PESTO®
l'eccellenza italiana

PESTO PER AMORE
Genova

I Migliori Prodotti della Tradizione Ligure

Chi

…fare cose buone. Pexto da oltre dodici anni si occupa di selezionare accuratamente i migliori ingredienti per portare sulle vostre tavole tutto il sapore della cucina tradizionale genovese.

L'azienda, nata dalla passione per la cucina ligure, si è sviluppata su altissimi standard qualitativi e sulla continua ricerca della perfezione culinaria utilizzando le migliori materie prime e i migliori sistemi di produzione, senza mai scendere a nessun compromesso. Produciamo e vestiamo al meglio l'eccellenza italiana, il nostro obiettivo, quello che ci ricompensa per tanto impegno e duro lavoro, è essenzialmente uno: superare le aspettative dei consumatori.

Paolo Silvestri, fondatore dell'impresa, presenta con orgoglio il pesto, quale prodotto principe dell'azienda, e ne enuncia la selezione di materie prime: il basilico genovese rigorosamente DOP coltivato nelle serre fronte mare, il parmigiano di montagna 24 mesi, pinoli italiani, olio extravergine non filtrato.

L'azienda investe notevoli risorse nel comparto della surgelazione, ne sono un esempio le cialde monoporzione surgelate di salse genovesi di cui ne detiene il brevetto.

La Pexto vuole offrire ai propri clienti esperienze culinarie uniche a livello organolettico, ci proponiamo di essere ambasciatori dei prodotti di qualità, del "mangiar bene e sano". La scelta aziendale è di commercializzare volutamente prodotti di fascia alta, strategia rivelatasi vincente considerando sia l'ingresso nei settori HORECA, GDO e Retail, sia il buon posizionamento e la costante crescita che hanno caratterizzato la società negli ultimi anni. La nostra politica permette agli stakeholder (Rivenditori, grossisti, piccoli commercianti e ristoratori) di trovare nei nostri prodotti un prezioso alleato per soddisfare al meglio la loro clientela, andando incontro al fondamentale bisogno umano di ricerca del gusto e di genuinità.

Dalla selezione delle migliori materie prime allo sviluppo delle ricette, dalla ricerca della praticità alla realizzazione di un packaging raffinato ed elegante, Pexto porta nel mondo con orgoglio l'eccellenza dei prodotti gastronomici italiani.

PESTO®
l'eccellenza italiana

PESTO PER AMORE
Genova

Come

Da sempre il valore di una dieta equilibrata è al centro delle nostre attenzioni quotidiane e rappresenta un modo di prendersi cura di sé. Una dieta sana ed equilibrata contribuisce in modo significativo al buon funzionamento del nostro organismo, per tale ragione è importante scegliere con attenzione gli alimenti che assumiamo. Pexto è nata fondandosi su questi concetti cardine. Siamo un'azienda genovese specializzata nella produzione di salse e prodotti di pastificazione tipici della Liguria.

Produciamo direttamente e abbiamo deciso di farlo utilizzando sistemi di produzione artigianale. Ci siamo affidati alle tecnologie di ultima generazione, ma rispettando sempre la valenza umana nella scelta, nel controllo organolettico e nel rapporto con i nostri fornitori di materie prime. Teniamo come elemento portante della nostra filiera produttiva il rispetto della normativa Haccp italiana, la più rigida in materia. Oltre a questa abbiamo ottenuto le certificazioni per gli altri mercati, compresi i più esigenti come quello Statunitense.

GLUTEN FREE

Ci proponiamo di mantenere un livello organolettico che faccia la differenza, a volte senza badare alle scadenze più brevi dei nostri prodotti freschi, che lavoriamo interamente a crudo. Abbiamo rinunciato alle pastorizzazioni, alle disidratazioni e alle liofilizzazioni in quanto, quasi sempre, annullano le fragranze delle materie prime più pregiate dando luogo ad un appiattimento sostanziale dei sapori.
Tutti i nostri prodotti e le materie prime in essi utilizzate sono stati studiati da noi, in collaborazione con i nostri fornitori, sia per i semilavorati che utilizziamo in produzione, sia per i prodotti finiti che rivendiamo all'interno della nostra filiera produttiva.

CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA NON FILTRATO

Siamo fieri delle cooperazioni che andiamo a creare con le piccole realtà produttive della zona, ne è un esempio l'olio extravergine di oliva non filtrato sviluppato assieme da uno storico frantoio ligure, un "blended" che attualmente si colloca tra i migliori extravergine italiani. Per il Parmigiano Reggiano, oltre ad aver scelto un produttore di montagna ritenuto all'unanimità il migliore del settore, richiediamo anche la stagionatura idonea a 24 mesi che permette di sviluppare il nostro pesto gluten free e senza lattosio.

La Pexto è nata per scommessa, siamo convinti che il pubblico stia iniziando a ricercare la qualità e la bontà del prodotto alimentare, per questo continuiamo a metterci in gioco; non a caso le ricette dei nostri prodotti hanno subito ripetuti aggiustamenti suggeriti dalle consulenze di chef stellati o di produttori attenti. Negli anni abbiamo raggiunto la certezza di produrre referenze di eccellenza, data dall'aver intrapreso una strada che ha nella Qualità la sua meta di riferimento.

PESTO®
l'eccellenza italiana

PESTO PER AMORE
Genova

Che Cosa

PRODOTTI FRESCHI

Le salse fresche a marchio Pexto nascono dalla consolidata esperienza dell'azienda Pesto per Amore, che nel suo laboratorio genovese ha sviluppato e attualizzato le ricette storiche della tradizione ligure. Pesto alla genovese, Pesto alla genovese senz'aglio, Pesto rosso e Salsa di noci: in tutte le loro varianti i freschi Pexto sono accomunati dall'altissima qualità degli ingredienti. Il nostro Pesto ha, inoltre, l'importantissima peculiarità di non contenere lattosio e di essere quindi indicato in tutte le diete prive di lattosio e ideale per l'alimentazione dei bambini.

PRODOTTI SURGELATI

Il mondo dei surgelati Pexto: ovvero la comodità di poter disporre di salse liguri di altissima qualità sempre a portata di mano, con tempi di conservazione più ampi rispetto agli analoghi prodotti freschi. Soluzione eccellente per il mondo della ristorazione, perché consente di ridurre sensibilmente gli sprechi e di organizzare con precisione la linea di cucina. Anche il nostro Pesto surgelato, come quello fresco, è un prodotto senza lattosio!

PRODOTTI A LUNGA CONSERVAZIONE

Tutte le salse della tradizione ligure da conservare comodamente in dispensa, a temperatura ambiente, per diciotto mesi. Tra i valori aggiunti del prodotto, oltre al gusto e alla genuinità. La scelta degli ingredienti, come il basilico genovese DOP e l'olio extravergine di oliva, sono di alto livello. Il prodotto presenta un eccellente equilibrio organolettico.

OLIO ED OLIVE

Tra i frutti della terra ligure Pexto ha messo in produzione due prodotti principe della cucina mediterranea. L'olio extra vergine d'oliva: si tratta di un mosto italiano 1^ scelta, sviluppato in collaborazione con uno storico frantoio imperiese. Le olive taggiasche, denocciolate alla giusta maturazione, sono conservate nel nostro olio non filtrato di prima scelta, a sua volta utilizzabile; in quanto extravergine di alta qualità e naturalmente aromatizzato è diventato un importante ingrediente nelle cucine dei migliori.

PASTA E FOCACCIA

Le nostre paste, ottenute da sole semole italiane pregiate trafilate al bronzo, si presentano profumate e ricche grazie alla lenta essicazione a basse temperature. La focaccia secca è uno dei capisaldi della tradizione gastronomica ligure. Con un produttore locale abbiamo sviluppato una ricetta che, partendo da una selezione meticolosa e accurata delle materie prime, è riuscita ad esprimere per gusto e consistenza l'autentica focaccia genovese.

