

ITALIAN PESTO



Siamo un gruppo di studenti della classe 4^E e-commerce dell'Istituto Tecnico Commerciale Bonelli che, nell'ambito del progetto di simulimpresa, ha creato l'impresa virtuale "Italian Pesto" prendendo spunto dall'azienda madrina "La Favorita Live Srl".

La nostra vision

Vogliamo affermarci come punto di riferimento globale per gli amanti dei sapori autentici e della cucina artigianale, valorizzando la semplicità e trasmettendo, attraverso ogni prodotto, la passione per il Piemonte. Le nostre creazioni mirano a nutrire il corpo e l'anima, promuovendo uno stile di vita fondato su tradizione, qualità e sostenibilità.

La nostra mission

Creiamo prodotti autentici e di alta qualità ispirati alle antiche ricette piemontesi, utilizzando ingredienti genuini e rispettando i ritmi della tradizione. Con passione e maestria artigianale uniamo passato e innovazione, portando nel mondo il piacere di un cibo semplice, sincero e ricco di storia.



ITALIAN PESTO



LINEE PRODOTTI

PESTO



SUGHI



PASTA



PESTO

Le salse tradizionali della Liguria, famosi condimenti per la pasta, arricchiscono anche minestre di verdure e piatti di carne.



PESTO ALLA GENOVESE



Pesto con basilico Genovese DOP
senza glutine



Ingredienti: Olio d'oliva - Pinoli - Basilico Genovese DOP - Anacardi - Sale

Formati:



80 g 130 g 180 g

PESTO AL POMODORO



Pesto con basilico Genovese DOP e pomodori,
senza glutine

Ingredienti: Olio d'oliva - Pinoli - Basilico Genovese DOP - Anacardi-Sale - Pomodori

Formati:



80 g 130 g 180 g



PESTACCHIO



Pesto con Pistacchi



Ingredienti: Olio d'oliva - Pinoli - Basilico Genovese DOP - Anacardi - Sale - Pistacchio

Formati:



80 g 130 g 180 g

PESTO AL TARTUFO

Pesto con tartufo bianco



Ingredienti: Olio d'oliva - Pinoli - Basilico Genovese DOP - Anacardi - Sale - Tartufo Bianco

Formati:



80 g 130 g 180 g





PESTO DI CECI E BASILICO



Pesto di Ceci e Basilico Genovese DOP

Ingredienti:

Olio d'oliva - Pinoli - Basilico
Genovese DOP - Ceci - Sale -
Pistache

Formati:



80 g 130 g 180 g



SUGO ALLE OLIVE TAGGIASCHE



Sugo al pomodoro con olive taggiasche, senza glutine

Ingredienti: Olio d'oliva - Pomodoro - Olive Taggiasche - Sale

Formati:



80 g 130 g 180 g

SUGO ALLA BOLOGNESE

Sugo ispirato ai sapori bolognesi

Ingredienti: Olio d'oliva - Pomodoro - Carne - Sale

Formati:



80 g 130 g 180 g





SUGO AL PECORINO ROMANO

Sugo al pecorino romano AOP

Ingredienti: Olio d'oliva - Pomodoro - Pecorino Romano DOP - Sale

Formati:



80 g 130 g 180 g



SUGO ALL' ARRABBIATA



Salsa piccante al pomodoro

Ingredienti: Olio d'oliva - Pomodoro - Peperoncino - Sale

Formati:



80 g 130 g 180 g





SUGO ANTICO

Sugo ispirato ai colori antichi,
senza glutine

Ingredienti: Olio d'oliva - Pomodoro - Sale -
Basilico - Aglio

Formati:



80 g 130 g 180 g

PASTA ALL'UOVO

Pasta artigianale tipica, fatta secondo tradizione e con ingredienti genuini.



TAGLIATELLE ALL'UOVO

Tagliatelle tradizionali all'uovo

Ingredienti: Uova - Semola di grano duro

Formati:



250 g



RICCIOLI ALL'UOVO

Riccioli tradizionali all'uovo

Ingredienti: Uova - Semola di grano duro

Formati:



250 g





PENNETTE ALL'UOVO

Penne tradizionali all'uovo

Ingredienti: Uovo - Semola di grano duro

Formati:



250 g



TAJARIN ALL'UOVO

Tajarin tradizionali all'uovo

Ingredienti: Uovo - Semola di grano duro

Formati:



250 g





TAGLIATELLE AL TARTUFO BIANCO

Tagliatelle all'uovo e tartufo bianco



Ingredienti: Uova - Semola di grano duro - Tartufo bianco

Formati:



250 g

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

Tagliatelle all'uovo e funghi porcini



Ingredienti: Uova - Semola di grano duro - Funghi porcini

Formati:





PAPPARDELLE ALL'UOVO

Pappardelle tradizionali all'uovo

Ingredienti: Uova - Semola di grano duro

Formati:



250 g



TAGLIATELLE FRAGOLA E BAROLO

Tagliatelle all'uovo con gusto fragola e Barolo

Ingredienti: Uova - Semola di grano duro -
Barolo - fragola

Formati:



250 g

