

PESTO CON BROCCOLO DI TORBOLE

CORTE DEL TIPICO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Pesto ottenuto dalla lavorazione del broccolo di Torbole, ortaggio che ha trovato in questa località un habitat perfetto, sviluppando caratteristiche organolettiche uniche, tali da essere tutelato come Presidio Slow Food.

LAVORAZIONE

Il broccolo di Torbole viene lavato e pulito, tagliato finemente e messo a cottura su una base di olio extra vergine di oliva. Quindi viene amalgamato con gli altri ingredienti ed infine pastorizzato a bagnomaria.

INGREDIENTI

Broccoli di Torbole 45%, olio extra vergine di oliva, mandorle 6,7%, succo di limone, sale, aglio.

Questo prodotto contiene glutine, frutta a guscio, sedano e senape.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

Energia 2169 kJ / 527 kcal

Grassi 55 g

di cui acidi grassi saturi 7,5 g

Carboidrati 1,7 g

di cui zuccheri 1,5 g

Fibre 3,2 g

Proteine 4,7 g

Sale 1 g

ABBINAMENTI

- Antipasti su pane e bruschette.
- Primi piatti.

FORMATI

180 g (confezione da 12 pezzi)

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero dopo l'apertura e consumare entro quattro giorni.

