

# DIE ESSENZ DER KRÄUTER.

Verfeinern Sie Ihre Produkte mit der traditionellen italienischen Küche. Typischerweise kalt hergestellt aus Kräutern, Knoblauch und Ölen werden Pestos je nach Geschmack mit Käse, Pinienkernen oder anderen Zutaten ergänzt.

AUSGEWÄHLTE  
ROHSTOFFE

## VORTEILE IM ÜBERBLICK

- natürlicher und frischer Geschmack
- ausgewählte Rohstoffe
- viele köstliche Stil- und Geschmacksvarianten

## GESCHMACKSRICHTUNGEN

### Klassiker

Pesto Genovese  
Pesto Rosso

### Highlights

Bärlauch  
Pesto Giallo

## EINSATZBEREICHE

Nicht nur Feinkost und Convenience-Produkte, sondern auch viele Molkereiprodukte lassen sich mit unseren Pestos verfeinern.



## ANWENDUNGSBEISPIELE

- Basiswürzung für Frischkäse
- Topping auf Pizzas
- klassisch zu Nudelgerichten