

PESTO SICILIANO BIOLOGIQUE
BIO IDEA

PRESENTATION

Historique :

La recette du pesto, telle que nous la connaissons aujourd'hui, a été codifiée vers la moitié du XIXe siècle : elle est en effet transcrite pour la première fois dans la Cuciniera genovese (Cuisinière génoise) des frères Ratto de 1865, où il est dit que cette sauce, définie "battu d'ail et de basilic", est utilisée pour "assaisonner toutes les pâtes". Ce texte indique également la façon de conserver les feuilles, ingrédient principal qui n'est pas toujours disponible : recouvertes d'huile d'olive, dans un pot "fermé avec un bouchon de parchemin, attaché avec une ficelle autour".

Description :

Le pesto est une sauce provenant d'Italie. Il est généralement composé de basilic, d'ail, de parmesan ou de pécorino, de pignons de pin et d'huile d'olive. Il s'accommode très bien avec les plats de pâtes. Il existe différentes recettes de Pesto, spécifique à chaque région d'Italie. La caractéristique du pesto Sicilien est la substitution des pignons de pin par des amandes.

Ingrédient(s) : basilic*, huile d'olive vierge extra*, huile de tournesol*, amandes*, sel, jus de citron*, ail*.

*produits issus de l'agriculture biologique

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

En Italie, il est utilisé dans les plats de pâtes ou avec des légumes grillés. À l'étranger, il peut être utilisé sur les pizzas ou avec des steaks.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1639 kJ / 398 kcal
Matières grasses.....	42,4 g
dont acides gras saturés.....	5,2 g
Glucides.....	1,9 g
dont sucres.....	0,4 g
Fibres alimentaires.....	0,9 g
Protéines.....	1,8 g
Sel.....	2,8 g

CERTIFICATION

Traçabilité :

Origine de la matière première : UE/ non UE

Origine de la transformation : Italie

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

**PESTO SICILIANO BIOLOGIQUE
BIO IDEA**

Certification biologique de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

La licence et le certificat sont accessible sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergènes :

Allergène présent sur le site de production et pouvant être un risque de contamination croisée : céleri, gluten, lait, noix, œufs, poisson, soja.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 5 000 germes/g
Moisissures	< 5 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g/Kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4

Métaux lourds :

	Cible mg/Kg ou ppm
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

**PESTO SICILIANO BIOLOGIQUE
 BIO IDEA**
CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
190g/12	Bocal verre + couvercle	Cartonnette + film thermoformé	BIPESSC190	8717496906007	2 mois	36 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions colis (en mm)	Dimensions bocal (en mm)	Poids colis (kg)	Poids bocal (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Colis 190*12	230*160	50*58*181	0,050	0,132	20	10	200	2400

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.

