

PEXTO®
— GENOVA —

Una Storia Genovese.

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**.

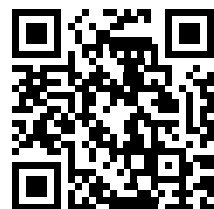
L'azienda, nata dalla passione e l'amore per la cucina ligure e per Genova, si è sviluppata su **altissimi standard qualitativi** e sulla continua ricerca delle migliori materie prime e i migliori sistemi di produzione, senza mai scendere a nessun compromesso.

SIAMO NEL POSTO GIUSTO

Nel **centro di Genova**, a fianco allo storico edificio dell'ortomercato, un tempo centro nevralgico del commercio all'ingrosso del **Basilico Genovese D.O.P.**, è nato il nostro stabile produttivo, creato appositamente nel cuore della **Capitale del Pesto** per rispettare la nostra tradizione aziendale.



Scopri tutti
i segreti della
nostra Sac à Poche
di pesto fresco



Idee da tutta Italia



Cacio, Pepe e Noci

Ghiaccio e un giro d'olio extravergine di oliva in cottura. Fuori cottura Parmigiano Reggiano grattugiato 50%, pecorino romano D.O.P. media stagionatura 50%, pepe nero di Sarawak macinato, Pesto di noci, gherigli di noci a pezzi.

Dal Cilento a Portofino

Pomodoro pelato San Marzano stracciato, olive taggiasche denocciolate in olio extravergine d'oliva in cottura. Fuori cottura mozzarella di bufala del parco nazionale del Cilento, Pesto alla genovese, basilico fresco in foglia.



PEXTO
— GENOVA —

Idee da tutta Italia



Rucola di Sant'Ilario

Mozzarella fior di latte al 60%, crescenza al 40%, olive taggiasche denocciolate in olio extravergine d'oliva in cottura. Fuori cottura rucola fresca, Pesto alla Genovese, un giro d'olio delle taggiasche.

Pomodorini alla ligure

Mozzarella fiordilatte, pomodorini del piennolo del Vesuvio, olive taggiasche denocciolate in olio extravergine d'oliva, un giro d'olio delle olive in cottura. Fuori cottura Pesto alla Genovese e basilico fresco in foglia.



PEXTO
GENOVA

Idee da tutta Italia



Da Sud a Nord

Mozzarella fior di latte, crescenza in cottura. Fuori cottura stracciatella, mortadella Bologna, Pesto alla genovese, granella di pistacchio di Bronte, basilico fresco.

Capricciosa del Golfo Paradiso

Mozzarella fior di latte al 60%, crescenza al 40%, carciofi alla brace sott'olio, olive taggiasche denocciolate in olio extravergine d'oliva in cottura. Fuori cottura pomodorini piccadilly confit aromatizzati al basilico, Pesto alla genovese, basilico fresco in foglia, un giro d'olio delle taggiasche.



PEXTO
— GENOVA —

Idee da tutta Italia



Norcina

Mozzarella fior di latte al 70%, gorgonzola D.O.P. al 30% in cottura. Fuori cottura Prosciutto Crudo di Norcia, Pesto di noci, rottura di gherigli di noci sorrentine, basilico fresco in foglia.

Giarratana

Mozzarella fior di latte al 70%, gorgonzola D.O.P. al 30% in cottura. Fuori cottura cipolla Giarratana caramellata, macchie di paté di olive taggiasche aromatizzate al timo, alloro e rosmarino, olive taggiasche denocciolate in olio extravergine, Pesto di noci, rottura di gherigli di noci di Sorrento.



PEXTO
GENOVA

LAVORAZIONE

- Il nostro pesto viene lavorato esclusivamente **a freddo** in ambiente refrigerato, e la catena del freddo non si interrompe mai
- Viene fatto in **maniera artigianale**, come a casa, solo utilizzando una tecnologia dimensionata alla nostra mole di produzione
- Il nostro pesto è **"CRUDO"** non pastorizzato proprio per **mantenerne la fragranza originale**, quella che usciva dai mortai delle nostre nonne

INGREDIENTISTICA

- **Basilico Genovese D.O.P.**
- **Gran Maddalena** (grana non marchiato prodotto solo con latte ITALIANO intero, **stagionato 24 mesi**)
- **Olio extravergine di oliva NON FILTRATO** (questo fa sì che rimangano intatte tutte le proprietà e che sia più ricco di Polifenoli)
- Solo 4% di Burro alta qualità rigorosamente **privo di lattosio** (l'aggiunta di questo ingrediente contrasta la naturale ossidazione del basilico, mantenendo il prodotto di un bel verde chiaro, senza modificarne l'organolettica)



PEXTO
— GENOVA —

Pexto srl, Corso Sardegna, 201 R
16142 Genova ☎ +39 010 3733101
✉ info@pexto.it - www.pexto.it



**I PLUS DELLA
NOSTRA
SAC À POCHE**

- **Prodotto fresco** con lunga shelf life
- Mantiene la **shelf life** indicata anche da aperta (basta sigillare in punta con una clip alimentare)
- Il prodotto risulta molto **compatto** (quindi rende molto)
- **Colore sempre perfetto!** Non ossida
- **SENZA GLUTINE**
- **SENZA LATTOSIO** (l'alta stagionatura del formaggio utilizzato, ci garantisce l'assenza del lattosio)
- Il pesto si può **SURGELARE**
- Food cost perfetto!
- Non occupa molto spazio in frigorifero (si può ripiegare su se stessa)

