

# Pistasjpesto – av ekte sicilianske pistasjnøtter.

## Ingredienser:

**Pistasjnøtter** uten skall fra Sicilia (65%), solsikkeolje, salt. Ingen fargestoffer eller konserveringsmidler. **(Allergener i uthevet skrift)**

## Næringsinnhold per 100 g:

Energi	2632 kJ/629 kcal
Fett	80,3 g
- hvorav mettet fett	8,5 g
Karbohydrat	11,4 g
- hvorav sukker	6,5 g
Kostfiber	8,0 g
Protein	6,5 g
Salt	2,0 g

**Oppbevaring:** Ved romtemperatur.

**Best før:** Uåpnet: Se stemplingsdato på produsentens etikett. Åpnet: 3-4 dager i kjøleskap.

**Opprinnelse:** Sicilia, Italia.

**Produsent:** Produsert i regionen Sicilia, Italia av Sicysun S.r.l, 95031 Adrano (CT).

**Forbrukerkontakt:** JTM Consult AS, Skogvegen 1, 2072 DAL – dittitalia.no

## Nettovekt og varenummer:

**90 g:** sicysun-077

**190 g:** sicysun-060

**1000 g:** sicysun-023

**Serveringstips:** Passer spesielt godt til varme retter. Perfekt som tilbehør til pasta. En tradisjonell delikatesse fra Sicilia av ekte sicilianske pistasjnøtter.

## Produktbeskrivelse:

Denne pistasjpestoen er utelukkende fremstilt av naturlige pistasjenøtter fra Sicilia. Anvendt i pasta gjennom en pre-raffinert og raffinert prosess med etterfølgende pasteurisering. Bruken av nøye utvalgte råvarer sikrer en karakteristisk og varig aroma.

Pistasjnøttene er dyrket uten bruk av genmodifiserte organismer (de er GMO-fri), og er derfor av absolutt topp kvalitet. Pistasjnøtter produseres fra frukt høstet ved riktig grad av modenhet. Dette er et vegansk produkt som er glutenfritt og laktosefritt.

Alt arbeid og etterfølgende transport skjer i henhold til normale hygieniske forhold. En kontroll med elektronisk utstyr garanterer totalt fravær av fremmedlegemer. Produktet er fritt for tilsetningsstoffer.

## Retningslinjer for oppbevaring:

Produktet lagres i originalemballasjen ved romtemperatur. Må oppbevares på et tørt sted borte fra direkte kilder til varme, slik at det opprettholder sine egenskaper i lang tid.

Oppbevares i kjøleskapet etter åpning og bør konsumeres innen 3-4 dager. Produktet er best før 24 måneder fra produksjonsdato. Se oppgitt dato på produsentens etikett.