



Link a [L'Arcoiaio](#)



Pesto alle mandorle - 90 g

Il pesto alle mandorle è prodotto da L'Arcoiaio, società cooperativa sociale, presso la Casa Circondariale di Siracusa. Il pesto alle mandorle è un condimento semplice, gustoso e genuino, senza aglio e senza formaggio, in grado di esaltare il sapore del basilico fresco, delle mandorle di Sicilia e dell'olio extravergine d'oliva della nostra terra. Il Pesto alle Mandorle Dolci Evasioni ha ricevuto la medaglia d'Argento (prodotto "eccellente") agli International Taste Awards 2020.

Certificazione: Prodotto bio certificato e senza glutine.

Confezionamento: Vasetto 90 gr.

Ingredienti: Olio extravergine di oliva*°, **MANDORLE** di Avola* 29%, basilico* 26%, sale marino, correttore di acidità: acido lattico. *da agricoltura biologica, ° ingrediente del commercio equo e solidale.

Provenienza materie prime: Sicilia.

Modalità di utilizzo: condimento per pasta o spalmabile.

Ricette: Ideale per condire la pasta e le insalate di cereali, per preparare delle bruschette appetitose e per realizzare delle salse originali e saporite.

Additivi: correttore di acidità: acido lattico.

Allergeni: **MANDORLE. Può contenere tracce di sesamo, uova, lattosio e proteine del latte.**

Requisiti Nutrizionali: vedi etichetta.

Modalità di conservazione: Conservare in un luogo fresco e asciutto.



Lien vers le producteur [L'Arcolaio](#)



Pesto aux amandes - 90 g

Le pesto aux amandes est produit par la coopérative sociale L'Arcolaio, au sein du laboratoire de la prison de Syracuse. Le pesto aux amandes est un assaisonnement simple, savoureux et authentique, sans ail et sans fromage, capable d'exalter la saveur du basilic frais, des amandes de Sicile et de l'huile d'olive extra vierge de notre terre. Le Pesto aux Amandes Dolce Evasioni a reçu la médaille d'Argent (produit "excellent") aux International Taste Awards 2020.

Certification : produit certifié bio et sans gluten.

Conditionnement : pot de 90 g.

Ingrédients : huile d'olive extra vierge*°, **AMANDES** d'Avola* 29%, basilic* 26%, sel marin, correcteur d'acidité : acide lactique. *issu de l'agriculture biologique, °ingrédient du commerce équitable.

Origine des matières premières : Sicile.

Mode de consommation : sur les pâtes ou en tartines

Recettes : Idéal pour assaisonner les pâtes et les salades de céréales, sur les bruschettas et pour réaliser des sauces originales et savoureuses.

Additifs : correcteur d'acidité : acide lactique.

Allergènes : **AMANDES. Peut contenir des traces de sésame, d'œufs, de lactose et de protéines de lait.**

Valeurs nutritionnelles : voir étiquette.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec.



Link zum Hof [L'Arcolaio](#)



Mandelpesto - 90 g

Das Mandelpesto wird von der sozialen Kooperative L'Arcolaio im Labor des Gefängnisses von Syrakus hergestellt. Es ist ein einfaches, schmackhaftes und unverfälschtes Dressing ohne Knoblauch und Käse, das den Geschmack von frischem Basilikum, sizilianischen Mandeln und Extra Vergine Olivenöl aus unserem Land hervorhebt. Das Mandelpesto Dolci Evasioni wurde bei den International Taste Awards 2020 mit der Silbermedaille ("hervorragendes" Produkt) ausgezeichnet.

Zertifizierung: Zertifiziertes biologisches und glutenfreies Produkt.

Verpackung: 90 g Glas.

Zutaten: Extra Vergine Olivenöl, **MANDELN** aus Avola* 29%, Basilikum* 26%, Meersalz, Säureregulator: Milchsäure. * aus biologischem Anbau ° Fair-Trade-Zutat.

Herkunft der Rohstoffe: Sizilien.

Verwendung: als Nudeldressing oder Brotaufstrich.

Rezepte: Ideal zum Würzen von Nudel- und Getreidesalaten, für leckere Bruschetta und für originelle und schmackhafte Soßen.

Zusatzstoffe: Säureregulator: Milchsäure.

Allergene: **MANDELN, kann Spuren von Sesam, Ei, Laktose und Milcheiweiß enthalten.**

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Mindestens haltbar bis: 24 Monate ab Produktionsdatum.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren.