



Pesto Genovese



La nascita del **Pesto Genovese** risale al primo trentennio dell'Ottocento. Il nome deriva dall'antico metodo di preparazione, che si effettua attraverso la pestatura degli ingredienti tramite un pestello in legno. Il particolare microclima della Liguria favorisce la crescita di un basilico appartenente alla varietà

tipica, che ha profumo e gusto molto equilibrati. Dal luogo di origine deriva il termine "Genovese". L'aroma caratteristico è dato dagli oli essenziali contenuti nelle vescicolette della pagina superiore della foglia. Gli ingredienti di questa ottima salsa sono, oltre al basilico genovese, olio extravergine

d'oliva, parmigiano e pecorino, aglio, pinoli, sale grosso e, a scelta, noci. Smeralda vi propone l'originale **Pesto Genovese** in formati da 100 gr, da 1kg e 5 kg.

· Pesto Genovese Sauce ·





Pesto Genovese

<i>Pesto Genovese</i>	Codice Articolo Product Code	Peso Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
<i>Pesto Genovese Sauce</i>	609-4UA	100 g	Vasetto di plastica PVC pot	1,2 Kg	12	8019500000399
	609-4PA	1 Kg		9 Kg	9	8019500000917
	609-4GA	5 Kg		5 Kg	1	8019500000924

Pesto Genovese came into being in the early decades of the 19th century. Its name comes from the method of preparation, which requires the ingredients to be pounded with a wooden pestle. The particular micro-climate found in Liguria favours the growth of a special type of basil with very well-balanced

flavour and scent – hence the use of the term “Genovese” to identify this type of dressing.

The characteristic aroma of basil comes from the essential oils present on the upper side of the leaf. The ingredients of this excellent sauce, apart from the special basil, are: extra-

virgin olive oil, grated parmesan and pecorino, garlic, pine nuts, coarse-grained salt and – to choice – walnuts. Smeralda proposes the original **Pesto Genovese** in 100 g, 1 kg and 5 kg containers.