



CASCINA BONFIGLIO

pesto di
PISTACCHIO



Pesto di pistacchio

Di colore verde scuro, il pesto di pistacchio Cascina Bonfiglio rivela tutta la forza dell'oro verde di Sicilia nel suo sapore, presentando al palato un gusto deciso, rotondo, in cui spiccano le note amaro-gnole del frutto verde quando è coperto dalla sua pelle marrone. Un sapore che rende questo pesto dalla consistenza rustica perfetto da gustare insieme a salumi o una fetta di lardo, spalmato su una fetta di pane caldo.

Il pistacchio

Per realizzare il nostro pesto usiamo solo pistacchio coltivato nella zona DOP di Bronte, che include un'area piuttosto circoscritta nei territori etnei di Bronte, Adrano e Biancavilla. Chiamato "l'oro verde di Sicilia", questo frutto è molto più pregiato delle sue controparti americane e mediorientali, per il suo sapore molto più delicato e intenso.

Preparazione e caratteristiche

Per produrre 100g di Pesto di Pistacchio, Cascina Bonfiglio usa il 60% di pistacchi, una percentuale altissima che fa risaltare il sapore del prezioso frutto verde sugli altri ingredienti, il cui compito è quello di esaltare il sapore di un prodotto unico, non di nascondere.

Salute

Se consumato con moderazione, il pistacchio può essere un'importante fonte di fibre e sali minerali, soprattutto ferro, zinco e potassio. Inoltre, è ricco di antiossidanti che prevengono l'invecchiamento cellulare e di grassi monoinsaturi, che aiutano ad abbassare i livelli di colesterolo "cattivo" nel sangue.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia
2530 kJ/657.5 kcal
Proteine
15,4 g

Carboidrati
17,0 g
di cui zuccheri
14,0 g

Grassi Totali
61,1 g
di cui saturi
12,0 g

Fibra
7,5 g
Cloruro di sodio
0,45 g



**Cascina Bonfiglio
di Rosario Sacco**
94010 Gagliano C.to (EN)
C.da Bonfiglio s.n.
P.Iva 01045120860



C. +39 338 3791519

www.cascinabonfiglio.it
info@cascinabonfiglio.it