



# Tasting Sicily

FINE ITALIAN FOODS



## SCHEDA TECNICA

# Pesto di Noci

### all'uva passa e Malvasia

#### INGREDIENTI

Olio Extra Vergine di oliva  
**Noci (42%)**  
**Pinoli**  
Peperoncino  
Uva Pasa in Malvasia (1,5%)  
Aglio  
Sale Marino  
Foglie di Basilico essiccato

**ORIGINE:** Italia

**UNITÁ DI PESO:**  
170g, 500g  
6 oz, 17,6 oz

**PASTORIZZATO:** Si

**SHELF LIFE:**  
24 mesi

#### VALORI NUTRIZIONALI PER 100G:

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| Energia in kcal/kj:                  | 776,8/3262,6 |
| Grassi in g:<br>di cui saturi        | 79,6<br>9,6  |
| Carboidrati in g:<br>di cui zuccheri | 8,4<br>2,4   |
| Proteine in g:                       | 7,1          |
| Sale in g:                           | 0,206        |

#### PARTICOLARITÁ/PRODUZIONE:

Abbiamo interpretato e composto il tradizionale Pesto di Noci siciliano. Uvetta ammollata in vino dolce (Malvasia) e foglie secche di basilico aggiungono una vellutata nota di freschezza al pesto

#### USO:

Aggiungere il pesto di noci alla pasta cotta e scolata. Soffriggere per 2-3 minuti in una padella larga, cospargere con parmigiano e servire. Può essere anche mescolato con panna per condire ravioli di ricotta.

Un vaso 170g serve 4-6.

#### ALLERGENE:

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| Lattosio:               | NO        |
| Glutine:                | NO        |
| Uova:                   | NO        |
| Soia:                   | NO        |
| <b>Frutta a guscio:</b> | <b>SI</b> |
| Pesce:                  | NO        |
| Crostacei:              | NO        |
| Sedano:                 | NO        |

#### CERTIFICAZIONI E PREMI

