

Sestafoglia

Pesto di Rucola e Noci



Salsa verde ottenuta da rucola fresca coltivata in campo e lavorata a poche ore dalla raccolta per preservarne la qualità, con l'aggiunta di noci e Grana Padano DOP.

Dopo la lavorazione il prodotto subisce un trattamento termico che ne allunga la conservabilità.

Prodotto pronto al consumo da impiegare come condimento per la pasta o come antipasto da spalmare sui crostini.

Sestafoglia
semilavorati di piante aromatiche

Consigli per l'uso
Ideale come aperitivo sui crostini o come condimento per la pasta.

Ingredienti: Olio di semi di girasole, Rucola 34%, Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, **lisozima d'uovo**), noci 8%, correttore di acidità: acido lattico.

Ingredients: Sunflower seed oil, Arugula 34%, PDO Grana Padano cheese (milk, salt, rennet, **egg lysozyme**), walnuts 8%, acidity regulator: lactic acid.

Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi capsula / Best before end: see lid
Da conservare in frigorifero dopo l'apertura / Keep refrigerated after opening

Sestafoglia
semilavorati di piante aromatiche

Pesto di Rucola e Noci

PESO NETTO / NET WEIGHT: 180 g e

Prodotto/Produced in: Via Ollere e Sapeneria Meridionali, 39, 70056 Molfetta (BA) - Italia
Primafonte Srl, Via Ingheria, 100, 60027 Osimo (AN) - Italia
www.sestafoglia.it

PRODOTTI IN ITALIA - PRODUCT OF ITALY

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100g	
Energia / Energy	2148 kJ - 521 Kcal
Grassi / Fat	54,8 g
di cui saturi / of which saturates	7,5 g
Carboidrati / Carbohydrates	1,7 g
di cui zuccheri / of which sugars	1,6 g
Proteine / Protein	5,3 g
Sale / Salt	1,9 g

INGREDIENTI

Olio di semi di girasole
Rucola 34%
Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, **lisozima d'uovo**)
Noci 8%
Correttore di acidità: acido lattico

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

Energia	2148 kJ/ 521 kcal
Grassi	54,8 g
di cui saturi	7,5 g
Carboidrati	1,7 g
di cui zuccheri	1,6 g
Proteine	5,3 g
Sale	1,9 g

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
Una volta aperto, mantenere in frigorifero
TMC: 36 mesi dalla data di produzione