



## PESTO

### En Huile d'olive vierge extra

A partir de l'originale recette de la Ligurie de l'Ouest, une spécialité avec des ingrédients de premier choix et préparée en mélangeant le basilic à l'arôme intense de notre Riviera, les pignons, le fromage de chèvre, du sel, une pointe d'ail et de l'huile d'olive vierge extra. Ajouté aux pâtes à peine égouttées il dégage le parfum délicat de ses arômes méditerranéens



## PULPE D'OLIVES NOIRES Taggiasca

### En huile d'olive vierge extra

Obtenu avec des olives noires saumurées et parfumée avec les arômes de notre Riviera. Les drupes sont séparées du noyau et la pulpe est broyée finement. En additionnant de l'huile d'olive vierge extra elle devient pâteuse et crémeuse.

Elle est utilisée pour préparer des hors d'œuvres, des tartines et des casse-croûtes : c'est l'assaisonnement idéal pour les spaghettis.

*Les Plaisirs du Cellier*

Nicole & Philippe Robin – Rue de l'Aérodrome 80 - 1130 Bruxelles  
0474/85 00 23

[lesplaisirsducellier@gmail.com](mailto:lesplaisirsducellier@gmail.com) – [www.lesplaisirsducellier.com](http://www.lesplaisirsducellier.com)