Pesto di Finocchietto Selvatico 190g

Brunia |

Das Pesto di Finocchietto Selvatico, wird aus wildem Fenchel, aus Sizilien, hergestellt. Da das Familienunternehmen Brunia viel Wert auf Nachhaltigkeit legt, gilt bei den Produkten stets die Devise: Minimale Zutaten – Maximaler Geschmack. Wilder Fenchel wird im ganzen Mittelmeerraum angebaut und kann bis zu zwei Meter hoch wachsen. Die Pflanze ist in der Menschheitsgeschichte schnell als Heilpflanze erkannt worden und ist in fast jedem Kräuterbuch aus dem Mittelalter zu finden. Heute wird sie hauptsächlich zum verfeinert von Gerichten genutzt. So wie auch dieses Pesto di Finocchietto Selvatico, der intensiv-würzige Geschmack ist ein Symbol für die alte sizilianische Kochkunst. Aus natürlichen, einfachen Zutaten zubereitet und unglaublich lecker. Als Pesto zur Pasta oder auf geröstetem Brot. Einfach und gut.



Sensorik

Wissenswertes

Trinktemperatur °C

Produzent

Brunia ist ein junger Betrieb, der alte Rezepte und Traditionen wiederbelebt. Das Unternehmen der Familie Palumbo sitzt auf Sizilien am Fuße des Ätna und möchte von dort aus die sizilianische Kultur für Feinkost in die Welt tragen. Im Herstellungsprozess wird sehr auf Nachhaltigkeit geachtet. Alle Zutaten kommen aus der Region und werden frisch im Betrieb direkt verarbeitet und verpackt. Das Unternehmen legt viel Wert auf eine "Zero km"-Produktion und hält die Produktionsketten so simple wie möglich. Die Frische ist schmeckbar.

BRUNIA | Via Sant'Anna 72 | 95047 Palermo – Italy

