



Pesto (ital. für zerdrückt, zerstoßen) ist eine uralte, italienische Technik, mit welcher Teigwaren frisch aromatisiert werden. Dabei gibt es für die Phantasie in der Küche keine Grenzen. Nichts im Kräutergarten und im Gewürzschrank ist sicher vor dem Mörser.

Bei einer guten Qualität reicht ein gehäufter Suppenlöffel für eine Portion Teigwaren. Kurz vorgewärmt kommt der Geschmack noch intensiver zur Geltung.

Seit auch in unseren Breitengraden das Pesto – vor allem als Pesto Genovese (mit Basilikum) – zu einem Renner wurde, tummeln sich Kunz und Hinz mit meistens abenteuerlichen Angeboten und Produkten. Es gibt nichts, was es nicht gibt! Doch ein gutes, sauberes und **vor allem frisches Pesto** ist auch heute noch keine Selbstverständlichkeit. **Etwas anderes aber interessiert uns nicht.**

Seit vielen Jahren produzieren wir hier in Zürich zusammen mit einem kompetenten Partner **wöchentlich** frisches Pesto, dass unserer Firmen-Philosophie gerecht werden muss:

- nur beste Qualität der verwendeten Produkte
- keine Konservierungsmittel, keine Farbstoffe, nicht pasteurisiert
- überdurchschnittlicher Anteil an Gewürzen

Für Teigwaren, Risotto, G'schwellti, Crostini oder als Fleischmarinade:

Pesto all'Genovese

Olivenöl, Sonnenblumenöl, Basilikum, Peterli, Parmesan, Zwiebeln, Knoblauch, Pinienkernen, Salz

Pesto rosso piccante

Olivenöl, Sonnenblumenöl, San Marzano-Tomaten, Tomatenpurée, Parmesan, getrocknete Tomaten, Hot Chili, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern, Cayenne, Salz

und als Saisonprodukt im Frühling:

Bärlauch – Pesto

Olivenöl, Sonnenblumenöl, frischer Bärlauch, Petersilie, Parmesan, Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Pinienkerne

und als Saisonprodukt im Herbst:

Steinpilz – Pesto

Olivenöl, Sonnenblumenöl, Steinpilz, Champignon, Parmesan, Zwiebeln, Salz

**alle erhältlich im praktischen
1-Liter-Kesseli**

Die aktuellen Preise entnehmen Sie bitte Ihrer Gastro-Preisliste oder rufen Sie uns an!