

# Pesto



NovaTaste - IFFA 2025



# Warum haben wir uns für Pesto entschieden?

## Vielseitig & lecker

- Pesto-Sauce ist eine der beliebtesten Würzsaucen und eines der am meisten geschätzten Produkte «Made in Italy»
- frisch oder haltbar
- ursprünglich auf frischem Basilikum basierend, gibt es heute in verschiedenen Varianten (getrocknete Tomaten, Pistazien, Brokkoli, Ricotta und Walnüsse, Trüffel..)
- vielseitig einsetzbar: Sauce für Pasta, Dressing für Salate und Suppen, Dippen für Pommes frites, Belag für Pizza
- einfache Möglichkeit, ihre Gerichte mit geringen Kosten zu bereichern
- der ständig wachsende Markt in Italien überstieg im Jahr 2024 das Volumen von 26 Millionen kg bei einem Umsatz von über 328 Millionen Euro (+14 % gegenüber 2023), 80 % des Volumens für Export



# Pesto Stabilisierung

Für mehr Sicherheit und Stabilität

## Produktdetails:

**Produktbeschreibung:** Zutatenmischung

## **Produktvorteile:**

- gutes Emulgiervermögen
- Standardisierung des Käsegeschmacks
- Standardisierung des pH-Wertes im Endprodukt
- ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

**Deklarationsvorschlag:** Milcheiweiß, Käsepulver, Sahnepulver, Salz, Säureregulator: E270

**Dosierung:** nach Anwendung

**Art.-Nr.:** 495127\*

\* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



# Pesto Compound

## Beispiel-Rezeptur

BASILIKUM PESTO SAUCE	%
Sonnenblumenöl	48
Olivenöl	2
NaCl	1
Ascorbinsäure	0,25
Knoblauchpulver	0,5
Frisches Basilikum	20
Cashews	10,25
495127 - Fromal 20	18
	100

- die Cashewnüsse mit der Küchenmaschine bis zu einer mittleren Körnung schneiden, gekühltes Basilikum hinzufügen und zusammen schneiden bis zu einer feinen Körnung
- trockene Zutaten (Salz, 495127 Fromal 20\*, Knoblauchpulver, Ascorbinsäure) hinzufügen und mischen, bis eine homogene Verteilung in der Masse erreicht ist
- Öl (Sonnenblume und Olive) zur Masse geben und bei hoher Geschwindigkeit mixen bis eine cremige Sauce entsteht
- Sauce in Gläser abfüllen
- für lagerstabiles Produkt: Wärmebehandlung bei 95 °C für 25 Minuten

\* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



# NovaTaste Inside

## Innovation

Vielseitigkeit der Mischung, alles in einer Lösung, geeignet für ein wachsendes Marktsegment

## Bindung

Funktionelle Inhaltsstoffe für eine stabile Emulsion zur Steuerung der Ölseparierung

## Textur

Funktionelle Zutaten für optimale Cremigkeit und Schmackhaftigkeit des Endprodukts

## Geschmack

Standardisierung des Käsegeschmacks, bereichert durch einen Hauch von Milch/Sahne



A large, stylized green outline of a leaf or plant shape, composed of several curved lines, framing the central text.

**Wir gestalten die  
Welt des guten  
Geschmacks**



**NovaTaste**