

BRESC

SHARING
OUR

**ITALIAN
SECRETS**

HET BEST BEWAARDE PESTO
GEHEIM IN ELKE KEUKEN



BRESC ITALIAN SECRETS: HET BESTE BEWAARDE GEHEIM IN ELKE KEUKEN

ELKE KEUKEN HEEFT ZIJN GEHEIMEN – EN VAN CHEF TOT CHEF – DIT IS ER EEN OM TE DELEN. BRESC ITALIAN SECRETS BIJDT JE VIJF GROENE PESTO'S DIE DE **SMAAK VAN ITALIË** NAAR JOUW KEUKEN BRENGEN. WE HEBBEN ZE SPECIAAL ONTWIKKELD VOOR DE KOK DIE KIEST VOOR KWALITEIT EN CONSISTENTIE. OF JE NU EEN KLASSIEKE PASTA BEREIDT, EEN FRISSE SALADE OPMAAKT OF EEN VERFIJNDE CARPACCIO SERVEERT, ER IS ALTIJD EEN PESTO DIE PERFECT PAST. WE NEMEN JE MEE NAAR ONZE GROENE PESTO'S, ZODAT JE IN ÉÉN KEER DE JUISTE KEUZE MAAKT. MET **BRESC ITALIAN SECRETS** KRIJG JE DE DIEPTE EN DE SMAAK ALS VAN ZELFGEMAAKT – MAAR ZONDER DE EXTRA TIJD EN MOEITE.



PESTOGEHEIMEN...

PESTO KOMT VAN HET ITALIAANSE WOORD **PESTARE**, WAT 'STAMPEN' BETEKENT – EEN KNIPOOG NAAR DE TRADITIONELE VIJZELTECHNIEK.



AL IN DE ROMEINSE TIJD BESTOND EEN SOORT-GELIJKE SAUS MET KNOFLOOK, KAAS, KRUIDEN EN OLIE.



PESTO GENOVESE WORDT GEMAAKT MET **D.O.P.-GECERTIFICEERDE INGREDIËNTEN**, ZOALS DE HELDERGROENE BASILICUM UIT DE REGIO VAN GENUA EN PARMIGIANO REGGIANO.

HET D.O.P. LABEL GARANDEERT DAT DE PRODUCTEN AFKOMSTIG ZIJN UIT HUN **OORSPRONKELIJKE REGIO** EN VOLGENS **STRIKTE KWALITEITSNORMEN** WORDEN GEPRODUCEERD – ZO BLIJFT DE ECHTE SMAAK VAN ITALIË BEWAARD!



PESTO KENT EINDELOOS VEEL VARIANTEN! NIET ALLEEN BASILICUM MAAR ZELFS DASLOOK ALS BASIS.

SOPHIA LOREN, ITALIAANS FILMICOON, ZEI OOI: «THE TWO MOST IMPORTANT THINGS IN LIFE ARE GOOD FRIENDS AND A GOOD PLATE OF PASTA.» EN WAT MAAKT PASTA BETER DAN EEN ROYALE LEPEL PESTO?





PESTO DI BASILICO
VEELZIJDIG &
VOOR DIRECT GEBRUIK

1 KG

WE VERBETERDEN DE RECEPTUUR VAN DEZE PESTO WAARDOR HIJ **TOEGANKELIJKER EN MILDER** IS GEWORDEN. SUPER VEELZIJDIG, VOOR **WARM EN KOUD GEBRUIK**. OP BROOD, IN PASTA OF ALS DRIZZLE OP CARPACCIO ETC.



VEGAN PESTO
100% VEGAN

450 G

PERFECT VOOR **PLANT-BASED** TOEPASSINGEN DANKZIJ HET GEBRUIK VAN RAUWE CASHEWNOTEN; HET PLANTAARDIG ALTERNATIEF VOOR KAAS MET HETZELFDE MONDGEVOEL.



BÄRLAUCH PESTO
ANDERS DAN ANDERS.
MET **WILDE KNOFLOOK!**

450 G

PESTO VAN HET BLAD VAN DE **WILDE KNOFLOOK**, OOK WEL **DASLOOK** GENOEMD. VERRAS JE GAST MET DEZE ORIGINELE PESTO MET EEN MILDE KNOFLOOKSMAAK MET TONEN VAN BIESLOOK EN UI.

PESTO ALLA GENOVESE
NAAR
AUTHENTIEK RECEPT

450 G



HOOGWAARDIGE PESTO, VOLGENS HET TRADITIONELE RECEPT BEREID MET **ITALIAANSE TOPINGREDIËNTEN**: 35% D.O.P. BASILICUM UIT GENUA, D.O.P. PARMIGIANO REGGIANO, OLIJFOLIE EN PIJNBOOMPITTEN.

OOK VERKRIJGBAAR
ZONDER KNOFLOOK



PESTO VERDE
SPECIAAL VOOR
WARM GEBRUIK

1 KG 450 G



EEN KOOKSTABIELE PESTO: SPECIAAL ONTWIKKELD VOOR **WARM BEREIDING**. DE SMAAK, KLEUR EN GEUR **BLIJVEN CONSTANT**, OOK NA VERBITTING.

DE KWALITEIT VAN
ZELFGEMAAKT,
ZONDER EXTRA WERK.

WAT IS JOUW
FAVORIETE
PESTO?

BLIJFT VERS TOT
DE LAATSTE LEPEL -
ZELFS NA OPENEN.



AAN DE SLAG MET PESTO!

HOI! IK BEN MARIEKE! MET ONS TEAM VAN CULINARY ADVISORS DOEN WE NIETS LIEVER DAN **JOU INSPIREREN**. DAAROM HEB IK MET MIJN COLLEGA'S DEZE RECEPTIDEËN VOOR JE ONTWIKKELD. ZO ZIE JE IN EËN OOGOPSLAG WELKE TOEPASSINGEN ER ZOAL ZIJN VOOR ONZE VEELZIJDIGE PESTO'S. KIES JE **FAVORIEETE PESTO** EN GA LEKKER AAN DE SLAG!



KLASSIEKE CARPACCIO

PESTO DI BASILICO
PARMIGIANO
PIJNBOOMPITTEN



PASTA PESTO

PESTO ALLA GENOVESE
PAPPARDELLE
PARMIGIANO



CAPRESE

VEGAN PESTO
(VEGAN) BURRATA
TOMATEN IN VERSCHILLENDE
KLEUREN



RISOTTO AL PESTO

PESTO VERDE
BASILICUM
TOMATO



GNOCCI

BÄRLAUCH PESTO
OLIJFOLIE
PARMIGIANO

OUR BLENDS-ITALIAN SECRETS-GROENE PESTO'S

ART.NR.	PRODUCT	INHOUD	VEGETARISCH	VEGAN	ALLERGENEN
530103	PESTO ALLA GENOVESE	450G			MELK
530115	PESTO ALLA GENOVESE ZONDER KNOFLOOK	450G			MELK
530102	PESTO VEGAN	450G	•	•	NOTEN
584150	BARLAUCH PESTO	1000G			MELK
540165	PESTO DI BASILICO	450G	•		MELK, NOTEN
582147	PESTO VERDE	1000G	•		MELK
582160	PESTO VERDE				MELK

Scan voor recepten
en inspiratie!



BRESC
Jakobsstaf 6
4251 LW Werkendam
Nederland

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

V2095 - 012024