

Antico Genovese

Un basilico unico che rende il pesto altrettanto unico

Cosa rende unico l'Antico Genovese? La ricetta creata da Roberto Panizza ha come ingrediente principale un basilico genovese DOP, proveniente da agricoltori della zona di Prà. Si tratta di una varietà particolare di Basilico, chiamata "Genovese Storico". Ha note aromatiche che non si trovano in nessun altro basilico, e quindi in nessun altro Pesto.

Una salsa classica della cucina italiana, nota in tutto il mondo. Ma unica e autentica, esclusiva per Bonverre.



SALSA LIGURE

INGREDIENTI

Olio extra vergine d'oliva, basilico genovese DOP 14,9%, Parmigiano Reggiano dop (**latte**, sale, caglio), pinoli, fibra vegetale, sale di Trapani IGP, aglio di vessalico, correttore di acidità: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico; aromi naturali.

PESO NETTO 180g

CONSIGLI DI UTILIZZO

Salsa

perfetta con una pasta tipica ligure, come le trofie o gli gnocchi

Abbinamento creativo

con una caprese, per un antipasto fresco, oppure per arricchire un panino al profumo inimitabile di basilico

Come marinatura

per pesce o carni bianche

4  porzioni

CONSIGLIO:
SALSA!
provalo con
trofie o gnocchi

Roberto
Panizza

