

PESTO MIT TORBOLE-BROCCOLI

CORTE DEL TIPICO

PRODUKTBESCHREIBUNG

Pesto aus Torbole-Broccoli, das Gemüse, das in diesem Ort einen perfekten Lebensraum gefunden hat und so einzigartige organoleptische Eigenschaften entwickelt hat, dass diese als Presidio Slow Food geschützt werden.

VERARBEITUNG

Der Broccoli von Torbole wird gewaschen und gesäubert, fein geschnitten und auf einer Basis von nativem Olivenöl extra gekocht. Es wird dann mit den anderen Zutaten vermischt und schließlich im Wasserbad pasteurisiert.

ZUTATEN

Broccoli aus Torbole 45 %, natives Olivenöl extra, Mandeln 6,7 %, Zitronensaft, Salz, Knoblauch.

Dieses Produkt enthält Gluten, Schalenfrüchte, Sellerie und Senf.

NÄHRWERTANGABEN (je 100 g Produkt)

Energie 2169 kJ / 527 kcal

Fett 55 g

davon gesättigte Fettsäuren 7,5 g

Kohlenhydrate 1,7 g

davon Zucker 1,5 g

Ballaststoffe 3,2 g

Eiweiß 4,7 g

Salz 1 g

SERVIEREMPFEHLUNGEN

- Als Antipasto auf Brot oder Bruschetta.
- Erste Kurse.

FORMATE

180 g (Packung zu 12 Stück)

KONSERVIERUNGSMETHODE

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von vier Tagen verbrauchen.

