C'è una cosa che a Genova sappiamo fare meglio di tutti.









Siamo a Genova. Nel posto Giusto!

Nel centro della città, a fianco allo storico edificio dell'ortomercato di Genova, un tempo centro nevralgico del commercio all'ingrosso del Basilico Genovese D.O.P, è nato il nostro stabilimento produttivo, creato appositamente nel cuore della Capitale del Pesto per rispettare la nostra tradizione aziendale. A noi piace dire che "solo la vicinanza del nostro mare, unitamente al clima mite, tipico della Liguria, ci permette di creare un prodotto così buono...". La nostra terra, i suoi prodotti ed i loro inconfondibili profumi, siamo sicuri svolgano un ruolo fondamentale nell'equilibrio e nel gusto del nostro Pesto.





Artigianalità, tecnologia e tradizione

Dopo aver lavato e asciugato le foglie di "autentico" basilico genovese D.O.P., viene grattugiato il Parmigiano Reggiano, a volte un pizzico di pecorino, tritati i Pinoli, un po' di aglio, olio extravergine di oliva rigorosamente "non filtrato" e via...

I sistemi produttivi, ovviamente, negli anni sono cambiati e si sono adeguati agli alti standard del mercato, ma noi abbiamo incessantemente lottato per gestire tutti gli ingredienti senza trattamenti termici, con processi aggressivi di produzione che possano preservare il principio a noi più caro: l'artigianalità.

Il nostro pesto è "CRUDO" non pastorizzato e non lavorato con disidratazione ne' del basilico ne' del formaggio.





Ingredienti senza compromessi

- Basilico Genovese DOP, seminato con la semenza migliore, scelta appositamente per la nostra ricetta, quello estivo, lavorato in stagione e conservato, senza surgelarlo, con tecnologie capaci di rispettare l'organolettica del prodotto fresco.
- Olio extravergine d'oliva non filtrato, il più dolce, ricco di polifenoli.
- Pinoli, e "solo" pinoli, mai anacardi
- Parmigiano Reggiano DOP, Prodotto di Montagna, con stagionatura minima di 24/28 mesi



Siamo "Quelli del senza lattosio!"

Lo siamo perché abbiamo aggiunto, non perché abbiamo tolto! Abbiamo aggiunto stagionatura al nostro Parmigiano Reggiano, *Prodotto di Montagna*, usando stagionature che vanno dai 24 fino ai 28 mesi, scegliendo quello con il latte più ricco, il più buono, senza scendere a compromessi con la concorrenza del mercato.

SIAMO ATTENTI ALLE INTOLLERANZE PER NATURA!

Usiamo solo ingredienti nobili, quelli essenziali alla ricetta del nostro pesto, e questa è la ragione per cui possiamo produrre **Senza Glutine** e **Senza Lattosio**.

Le continue analisi di laboratorio ci confermano che la qualità degli ingredienti ci tiene perfettamente in linea con gli standard di legge, anche con quelli più restrittivi.

Le scelte consapevoli pagano, sempre!









La Qualità è meglio vestirla bene

Comunicare a volte è un gesto, altre un colore, altre ancore una forma. Noi dedichiamo molta attenzione a cercare di esprimere con la bellezza il nostro prodotto, perché siamo certi che i sensi, per i nostri clienti, siano essenziali nel decidere di darci fiducia.

Il Pesto Genovese fresco









La Salsa di Noci

Una ricetta antica genovese che, nata come salsa per condire la pasta fresca, è diventata anche un ingrediente per altri piatti sfiziosissimi.



Cialde Monodose surgelate

Non ci siamo inventati nulla...

Quello di surgelare il pesto in piccole dosi è un sistema che le massaie genovesi utilizzano da più di 40 anni. Noi per venire incontro alle esigenze delle famiglie di oggi e a quelle dei ristoratori più attenti abbiamo brevettato un sistema produttivo che ha reso possibile abbattere gli sprechi e raggiungere la certezza dei costi.



LINEA CATERING

e Libero Servizio

È La nostra ricetta con un occhio di riguardo per i professionisti del settore, che ha trovato la sua collocazione ideale anche nei banchi frigo di chi vuole un prodotto di eccellenza con un prezzo ancora più accessibile.

Siamo riusciti in questa impresa utilizzando il *Gran Maddalena*, un formaggio stagionato oltre 24 mesi, acquistato da un caseificio che produce GRANA solo alta qualità, con LATTE ITALIANO scelto. È uno dei formaggi più consigliati dai pediatri e dagli alimentaristi per le DIETE PRIVE DI LATTOSIO.









C'è una cosa che a Genova sappiamo fare meglio di tutti.







Pexto srl

Sede: Corso Sardegna, 201 R 16142 Genova **☎** +39 010 3733101

Ufficio commerciale: Via Guglielmo Marconi, 69 25077- Roè Volciano (BS) ☎ +39 0365 240440

info@pexto.it - www.pexto.it