



CANTINA ALLAMAGGIA  
ASCONA

## Pesto alla Genovese

Venturino Bartolomeo

Le pesto est un condiment typiquement ligure, traditionnellement utilisé pour assaisonner les pâtes.

Il s'agit d'une sauce crue, c'est-à-dire d'un mélange dans lequel tous les ingrédients sont mélangés à froid et non cuits. Les ingrédients principaux sont le basilic, l'huile, les pignons de pin, l'ail et le fromage Grana Padano.

Le parfum et la saveur intense du basilic frais sont le résultat de la qualité des matières premières utilisées. Idéal pour assaisonner les pâtes, les trofie, les gnocchi et les lasagnes, il est également utilisé pour tartiner les bruschettas et les sandwichs et pour assaisonner les salades.

Pour un rendement idéal, il est recommandé de la diluer autant que nécessaire avec l'eau de cuisson des pâtes.

Produit en Italie



Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch