



Bontà di Puglia

IL PESTO
linea
VEGANO

frantoiano: olive capperi e mandorle

Questo pesto dal profumo mediterraneo e dal gusto deciso, unisce le numerose proprietà benefiche delle olive, ricche di antiossidanti, a quelle aromatiche dei capperi e delle mandorle, queste ultime amiche di cuore, arterie e ossa.



linea STANDARD
con olio di semi di girasole
e olio extravergine di oliva

Olive, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, capperi, **mandorle**, aglio, pepe, sale. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

linea PLUS
con olio extravergine di oliva

Olive, olio extravergine di oliva, capperi, **mandorle**, aglio, pepe, sale. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

LA RICETTA BASE

Lessare la pasta in abbondante acqua leggermente salata e, appena pronta, aggiungerla al pesto diluito con un po' dell'acqua di cottura della pasta. Versare a filo olio extravergine di oliva e servire con formaggio a piacere.

Consulta il nostro sito www.lamarianna.net per provarlo con altre ricette.

