

PRODOTTI SURGELATI  
Cialda Monodose  
Pesto Genovese fresco

**Ingredienti:**

Basilico Genovese DOP Fresco,  
Olio Extra Vergine di Oliva Mosto  
Italiano prima scelta proveniente da uno  
dei più rinomati frantoi della zona di IMPERIA,  
Parmigiano Reggiano DOP di Montagna  
invecchiato min. 25 mesi (Casello 993),  
Pinoli prima scelta a crudo,  
Olio di semi di girasole 3%  
(utilizzato solo per il taglio del basilico),  
Aglio, Sale marino grosso, Vitamina C  
(acido ascorbico E 300),  
Conservante naturale acido sorbico  
(E200) derivato dalla radice del Sorbo



**Pastorizzazione:** NO

**Disidratazione :** NO

**Scadenza:** 18 mesi dalla data di produzione, se conservato  
in freezer a -18°C

**Luogo e metodo di conservazione:**

Conservare in freezer a -18°C. Una volta aperta la confezione,  
dopo aver utilizzato le porzioni necessarie, richiudere il  
sacchetto di contenimento con una clip e riporlo  
nuovamente in freezer a -18°C, tenendo gli stessi valori  
di riferimento della scadenza.

**Glutine:** GLUTEN FREE

**Descrizione:**

Prodotto utilizzato come condimento per pasta, nella  
preparazione di stuzzichini o Finger food, come accompa-  
gnamento e ingrediente di piatti a base di pesce, verdure e  
minestre di verdure (tradizionale minestrone alla genovese).  
Dose consigliata: una cialda, cui va aggiunto un cucchiaino  
di acqua di cottura di circa 15 g per diluirla e stemperarla  
nel piatto da portata, mai in padella. Il prodotto va utilizzato  
sempre a crudo. **Attenzione: è molto importante non uti-  
lizzare fonti di calore per lo scongelamento, solo acqua  
di cottura in recipienti non caldi.**

**Caratteristiche organolettiche:**

Gusto: tipico del Basilico Genovese DOP fresco appena  
raccolto, esaltato dalla delicatezza dell' olio extra vergine  
di oliva mosto, dai pinoli prima scelta crudi e dalla  
consistenza e profumo del Parmigiano Reggiano  
invecchiato minimo 25 mesi del pluripremiato Casello 993,  
prodotto di montagna  
Consistenza : cremosa  
Colore: verde chiaro

**Caratteristiche microbiologiche:**

<i>parametro</i>	<i>limite</i>	<i>metodo analitico</i>
Microrganismi a 30°C	1,7x10 <sup>4</sup> ufc/g	UNI EN ISO 4833:2004
Coliformi totali a 30°C	3,3x10 <sup>2</sup> ufc/g	ISO 4832:2006
Escherichia coli	<10 ufc/g	ISO 16649-2:2001
Stafilococchi aurei e altre specie	<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-1:2004
Salmonella	Assente/25g	UNI EN ISO 6579:2008 escl. 9.5
Listeria monocytogenes	Assente/25g	UNI EN ISO 11290-1:2005

**Peso netto per cialda:** 30 gr

**Cialde per ogni busta:** 8 pz.

**Peso netto per busta:** 240 gr

**Confezionamento:** scatole da 30 buste

**PESTO**  
*l'eccellenza italiana* 

**Pexto srl - Via A. Passaggi, 73 R**  
16131 (GENOVA) ITALY  
info@pexto.it  
www.pexto.it