



Link a [Don Barth](#)



Pesto delle Isole al finocchietto capperi pomodoro secco e mandorle tostate - 190 g

Il pesto delle isole è prodotto da Michel Barthelemy, Don Barth e confezionato presso lo stabilimento in via Carducci 1 95047 Paternò (CT). È un prodotto sott'olio ottenuto dalla selezione di finocchietto selvatico, capperi, mandorle, pomodoro secco, origano, olio d'oliva, aglio, peperoncino, basilico. Il finocchietto viene sbollentato e frullato poi con tutti gli altri ingredienti. Il composto ottenuto viene pastorizzato in barattoli di vetro.

Confezionamento: vasetto di vetro da 190 g.

Ingredienti: finocchietto selvatico min 50%, capperi 25%, pomodoro secco 5%, olio d'oliva 5%, **MANDORLE** 1%, origano, aglio, peperoncino, basilico, pepe nero in proporzioni variabili.

Provenienza materie prime: finocchietto selvatico, capperi, **MANDORLE**, origano, olio extra vergine di oliva, aglio, peperoncino, basilico, di produzione propria, pomodoro secco biologico di Agriblea (SR).

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

Allergeni: **MANDORLE**.

Requisiti Nutrizionali: vedi tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di utilizzo: per la pasta dopo averlo leggermente riscaldato o su bruschette e crostini.

Ricette: Si riscalda il pesto in un padellino e dopo avere aggiunto del pomodoro fresco si condisce la pasta o riso. Ottimo per condire le bruschette e crostini, o come contorno per patate lesse e pesce.

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto coprire d'olio, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.



Lien vers [Don Barth](#)



Pesto des îles au fenouil sauvage, câpres, tomates séchées et amandes grillées - 190 g

Le pesto des îles est produit par Michel Barthelemy, Don Barth et conditionné au sein de l'atelier de la rue Carducci 1, 95047 Paternò (CT). C'est un produit à base d'huile obtenu par la sélection de fenouil sauvage, câpres, amandes, tomates séchées, origan, huile d'olive, ail, piment, basilic. Le fenouil est blanchi et mélangé avec tous les autres ingrédients. La préparation obtenue est pasteurisée dans des pots en verre.

Conditionnement : pot en verre de 190 g.

Ingrédients : fenouil sauvage min 50%, câpres 25%, tomates séchées 5%, huile d'olive 5%, **AMANDES** 1%, origan, ail, piment, basilic, poivre noir dans des proportions variables.

Origine des matières premières : fenouil sauvage, câpres, **AMANDES**, origan, huile d'olive extra vierge, ail, piment, basilic, de production propre, tomates séchées biologiques d'Agriblea (SR).

Additifs : le produit est exempt d'additifs de toute nature.

Allergènes : **AMANDES**.

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : légèrement réchauffé sur les pâtes, les bruschetta ou les croûtons.

Recette : Chauffer le pesto dans une poêle et après avoir ajouté des tomates fraîches, assaisonner les pâtes ou le riz. Idéal sur des bruschettas ou des croûtons, ou comme plat d'accompagnement avec les pommes de terre à l'eau et le poisson.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, couvrir d'huile, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours.



Link zum Hof [Don Barth](#)



Insel Pesto aus Fenchel, Kapern, getrockneten Tomaten und Mandeln - 190 g

Das Insel Pesto wird vom Hof Michel Barthelemy, Don Barth hergestellt und im Labor von Via Carducci 1 95047 Paternò (CT) verarbeitet. Auswahl von wildem Fenchel, Kapern, Mandeln, getrockneten Tomaten, Oregano, Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino und Basilikum in Öl. Der Fenchel wird blanchiert und dann mit allen anderen Zutaten vermischt und im Glas pasteurisiert.

Verpackung: 190 g Glas.

Zutaten: Wilder Fenchel min 50%, Kapern 25%, getrocknete Tomaten 5%, Olivenöl 5%, **MANDELN** 1%, Oregano, Knoblauch, Peperoncino, Basilikum, schwarzer Pfeffer in unterschiedlichen Anteilen.

Herkunft der Rohstoffe: Wilder Fenchel, Kapern, **MANDELN**, Oregano, Extra Vergine Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino, Basilikum aus eigener Herstellung, getrocknete Bio-Tomaten von Agriblea (SR).

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene **MANDELN**.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: nach leichter Erwärmung für Nudeln, oder auf Bruschetta und Crostini.

Rezepte: Das Pesto in einer Pfanne erhitzen und frische Tomaten hinzufügen, damit Nudeln oder Reis anrichten. Hervorragend geeignet als Belag für Bruschetta und Crostini oder als Beilage zu Kartoffeln oder Fisch.

Aufbewahrung: kühl und trocken aufbewahren. Nach dem Öffnen mit Öl abdecken, im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.