

PESTO FÜR PROFIS

So frisch wie nie

Drei Sorten Frische-Pesto für die natürlichste Art zu würzen.
Jetzt in der praktischen 1-kg-Schale.



- ✓ Für Pastagerichte
- ✓ Als Dip und Brotaufstrich
- ✓ Für Salate und Saucen



GENAU SO AUTHENTISCH MUSS PESTO SCHMECKEN



*Mit dem Frische-Vorteil
für Ihre Küche*

Pesto ist der Geschmack von Italien, beliebt bei Ihren Gästen und vielfältig einsetzbar in Ihrer Küche. Hilcona Foodservice bietet Ihnen jetzt drei neue Pesto-Sorten. Authentische Rezepturen, köstlich wie bei „La Mamma“ und mit allen Vorteilen für Ihre Küchenpraxis. Alle drei Pestos sind gekühlt in der praktischen 1-kg-Schale erhältlich und bleiben lange frisch. Natürlich mit der Hilcona Qualitätsgarantie.



Pesto alla Genovese

Art.-Nr. 926356

- Der Klassiker mit dem Frische-Vorteil
- Mit 21 % Basilikum, Olivenöl nativ extra, Parmigiano Reggiano DOP und Pinienkernen



Pesto Diavolo

Art.-Nr. 926372

- Rot und tomatig
- Mit gebackenem Ricotta, 41 % leckerer Gemüsepaprika und leichter Schärfe-Note durch Chiliflocken



Pesto D'Oro

Art.-Nr. 926364

- Levante meets Pesto
- Mit Kichererbsen, Käse, Zitronensaft und feinen Noten von Knoblauch und Minze



frei von

- ✓ Geschmacksverstärkern
- ✓ Zusatzstoffen
- ✓ Hefeextrakten
- ✓ Künstlichen Aromen
- ✓ Süsstoffen, Zuckerersatz



Unsere
Konzepte zum
Download



MÖCHTEN SIE DIE NEUEN PESTOS PROBIEREN?

Dann schreiben Sie uns eine Mail an foodservice@hilcona.com
oder rufen Sie uns an: Tel. **0800 183 8120**

www.foodservice.hilcona.com

