, con leggera separazione di olio in superficie.

**Sapore**: accentuato di basilico e formaggio. **Odore**: tipico, assente odore di rancido.

#### SHELF LIFE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 15 giorni.

#### **UTILIZZO**

Per esaltare il gusto salare poco l'acqua di cottura della pasta. Miscelare prima dell'uso.

