

BRESC

DISCOVER
OUR
**ITALIAN
SECRETS**

LE SECRET DU PESTO
LE MIEUX GARDE



EN FRANÇAIS



BRESC ITALIAN SECRETS : LE SECRET LE MIEUX GARDÉ DANS CHAQUE CUISINE

CHAQUE CUISINE A SES SECRETS - ET DE CHEF À CHEF - EN VOICI UN À PARTAGER. BRESC ITALIAN SECRETS VOUS PROPOSE CINQ PESTOS VERTS QUI APPORTENT LA **SAVEUR DE L'ITALIE** DANS VOTRE CUISINE. NOUS LES AVONS DÉVELOPPÉS SPÉCIALEMENT POUR LE CHEF QUI CHOISIT LA QUALITÉ ET LA CONSTANCE. QUE VOUS PRÉPARIEZ DES PÂTES CLASSIQUES, UNE SALADE FRAÎCHE OU UN CARPACCIO SOPHISTIQUÉ, IL Y A TOUJOURS UN PESTO QUI CONVIENT PARFAITEMENT. NOUS VOUS PRÉSENTONS NOS PESTOS VERTS AFIN QUE VOUS PUISSIEZ FAIRE LE BON CHOIX EN UNE SEULE FOIS. AVEC **BRESC ITALIAN SECRETS**, VOUS OBTENEZ LA PROFONDEUR ET LA SAVEUR D'UN PESTO FAIT MAISON, MAIS SANS LE TEMPS ET LES EFFORTS SUPPLÉMENTAIRES.

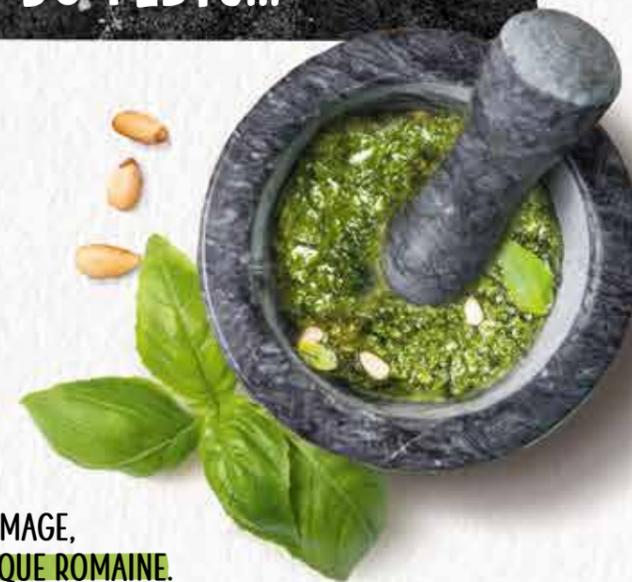


LES SECRETS DU PESTO...

PESTO VIEN DU MOT ITALIEN **PESTARE**, QUI SIGNIFIE '**PILER**', UN CLIN D'ŒIL À LA TECHNIQUE TRADITIONNELLE DU MORTIER.



UNE SAUCE SIMILAIRE À BASE D'AIL, DE FROMAGE, D'HERBES ET D'HUILE EXISTAIT DÉJÀ À **L'ÉPOQUE ROMAINE**.



LE PESTO GENOVESE EST FABRIQUÉ À PARTIR D'INGRÉDIENTS CERTIFIÉS A.O.P., TELS QUE LE BASILIC VIF VIF DE LA RÉGION DE GÈNES ET LE PARMIGIANO REGGIANO.

LE LABEL A.O.P. GARANTIT QUE LES PRODUITS PROVIENNENT DE LEUR **RÉGION D'ORIGINE** ET QU'ILS SONT FABRIQUÉS SELON DES NORMES DE **QUALITÉ STRICTES**, PRÉSERVANT AINSI LA VÉRITABLE SAVEUR DE L'ITALIE !



LE PESTO SE DÉCLINE À L'INFINI ! IL N'Y A PAS QUE LE BASILIC, IL Y A AUSSI L'AIL DES OURS COMME BASE.

SOPHIA LOREN, ICÔNE DU CINÉMA ITALIEN, A DIT UN JOUR : « LES DEUX CHOSES LES PLUS IMPORTANTES DANS LA VIE SONT DE BONS AMIS ET UN BON PLAT DE PÂTES. » ET QU'EST-CE QUI REND LES PÂTES MEILLEURES QU'UNE GÉNÉREUSE CUILLERÉE DE PESTO ?





PESTO DI BASILICO
VERSATILE &
POUR UNE UTILISATION IMMÉDIATE



1 KG

NOUS AVONS AMÉLIORÉ LA RECETTE DE CE PESTO EN LE RENDANT **PLUS ACCESSIBLE ET PLUS DOUX**. TRÈS POLYVALENT, IL PEUT ÊTRE UTILISÉ **À CHAUD OU À FROID** : SUR DU PAIN, DANS DES PÂTES OU EN FILET SUR UN CARPACCIO, ETC.



VEGAN PESTO
100% VÉGÉTALIEN

450 G

PARFAIT POUR LES APPLICATIONS **À BASE DE PLANTES** GRÂCE À L'UTILISATION DE NOIX DE CAJOU CRUES ; L'ALTERNATIVE VÉGÉTALE AU FROMAGE AVEC LA MÊME SENSATION EN BOUCHE.



BÄRLAUCH PESTO
DIFFÉRENT DES AUTRES :
AVEC DE L'AIL SAUVAGE !

