

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/barilla-wloskie-pesto-alla-genovese-190g-p-617.html>

Barilla włoskie pesto alla Genovese 190g



Cena	13,45 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	8076809580762
Producent	Barilla
EAN (GTIN)	8076809580762
Waga	190 g
Nazwa handlowa	Barilla pesto alla Genovese
Marka	Barilla

Opis produktu

Barilla to włoska firma, do dziś należąca do rodziny, która założyła ją w 1877 roku kiedy Pietro Barilla otworzył sklep z chlebem i makaronem w Parmie.

Pierwsza fabryka powstała w 1910. Zatrudniała 80 pracowników i dzięki innowacyjnemu piecowi „ciągłego gotowania” produkowała dziennie 8 ton makaronu i 2 tony chleba. Dziś Barilla to wiodąca włoska marka w produkcji makaronów z semoliny oraz gotowych sosów. Jest także światowym liderem obecnym w ponad 100 krajach. Firma jest symbolem doskonałości w świecie sektora rolno-spożywczego.

Historia Pesto Barilla wywodzi się z pasji do najbardziej kultowych tradycyjnych receptur, połączonej z doborem składników: zapachu różnych odmian bazylii, delikatności Parmigiano Reggiano DOP, smaku włoskich pomidorów. Pesto Barilla jest naturalnym produktem bez dodatku konserwantów, który pozwala nadać daniom aromatyczny charakter kuchni włoskiej. Kremowe, pachnące i o intensywnym smaku pesto alla Genovese to 100% włoski smak i zapach, łączy w sobie kultowe składniki włoskiej tradycji: starannie wyselekcjonowaną mieszankę liści włoskiej bazylii i Parmigiano Reggiano DOP o zaskakująco kremowej konsystencji.

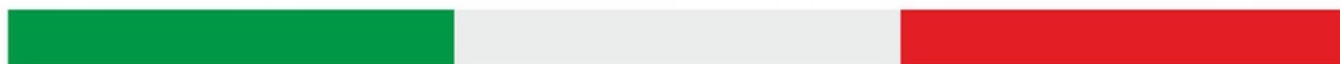
Idealnie pasuje do form makaronów linguine lub spaghetti oraz krótkich form jak trofie, fusilli czy penne. Jest gotowe do spożycia bezpośrednio ze świeżym odcedzonym makaronem. Można dodatkowo dodać do niego łyżeczkę wody z ugotowanego makaronu na porcję.

Warto delektować się daniem w najprostszej formie - świeżo ugotowanym makaronem podanym z pesto.



Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	1676kJ/405kcal
Tłuszcz	36.5 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	5.0 g
Węglowodany	13.2 g
w tym cukry	6.5 g
Białko	5.2 g
Sól	2.5 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y