



# PESTO ALLA TRAPANESE



## CARATTERISTICHE Features

Preparato sulla base della ben nota "agghiata trapanisa", questo pesto è caratterizzato da un sapore delicato ma molto aromatico, dato dall'utilizzo di ingredienti dal carattere fortemente mediterraneo.

Prepared on the basis of the well-known "agghiata trapanisa", this pesto is characterized by a delicate but very aromatic taste, given by the use of ingredients with a strongly Mediterranean character.



## INGREDIENTI Ingredients

Passata di pomodoro, pomodoro ciliegino, basilico, olio extravergine di oliva, FARINA DI MANDORLE, MANDORLE, zucchero, aglio, pepe nero, sale, regolatore di acidità: E270.  
Tomatoes sauce, cherries tomato, basil, extravirgin olive oil, ALMONDS, sugar, garlic, black peppers, salt, acidity regulator: E270.



## MODALITA' DI IMPIEGO Method of use

Si presta bene alla preparazione di primi piatti, sia caldi che freddi. Si consiglia di gustare il pesto con le tradizionali "busiate" trapanesi.

It lends itself well to the preparation of first courses, both hot and cold. It is advisable to taste the pesto with the traditional "busiate" of Trapani.



## FORMATO PRODOTTO Product format

VASO - Jar 250 g

CONFEZIONE Packaging	PESO NETTO Net weight	PESO LORDO Gross weight	COMPOSIZIONE PALLET Pallet composition					
			VASI/CARTONE Jar/box	CARTONE/STRATO box/Layer	STRATI/PALLET Layer/Pallet	CARTONI/PALLET Box/Pallet	PESO PALLET Pallet weight	DIMENS. PALLET Pallet Sizes
VASO VETRO Glass jar	250 g	450 g	12	12	16	192	1054 kg	cm 80*120*175

