

Pesti, Sughi, Antipasti

pesto con basilico genovese DOP

Preparato con basilico genovese D.O.P. coltivato in Liguria, su terreni a picco sul mare baciati dal sole, a cui aggiungiamo i classici ingredienti del pesto, tra cui il nostro inconfondibile olio extra vergine di oliva dal sapore intenso. Da consumarsi a freddo sulla pasta, sui pomodori crudi, in abbinamento a carne e pesce.

pesto al tartufo

Dall'incontro della tradizione culinaria genovese e quella piemontese nasce questo pesto tradizionale a base di basilico a cui abbiamo aggiunto il re degli ingredienti piemontesi, il tartufo. Con questo pesto potete creare degli ottimi antipasti come bruschette, torte rustiche o pomodorini ripieni, condire paste fresche e secche, arricchire piatti di pesce come la cernia, pesce spada o filetti di tonno.

pesto con crema all'aceto balsamico di Modena I.G.P.

Abbiamo lasciato inalterata la ricetta del pesto genovese aggiungendo semplicemente l'inconfondibile sapore dell'Aceto Balsamico di Modena I.G.P., insieme al nostro speciale olio extravergine di oliva, rendendolo dunque unico e incredibilmente gustoso. Da utilizzare per preparare antipasti e come condimento di primi piatti a base di pasta.

pesto rosso con basilico genovese DOP

Una speciale ricetta preparata con basilico Italiano, olio di semi di girasole, pomodori secchi di prima qualità, e l'aggiunta del nostro olio extra vergine di oliva. Da utilizzare per preparare gustose bruschette, per condire la pasta o in abbinamento a carni e pesce.

pesto genovese con semi di canapa

Per rendere ancora più unico il pesto genovese, abbiamo aggiunto un ingrediente veramente particolare e ricco di fascino, i semi di canapa sativa, senza effetti psicotropi, con contenuti di THC inferiori al limite di legge, i cui semi sono una preziosa fonte di proteine vegetali. Da utilizzare per condire la pasta, le lasagne vegetariane e da abbinare ai cibi cucinati al cartoccio.

pesto bruschetta

Questo pesto particolare è preparato con peperoni, zucchine e melanzane con l'aggiunta del nostro olio extra vergine di oliva e dell'olio di girasole sapientemente miscelati tra loro. Da utilizzare per la preparazione di torte salate rustiche, la quiche lorraine, per condire la pasta, o semplicemente sul pane.

passata di pomodoro

Le origini della passata di pomodoro affondano nel Meridione italiano e risalgono addirittura alla fine del '700. La polpa di pomodoro viene cotta e filtrata al fine di ottenere una passata uniforme e cremosa, dal colore rosso intenso e dal sapore delicato. Da utilizzare tal quale come sugo per la pasta, o base per la pizza, può essere arricchita da altri ingredienti per la preparazione di sughi sfiziosi.

confit di cipolle

Preparato con cipolle rosse di Tropea e aceto balsamico di Modena I.G.P., questa confettura ha gusto accattivante e delicato, dallo spiccato sapore agrodolce.

Da abbinare con tutti i formaggi stagionati come il pecorino, la gorgonzola, il parmigiano e il provolone, è ottimo anche come condimento in tutti i piatti di carni saporite come il maiale, la selvaggina o la cacciagione.

filetti di acciughe in olio di oliva

Grazie al suo gusto forte e salato, l'acciuga viene spesso utilizzata per dare sapore ad altri ingredienti. La sua carne bianca e saporita si adatta a ogni tipo di cottura e proprio per valorizzare e non coprire il suo gusto intenso, utilizziamo solo il nostro olio di Oliva, e non l'olio Extra Vergine di Oliva, per un gusto più puro e semplice. Da utilizzare come stuzzichino, arricchisce il sapore di sughi, pizza e altri prodotti da forno salati.

filetti di tonno in olio di oliva

Utilizziamo solo la parte del filetto di tonno, caratterizzato da pezzature più lunghe e pregiate. Il tonno oltre ad essere un alimento proteico è ricco di aminoacidi essenziali, di vitamine e fosforo. Per preservare il sapore del nostro tonno non usiamo l'olio extra vergine, perché ne coprirebbe il gusto, ma solo olio d'oliva. Da utilizzare per arricchire insalate, pasta e pizza e per dare più gusto a sughi e salse.



130 g



220 g



90 g



300 g



720 ml