

## Pesto Ligure

Region	Ligurien
Erzeuger	Olio ROI - Ligurien
Bestell-Nr.	XVI3603

Zwei Zutaten sind von zentraler Bedeutung, wenn es um die Qualität der wohl bekanntesten Spezialität aus Ligurien geht: das Olivenöl und selbstverständlich das verwendete Basilikum. Für seine einzigartige Aromatik berühmt und im Pesto einfach unübertrefflich ist das kleinblättrige ligurische Basilikum, das hier im rauen Meeresklima gedeiht. Zusammen mit dem hochwertigen eigenen Olivenöl und geschmacklich abgerundet mit Knoblauch, Pinienkernen und Meersalz, entsteht im Hause ROI eine Basilikumcrème der Extraklasse. Konzentriert, intensiv und sehr ergiebig ist dieses Pesto die ideale Ergänzung zu einer schönen Pasta, veredelt aber auch eine Vielzahl von Saucen oder kann als delikater Brotaufstrich genossen werden.



Allergene	Pinienkerne		
Energie	2594 kJ / 620 kcal		
Fette	67,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 10,3 g		
Kohlehydrate	1,5 g, davon Zucker: 1,5 g		
Ballaststoffe	k.A.		
Eiweiß	1,2 g	Salz	3 g

