

ITALIAN PESTO



Nous sommes un groupe d'élèves de la classe 4 E e-commerce du lycée technico économique "Bonelli" qui, dans le cadre du projet d'entreprise simulée, a créé l'entreprise virtuelle "Italian Pesto" s'inspirant de la société mère "La Favorita Live Srl".

Notre vision

Nous voulons devenir une référence mondiale pour les amateurs des saveurs authentiques et de la cuisine artisanale, en valorisant la simplicité et en transmettant, à travers chaque produit, la passion pour le Piémont. Nos créations visent à nourrir le corps et l'âme, en favorisant un style de vie fondé sur la tradition, la qualité et le développement durable.

Notre mission

Nous créons des produits authentiques et de haute qualité inspirés des anciennes recettes piémontaises, en utilisant des ingrédients naturels et en respectant les rythmes de la tradition. Avec passion et savoir-faire artisanal, nous unissons le passé et l'innovation, apportant dans le monde le plaisir d'un aliment simple, sincère et riche en histoire.

ITALIAN PESTO



GAMME DE PRODUITS

PESTO



SAUCES



PÂTES AUX
ŒUFS



Practice Enterprise Network
PEN WORLDWIDE

PESTO

Les sauces traditionnelles de la Ligurie, célèbres condiments pour les pâtes, enrichissent également des soupes de légumes et des plats de viande.



PESTO ALLA GENOVESE



Pesto au basilic de Gênes AOP
sans gluten



Ingédients: Huile d'olive - Pignons - Basilic de Gênes AOP - Noix de cajou - Sel

Formats:



80 g 130 g 180 g

PESTO AUX TOMATES



Pesto au basilic de Gênes AOP et tomates,
sans gluten



Ingédients: Huile d'olive - Pignons - Basilic de Gênes AOP - Noix de cajou - Sel - Tomates

Formats:



80 g 130 g 180 g



PESTACCHIO

Pesto à la pistache



Formats:



80 g 130 g 180 g



PESTO À LA TRUFFE

Pesto à la truffe blanche

Ingrédients : Huile d'olive – Pignons de pin – Basilic de Gênes AOP – Noix de cajou – Sel – Truffe blanche

Formats:



80 g 130 g 180 g



PESTO POIS CHICHES ET BASILIC



Pesto aux pois chiches et au basilic de Gênes AOP

Huile d'olive - Pignons - Basilic

Ingédients : de Gênes AOP - Pois Chiches -
Sel - Pistache



Formats:



80 g 130 g 180 g

SAUCES

Les sauces méditerranéennes typiques, excellentes comme assaisonnements pour les pâtes, au goût frais et authentique.



SAUCE AUX OLIVES TAGGIASCHE



Sauce tomate aux olives taggiasche, sans gluten.



Ingrediénts: Huile d'olive - Tomates - Olives Taggiasche - Sel

Formats:



80 g 130 g 180 g



SAUCE BOLOGNAISE

Sauce inspirée des saveurs bolognaises

Ingrediénts: Huile d'olive - Tomates - Viande-Sel

Formats:



80 g 130 g 180 g



SAUCE PECORINO ROMANO

Sauce au pecorino romano AOP

Ingrédients: Huile d'olive - Tomate - Pecorino Romano AOP - Sel

Formats:



80 g 130 g 180 g



SAUCE ALL'ARRABBIATA



Sauce à la tomate et aux piments

Ingrédients: Huile d'olive - Tomates - Piments - Sel

Formats:



80 g 130 g 180 g



SAUCE À L'ANCIENNE



Sauce inspirée des couleurs anciennes,
sans gluten

Ingédients: Huile d'olive - Tomates - Sel -
Basilic - Ail



Formats:



80 g 130 g 180 g

Pâtes aux œufs

Pâtes artisanales typiques, faites selon la tradition et avec des ingrédients authentiques.



TAGLIATELLE AUX OEUFS

Tagliatelles traditionnelles aux œufs

Ingrédients: Oeufs - Semoule de blé dur



Formats:

250 g



RICCIOLI AUX OEUFS

Riccioli traditionnels aux œufs

Ingrédients: Oeufs - Semoule de blé dur



Formats:

250 g





PENNETTE AUX OEUFS

Penne traditionnelles aux oeufs

Ingrédients: Oeufs - Semoule de blé dur

Formats:



250 g



TAJARIN AUX OEUFS

Tagliatelles fines traditionnelles aux œufs

Ingrédients: Oeufs - Semoule de blé dur

Formats:



250 g





TAGLIATELLE À LA TRUFFE BLANCHE

Tagliatelles aux œufs et à la truffe blanche

Ingrédients: Oeufs - Semoule de blé dur - Truffe blanche



Formats:



250 g

TAGLIATELLE AUX CÈPES

Tagliatelles aux œufs et aux cèpes

Ingrédients: Oeufs - Semoule de blé dur - Cèpes



Formats:



250 g





58



PAPPARDELLE AUX OEUFS

Pappardelle traditionnelles aux œufs

Ingrédients: Oeufs - Semoule de blé dur

Formats:



250 g

TAGLIATELLE FRAISES ET BAROLO

Tagliatelles aux oeufs au goût de fraise et de vin Barolo



Ingrédients : Oeufs - Semoule de blé dur - Barolo - fraise

Formats:



250 g