I Freschi

PESTO PER AMORE Genova

Vasetti da 130 gr

PESTO GENOVESE FRESCO

PESTO GENOVESE FRESCO SENZA AGLIO

Vasi da 500 gr

PESTO GENOVESE FRESCO

PESTO GENOVESE FRESCO SENZA AGLIO

I Sughi Liguri

PESTO PER AMORE Genova

Vasetti da 290 gr

SUGO AL BASILICO GENOVESE D.O.P.

SUGO LIGURE SARDENARIA

SUGO LIGURE ALLE OLIVE TAGGIASCHE E BASILICO GENOVESE D.O.P.

Focaccia Secca Ligure

PESTO PER AMORE Genova

Confezioni da 250 gr

FOCACCIA LIGURE

FOCACCIA LIGURE CON CIPOLLA

FOCACCIA LIGURE AL ROSMARINO

FOCACCIA LIGURE INTEGRALE

Le Olive

PESTO PER AMORE Genova

Vasetti da 280 / 950 gr

OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Vasetti da 280 gr

OLIVE TAGGIASCHE IN SALAMOIA

Vasetti da 130 gr

PATE' DI OLIVE NERE TAGGIASCHE CON ALLORO, TIMO E ROSMARINO

I Freschi

PESTO

Vasetti da 90 gr

PESTO GENOVESE FRESCO

PESTO GENOVESE FRESCO SENZA AGLIO

SALSA DI NOCI FRESCA

PET da 800 gr

PESTO GENOVESE FRESCO CON E SENZA AGLIO

LINEA CATERING

PET da 400 gr

PESTO GENOVESE FRESCO CON E SENZA AGLIO

LINEA CATERING

PET da 120 gr

PESTO GENOVESE FRESCO CON E SENZA AGLIO

LINEA LIBERO SERVIZIO

Surgelati

PESTO

Cialde Monodose - confezioni da 120 g (4 porzioni da 30 g)

PESTO ALLA GENOVESE

PESTO ALLA GENOVESE SENZA AGLIO

SALSA DI NOCI

PESTO ROSSO

LINEA CATERING

Cialde Monodose - confezioni da 270 g (9 porzioni da 30 g)

PESTO ALLA GENOVESE

PESTO ALLA GENOVESE SENZA AGLIO

SALSA DI NOCI

PESTO ROSSO

Lunga CONSERVAZIONE

PESTO

Vasetti da 180 g

PESTO ALLA GENOVESE

PESTO DELICATO SENZA AGLIO

SALSA DI NOCI

PESTO ROSSO ALLA LIGURE

Focaccia Secca Ligure

PESTO

Confezioni da 250 gr

FOCACCIA LIGURE

FOCACCIA LIGURE CON CIPOLLA

FOCACCIA LIGURE AL ROSMARINO

FOCACCIA LIGURE INTEGRALE

Olio e Olive

PESTO

Vasi da 180 / 950 /1500 gr

Vaso da 950 g

Bottiglia da 500 ml

OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA MOSTO

PATÈ D'OLIVE NERE TAGGIASCHE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA MOSTO

Pasta Fresca

PESTO

Confezioni da 250 gr

Confezioni da 400 gr

PANSOTTI ARTIGIANALI ALLA GENOVESE

RAVIOLI AL BRANZINO ARTIGIANALI

TROFIE LIGURI ARTIGIANALI

Pasta Secca

PESTO

Confezioni da 500 gr

Confezioni da 400 gr

TRENETTE

TROFIETTE

I Migliori Prodotti della Tradizione Ligure

PESTO®
l'eccellenza italiana

Pexto srl
Sede: Corso Sardegna, 201R - 16142 Genova (GE)
☏+39 010 3733101 - Fax +39 010 8935682
Ufficio commerciale: Via G. Marconi, 69 - 25077 - Roè Volciano (BS)
☏+39 0365 240440
info@pexto.it - www.pexto.it