Pesto alla Genovese



Pesto alla Genovese



Nach Genueser Art mit Olivenöl, Parmesan, Pinienkernen und Knoblauch.

Bewertung: Noch nicht bewertet
Preis
Verkaufspreis inkl. Preisnachlass

Verkaufspreis 4,90 €

Preisnachlass

Verfügbar
Versandfertig in 1-2 Tagen

Ask a question about this product

Beschreibung

Basilikum aus dem ligurischen Albenga ist die Grundzutat für unser Hauspesto. Aufgrund der speziellen klimatischen Verhältnisse und dank der humusreichen Böden wächst an der Riviera di Ponente eine besondere Sorte Basilikums. Nicht kräftig und zitrusartig wie seine Piemonteser Vettern, sondern mit filigranem, nuancenreichem Aroma. Und so ist auch unser Pesto. Nach Genueser Art mit Olivenöl, Parmesan, Pinienkernen und Knoblauch. Eine äußerst wohlschmeckende Creme, die nicht nur zur Pasta passt, sondern auch zu kaltem Kalbfleisch und Geflügel, auf Mozzarella und in Gemüsesuppen.

Ligurien

Eine langgestreckte Küste und ein bergiges Hinterland prägen diese Region. Kräuter- und Blumenzucht, Olivenhaine und steile Weinberge werden begünstigt durch die Mikroklimata der Küste und des unmittelbaren Hinterlands. Dank der jahrhundertealten Seefahrertradition entstand eine außergewöhnliche Konservenkultur für Sardellen und Tintenfisch.