

# PRODUKTBLAD



## Skånsk ärtpesto

GRÖNA ÄRTOR, VÄLLAGRAD  
PRÄSTOST OCH RAPSOLJA  
FRÅN GUNNARSHÖG

Basilikapesto är ett av de mest klassiska inslagen i det norditalienska köket. Det är en röra som görs av basilika och malda pinjenötter. Vårt recept är komponerat av Christian di Luca.

Basilikapesto är en mycket mångsidig produkt som ofta används i till exempel pastarätter. Servera den med nykokt pasta, så har du en komplett måltid!

### PG:S SKÅNSKA ÄRTPESTO

Jag växte upp i Skånes jordbruksbygder, och när jag fick idén om att göra en skånsk variant av den italienska klassikern pesto, kändes det självklart att ärtor måste utgöra basen. För att ge en riktigt distinkt smak smaksätter jag den med bland annat den lagrade prästosten Allerum XO och rapsolja från Gunnarshög.

Villman & Co AB  
Kuskahusgränden 4  
261 42 LANDSKRONA

www.villman.nu  
0418-43 06 00  
info@villman.nu

### INGREDIENSER:

Gröna ärtor, rapsolja, Allerum prästost XO (pastöriserad **mjolk**, salt, syrningskultur, löpe), **hasselnötter**, citronjuice, vitlök, salt.

**ALLERGENER:** Markerade med **fetstil** i ingrediensförteckningen ovan.

 **KYLVARA:** Förvaras vid +1° – +8°

 **VEGANSK**

 **GLUTENFRI**

**KÄLLSORTERING:** Burk plast. Gördel: papper.

### NÄRINGSVÄRDE / 100 G:

Energi	1509 kJ/361 kcal	Kolhydrater	5,7 g
Fett	34,1 g	varav sockerarter	2,2 g
varav mättat fett	5,5 g	Protein	7,3 g
		Salt	1,39 g

### HÅLLBARHET:

9 + 1 dagar

### FÖRPACKAD I:

Modifierad atmosfär (utan syre)

### FÖRVARING:

Så nära +1°C, som möjligt. Men vi rekommenderar +1°C – +8°C.  
1°C högre temperatur i förvaring innebär en dags kortare hållbarhet.

AVSER	FÖRP.	VIKT/FÖRP	ANTAL/TRP. FÖRP	TRP. FÖRP
Foodservice	Burk	1000 g	1 x 1000g	Kartong
DVH	Burk	200 g	6 x 200g	SRS