Crema di Noci

traditionelle ligurische Creme aus Walnüssen

traditionelle ligurische Creme aus Walnüssen



Art. Nr.:	731.093
Hersteller:	Italpesto
Herkunft:	Italien /
Liefereinheit:	15 Gläser á 0,18 Gramm

Herstellerinformationen

Pesto ist ein echter Genussexport und Grundzutat für viele leckere Pastagerichte. Ursprünglich stammt Pesto aus Ligurien in Italien und bedeutet im Italienischen "zerstoßen", was genau die Herstellungsmethode dieser klassischen Sauce beschreibt. Dort wurde 1863 das erste Pesto-Rezept niedergeschrieben: Knoblauch, Basilikum, Parmesan und Pinienkerne werden mit etwas Butter im Mörser zerstoßen. Diese Mischung wird dann mit reichlich Olivenöl aufgefüllt, um die typische cremige Konsistenz zu erhalten.

Italpesto stellt sein Pesto seit über 20 Jahren nach genau diesem traditionellen Rezept her. Die Produkte von Italpesto sind das Ergebnis von Erfahrung, handwerklichem Können und ständiger Kontrolle der Produktionskette vom Feld bis auf den Tisch. Sie repräsentieren in hervorragender Weise die gastronomische Kultur Liguriens.

Die von Italpesto verwendeten Zutaten sind ausschließlich von höchster Qualität. Dazu gehören Basilikum aus eigenem Anbau und Parmesan. Das ausschließlich in der Region angebaute Basilikum ist Gegenstand ständiger Forschung, um Anbau und Verarbeitung zu optimieren. Die Pestos von Italpesto werden nicht vollständig zerkleinert, sondern behalten eine gewisse natürliche Festigkeit. Dies verleiht ihnen eine besondere Textur und verspricht ein authentisches Geschmackserlebnis, das die frische ligurische Küche in verschiedenen Geschmacksrichtungen nach Hause bringt.

Um den Anforderungen eines immer reichhaltigeren und dynamischeren Marktes gerecht zu werden, hat Italpesto seine Produktion diversifiziert und drei Produktlinien geschaffen, die sowohl den kleinen Verbraucher als auch den anspruchsvollsten Profi in Bezug auf Qualität und Vielfalt zufrieden stellen. Das Hauptprodukt ist das Pesto alla Genovese, aber neben diesem Klassiker bietet Italpesto auch andere Würzmittel der ligurischen Küche und darüber hinaus an, um auch den anspruchsvollsten und neugierigsten Gaumen zufrieden zu stellen.