

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/barilla-wloskie-pesto-alla-genovese-bez-czosnku-190g-p-708.html>

## Barilla włoskie pesto alla Genovese bez czosnku 190g



Cena brutto	<b>14,90 zł</b>
Cena netto	<b>13,80 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>8076809580724</b>
Kod EAN	<b>8076809580724</b>
Producent	<b>Barilla</b>
Kod producenta	<b>8076809580724</b>
Nazwa handlowa	<b>Barilla</b>
EAN (GTIN)	<b>8076809580724</b>
Marka	<b>Barilla</b>
Waga	<b>190 g</b>

### 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.



**Nasze klasyczne pesto bez dodatku czosnku.** Połączenie 100% włoskiej bazylii zbieranej o świcie z niepowtarzalnym smakiem Parmigiano Reggiano DOP sprawia, że nasze Pesto alla Genovese Senza Aglio jest tak kremowe i intensywne w smaku.

Nasze Pesto alla Genovese Senza Aglio wnosi do każdego przepisu odrobinę Włoch i nowe doznania smakowe.

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.



M A D E I N I T A L Y

