

# ITALIAN PESTO



Nous sommes un groupe d'élèves de la classe 4 E e-commerce du lycée techno 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



**Ingrédients:** 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



**Ingrédients:** 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



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

**Ingredients :** Huile d'olive - Pignons - Basilic 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

**Ingédients:** 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

**Ingédients:** 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 oeufs 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 œufs au goût de fraise et de vin Barolo

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

**Formats:**



250 g

