

Link do produktu: <https://www.pistacjowelove.pl/orto-dautore-pesto-z-cebuli-i-pistacji-180g-p-16.html>



## Orto d'Autore Pesto z Cebuli i pistacji 180g

Cena	<b>18,10 zł</b>
Kod EAN	<b>8032715243863</b>
Smak	<b>cebula i pistacje</b>
EAN (GTIN)	<b>8032715243863</b>
Nazwa handlowa	<b>Orto d'Autore Pesto z Cebuli i pistacji 180g</b>
Waga	<b>180</b>
Marka	<b>Orto d'Autore</b>

### Opis produktu



**Orto d'Autore** to rodzinna farma w Molise, która produkuje przetwory owocowe, przeciery pomidorowe, sosy, pesto.

Każdego lata w Ururi, małym miasteczku w dolnym Molise, całe rodziny zbierały się, aby wyprodukować tradycyjny sos pomidorowy. Tradycję tę zawsze podzielała także rodzina D'Arienzo, doświadczeni hodowcy pomidorów i wielu innych specjałów Molise. W 2000 roku Angelica i Antonella, żony braci D'Arienzo, miały intuicję, by wzmocnić tę tradycję, dając życie Orto d'Autore.

Orto d'Autore ma solidny fundament, za którym stoi zjednoczona rodzina, której udało się zamienić pracę w pasję. Rodzina D'Arienzo może poszczycić się ogromnym doświadczeniem w dziedzinie rolnictwa, a dzięki więzi nawiązanej z tą fantastyczną ziemią, umiejętnością zachowania tradycji i pasji, nowe pokolenia dołączyły do tego, co zrodziła rodzinna tradycja i rozwijają się.



ATA  
e

VEGANOK

MOLISE - ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA

✓ SENZA LATTOSIO

✓ SENZA GLUTINE

**ORTO D'AUTORE**

**PESTO**  
SENZA AGLIO

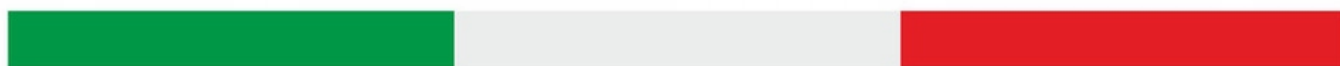
*Scalogno, Pistacchi*  
con solo Olio Extravergine d'Oliva

---

**Pesto di Scalogno e Pistacchi** to wyjątkowy sos o kremowej konsystencji, który łączy w sobie delikatną słodycz szalotki z wyrazistym, orzechowym smakiem pistacji. Jego jasna, lekko zielona barwa i gładka tekstura sprawiają, że prezentuje się niezwykle apetycznie i elegancko, idealnie nadając się do różnych dań.

Smak tego pesto jest subtelnie słodkawy, dzięki łagodnemu aromатовi szalotki, który dobrze komponuje się z intensywniejszym, bogatym smakiem pistacji. Pistacje dodają kremowej, gładkiej konsystencji oraz orzechowego posmaku, który sprawia, że pesto to wyróżnia się na tle bardziej klasycznych wersji, takich jak pesto bazyliowe.

**Pesto di Scalogno e Pistacchi** jest wszechstronne - można je wykorzystać do makaronów, smarować nim grzanki, dodawać do pieczonych mięs czy łączyć z warzywami. Dzięki swojemu wyrazistemu smakowi może być też używane jako dip lub sos do sałatek, dodając potrawom elegancji i niecodziennego charakteru.



M A D E I N I T A L Y