



Dénomination produit	Crème Fine de Basilic AOP et Parmesan - 85gr - Cette recette est cuisinée à Gênes, à 100km des champs du fameux Basilic de Gênes AOP, par notre producteur Roberto. Il est travaillé frais, ce qui lui donne sa couleur verte éclatante et son goût puissant. Il est associé au Parmesan mûré 24 mois, à l'huile d'olive et aux pignons de pin pour une texture gourmande qui vient parfaire l'équilibre de ce "pesto Genovese, comme tout juste sorti du mortier. Un véritable concentré d'Italie à tartiner !
Marque	SUPERPRODUCTEUR
EAN	3760243070495
Conditionnement	125 mL

RECETTE

Ingrédients	huile d'olive vierge extra, basilic de Gênes AOP 16,5%, pignons de pin, Parmigiano Reggiano AOP 10.5% (lait , sel, présure), fromage (petit-lait, sel) , fibres végétales de petits pois, lactose , sel, ail de Vessalico, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique.
Allergènes	Lactose/Lait
Conditions de stockage	Température ambiante. Eviter les chocs thermiques
Conservation après ouverture	5 jours au frais après ouverture
DDM (Date de Durabilité Minimale)	12 mois
Région de production	Gênes - Italie
Origine de l'ingrédient phare	Gênes, Italie
Spécificités produits et Labels	Sans porc, Sans gluten, Sans oeufs, Végétarien, Sans levures B-Corp, AOP

INFORMATIONS LOGISTIQUES

	Produit	Colis	Palette
Poids brut	216,00 g	12,00 g	2160,00 g
Poids net	85,00 g	12,00 g	2160,00 g
Poids net égoutté (si nécessaire)	85,00 g	12,00 g	2160,00 g
Dimensions (cm)	6,7 x 6,7 x 6,1	22,7x29,5x8	120x80x135
Nb de produits		12	2160
Nb de colis			180

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100g

Énergie (kcal)	629,93
Énergie (kj)	2 708,70
Matières grasses (g)	62,40 g
Dont acides gras (g)	20,30 g
Glucides (g)	4,20 g
Dont sucre (g)	0,40 g
Protéines (g)	7,40 g
Sel (g)	0,38 g

PAIRING BOISSON

Côté *beverage*, il s'accorde très bien avec une bière artisanale type IPA ou bien un vin rouge, un *Valpolicella* AOC typique de la Vénétie ou bien un vin des Graves comme le *Château de Lionnes*. Pour une totale panoplie « *aperitivo* » optez pour un Spritz !