

# PRODUKTBLAD



## Basilikapesto

### PESTO MED BASILIKA, PINJENÖT TER OCH PARMIGIANO REGGIANO

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!

#### MIN VÄN CHRISTIAN DI LUCA

Familjen di Luca har gjort mycket för att utveckla svenskarnas matvanor och kärlek till det italienska köket. Christian di Luca är en god vän till mig. Han har skapat receptet till vår basilikapesto, en italiensk klassiker med smak av basilika och pinjenötter.

Villman & Co AB  
Kuskahusgränden 4  
261 42 LANDSKRONA

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

#### INGREDIENSER:

Olivolja, basilika, parmesanost (opastöriserad **komjolk**, salt, löpe), pinjenötter, citronjuice, vitlök, salt.

**ALLERGENER:** Markerade med fetstil i ingrediensförteckningen ovan. Kan innehålla spår av nötter.

 **KYLVARA:** Förvaras vid +1° – +8°

 **VEGANSK**

 **GLUTENFRI**

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

#### NÄRINGSVÄRDE / 100 G:

Energi	2265 kJ/541 kcal	Kolhydrater	3,5 g
Fett	57,2 g	varav sockerarter	0,9 g
varav mättat fett	8,4 g	Protein	6,8 g
		Salt	1,01 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