450 G

PESTO À BASE DE FEUILLES **D'AIL SAUVAGE**, ÉGALEMENT APPELÉ AIL **DES OURS**. SURPRENEZ VOS INVITÉS AVEC CE PESTO ORIGINAL À LA DOUCE SAVEUR D'AIL AVEC DES NOTES DE CIBOULETTE ET D'OIGNON.



PESTO ALLA GENOVESE
SELON LA
RECETTE AUTHENTIQUE

450 G

PESTO DE HAUTE QUALITÉ, PRÉPARÉ SELON LA RECETTE TRADITIONNELLE AVEC **LES MEILLEURS INGRÉDIENTS ITALIENS** : BASILIC DE GÈNES 35% A.O.P., PARMIGIANO REGGIANO A.O.P., HUILE D'OLIVE ET PIGNONS DE PIN.

LA QUALITÉ DU FAIT MAISON, SANS TRAVAIL SUPPLÉMENTAIRE.

QUEL EST
VOTRE PESTO
PRÉFÉRÉ ?

RESTE FRAIS JUSQU'À LA
DERNIÈRE CUILLERÉE -
MÊME APRÈS OUVERTURE.

PESTO VERDE

SPÉCIALEMENT POUR UNE
UTILISATION À CHAUD

1 KG 450 G



UN PESTO STABLE À LA CUISSON : SPÉCIALEMENT DÉVELOPPÉ POUR **UNE PRÉPARATION À CHAUD**. LA SAVEUR, LA COULEUR ET LE PARFUM **RESTENT CONSTANTS**, MÊME APRÈS AVOIR ÉTÉ CHAUFFÉS.



AU TRAVAILLE AVEC DU PESTO !

BONJOUR, JE SUIS MARIEKE ! AVEC NOTRE ÉQUIPE DE CONSEILLERS CULINAIRES, NOUS N'AIMONS RIEN DE PLUS QUE **DE VOUS INSPIRER**. C'EST POURQUOI MES COLLÈGUES ET MOI-MÊME AVONS ÉLABORÉ CES IDÉES DE RECETTES POUR VOUS. POUR QUE VOUS PUISSIEZ VOIR EN UN COUP D'ŒIL QUELLES SONT LES UTILISATIONS POSSIBLES DE NOS PESTOS POLYVALENTS. CHOISISSEZ **VOTRE PESTO PRÉFÉRÉ** ET LANCEZ-VOUS !



CARPACCIO CLASSIQUE

PESTO DI BASILICO
PARMIGIANO
PIGNONS DE PIN



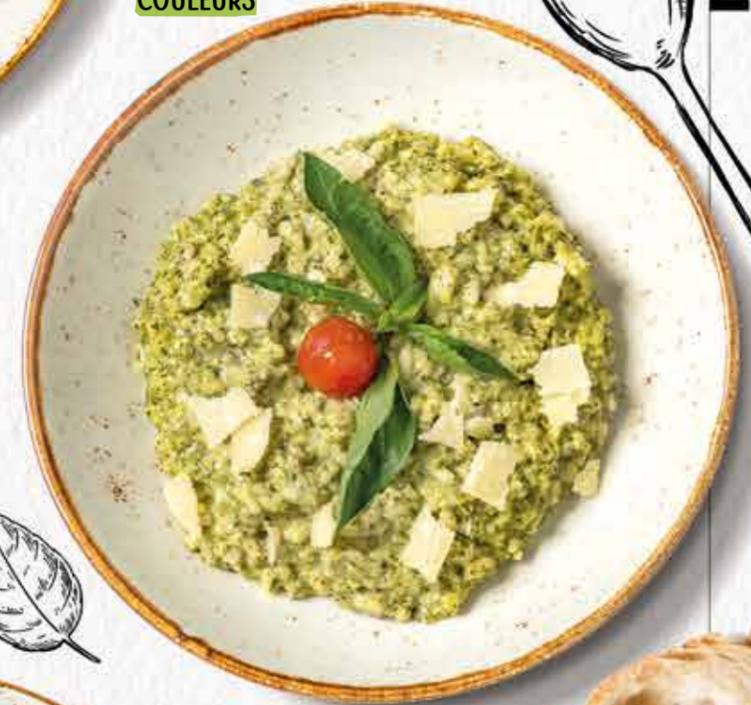
PESTO DE PÂTES

PESTO ALLA GENOVESE
PAPPARDELLE
PARMIGIANO



CAPRESE

PESTO VÉGÉTALIEN
BURRATA (VÉGÉTALIEN)
TOMATES EN DIFFÉRENTES
COULEURS



RISOTTO AL PESTO

PESTO VERDE
BASILICUM
TOMATE



GNOCCI

BÄRLAUCH PESTO
HUILE D'OLIVE
PARMIGIANO

OUR BLENDS-ITALIAN SECRETS-PESTO VERTS

RÉF.	NON DU PRODUIT	CONTENU	VEGÉTARIEN	VEGÉTALIEN	ALLERGÈNE
530103	PESTO ALLA GENOVESE	450G		•	LAIT
530102	PESTO VEGAN	450G	•		NOIX
584150	BARLAUCH PESTO	450G			LAIT
540165	PESTO DI BASILICO	1000G			LAIT, NOIX
582147	PESTO VERDE	450G	•		LAIT
582160	PESTO VERDE	1000G	•		LAIT

Scanner pour des
recettes et de
l'inspiration



BRESC

Jakobstat 6
4251 LW Werkendam
Pays-Bas

Tel: +31 183 200 000
www.bresc.com
info@bresc.com